

Brotos de enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua, Hepatitis A, Fiebre Tifoidea/Paratifoidea, Cólera Código INS 350

La ficha de notificación es para fines de vigilancia en salud pública y todas las entidades que participen en el proceso deben garantizar la confidencialidad de la información LEY 1273/09 y 1266/09

1. INFORMACIÓN GENERAL

FOR-R02.0000-054 V:01 AÑO 2014

1.1 Evento		Código	1.2 Fecha de Notificación (dd/mm/aaaa)			
1.3 Semana epidemiológica		1.4 Año	1.5 Departamento que notifica			
1.6 Razón social de la UPGD que notifica						
1.7 Código de la UPGD		1.8 NIT				
Departamento	Municipio	Código	Sub índice			

2. CARACTERIZACIÓN

2.1 Grupo de edad																				
< 1 año	De 1 a 4 años	De 5 a 9 años	De 10 a 14 años	De 15 a 19 años	De 20 a 24 años	De 25 a 29 años	De 30 a 34 años	De 35 a 39 años	De 40 a 44 años	De 45 a 49 años	De 50 a 54 años	De 55 a 59 años	De 60 a 64 años	De 65 a 69 años	De 70 a 74 años	De 75 a 79 años	De 80 y más años	Total		
2.2 Clasificación																				
Confirmados																				
Probables		Sospechosos*		Laboratorio*		Clínica		Nexo epidemiológico		TOTAL		2.3 Sexo			2.4 Condición final					
												Masculino			Femenino			Total		
* Solo aplica para casos de cólera																				
2.5 Municipio de procedencia																				
2.6 Hospitalizados																				
Ambulatorios																				

3. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

3.1 Tasa de ataque				3.2 Fecha de investigación (dd/mm/aaaa)				3.3 Alimentos implicados									
Expuestos		Enfermos															
3.4 Distribución de signos y síntomas (número de casos)																	
Ninguna		Fiebre		Cianosis		Estreñimiento		Acolia		Malestar general		Otros					
Nauseas		Dolor abdominal		Mialgias		Escalofrío		Coluria		Bradycardia relativa		¿Cuál otros?					
Vómito		Cefalea		Artralgias		Parestesias		Lesiones maculopapulares		Sialorrea							
Diarrea		Deshidratación		Mareo		Ictericia		Anorexia		Miosis							
3.4.1 Período de incubación más corto			3.4.2 Período de incubación más largo			3.5 Muestra biológica			3.5.1 Agentes identificados M. Biológica								
Horas			Minutos			Días			COD (1) COD (2) COD (3) COD (4)								
3.6 Muestra alimentos/agua			3.6.1 Agentes identificados alimentos				3.6.2 Agentes identificados agua				3.7 Muestra superficies						
1. Sí 2. No			COD (1) COD (2) COD (3) COD (4)				COD (1) COD (2) COD (3) COD (4)				1. Sí 2. No						
3.7.1 Agentes identificados superficies				3.8 Estudio manipuladores				3.8.1 Agentes identificados manipuladores									
COD (1) COD (2) COD (3) COD (4)				1. Sí 2. No				COD (1) COD (2) COD (3) COD (4)									
3.9 Lugar de consumo implicado																	
1. Hogar 2. Establecimiento educativo 3. Establecimiento militar 4. Restaurante comercial 5. Casino particular 6. Establecimiento penitenciario 7. Club social 8. Seminario 9. Otro																	
3.9.2 Nombre lugar de consumo implicado																	
3.9.1 Dirección																	
3.10 Factores de riesgo																	
1. Fallas cadena de frío 2. Inadecuada conservación 3. Inadecuado almacenamiento 4. Fallas en cocción 5. Higiene personal 6. Contaminación cruzada 7. Fallas limpieza utensilios 8. Malas condiciones ambientales 9. Fuente no confiable 10. Utensilios tóxicos 11. Adición de tóxicos 12. Agua no potable 13. Tóxicos en tejido 14. Ingredientes excesivos 15. Manipulador infectado 16. Mala acidificación 17. Mal descongelamiento y cocción 18. Enfriamiento lento 19. Disposición inadecuada excretas 20. Fallas de abastecimiento de agua																	
3.11 Medidas sanitarias																	
1. Ninguna 2. Clausura 3. Suspensión 4. Congelación 5. Decomiso 6. Aislamiento 7. Vacunación 8. Control insectos o fauna nociva 9. Medida preventiva																	
3.11.1 ¿Cuál medida preventiva?																	
1. Infección alimentaria 2. Intoxicación alimentaria																	

<p>AGENTES 77. OTRO 78. PENDIENTE 79. NO DETECTADO</p>	<p>1-Coliformes fecales, 2-Coliformes totales, 3-Bacillus cereus, 4-Bacillus anthracis, 5-Staphylococcus aureus, 6-Streptococcus sp, 7-Clostridium perfringens, 8-Aeromonas hydrophila, 9-Campylobacter jejuni, 10 Vibrio Cholerae 11-Escherichia coli, 12- Shigella sp, 13-Salmonella spp, 14-Salmonella Typhi, 15-Salmonella Paratyphi, 16-Clostridium botulinum, 17-Vibrio sp, 18-Vibrio parahaemolyticus, 19-Brucella abortus, 20-Mycobacterium bovis, 21-Listeria monocytogenes, 22-Proteus sp, 24-Norovirus, 25-Rotavirus, 26-Parvovirus, 27-Astrovirus, 28-Adenovirus, 29-Hepatitis A, 30-Hepatitis E, 32-Ascaris lumbricoides, 33-Complejo Entamoeba histolytica/dispar, 34-Fasciola hepática, 35-Taenia saginata, 36-Cyclospora, 37-Giardia duodenalis, 38-Taenia solium, 39-Trichinella spiralis, 40-Balantidium coli, 41-Cryptosporidium, 42-Isospora belli, 43-Trichuris trichiura, 44-Uncinarias, 45-Enterobius vermicularis, 46-Strongyloides stercoralis, 47-Hymenolepis nana, 48-Hymenolepis diminuta, 49-Dipylidium caninum, 50-Entamoeba hartmanni, 51-Entamoeba coli, 52-Endolimax nana, 53-Iodamoeba butschlii, 54-Chilomastix mesnili, 55-Trichomonas hominis, 56-Antimonio, 57-Cadmio, 58-Cobre, 59-Fluoruro, 60-Plomo, 61-Estaño 62-Zinc, 63-Nitritos o Nitratos, 64-Cloruros, 65-Hidroxido de sodio, 66-Organofosforados, 67-Carbamatos, 68-Acido okadaico, 69-Saxitoxina, 70-Alcaloides, 71-Hidrocarburo clorado, 72-Mercurio, 73 Fostato de triortocresilo, 74- Glutamatomonosodico, 75-Micotinato s</p>
---	--

INSTRUCTIVO DILIGENCIAMIENTO FICHAS DE NOTIFICACIÓN DATOS COMPLEMENTARIOS

Ficha de datos colectivos

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y vehiculizadas por agua (Hepatitis A, Fiebre Tifoidea/Paratifoidea, Cólera) Código INS 350

VARIABLE	CATEGORÍAS Y DEFINICIÓN	CRITERIOS SISTEMATIZACIÓN	OBLIG.
1. INFORMACIÓN GENERAL			
1.1 Evento	Diligencie el nombre del evento con el código correspondiente.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
1.2 Fecha de Notificación	Formato día-mes-año		
1.3 Semana	Diligencie la semana correspondiente a la ocurrencia del brote.		
1.4 Año	Diligencie el año correspondiente a la semana epidemiológica ingresada		
1.5 Departamento que notifica	Diligencie el nombre del departamento que está realizando la notificación.		
1.6 Razón social	Anote el nombre o la razón social de la Unidad Primaria Generadora del Dato que está haciendo la notificación.		
1.7 Código de la UPGD	Diligencie el código de la UPGD en el orden en que aparecen las casillas de la variable.		
1.8 NIT	Ingrese el NIT de la UPGD		
2. CARACTERIZACIÓN			
2.1 Grupo de edad	Ingrese el número de casos asociados al brote según grupo de edad al que pertenecen. Al final diligencie la sumatoria de cada grupo.	Tenga en cuenta que van a presentarse grupos de edad donde no hubo casos. Siendo así diligencie con el valor 0 (cero) los espacios que no tuvieron casos.	SI
2.2 Clasificación	Ingrese el número de casos asociados al brote según clasificación del evento. Al final ingrese la suma de todos los grupos, la cual debe coincidir con el valor consignado en los grupos de edad.	Para los eventos "ETA y Fiebre tifoidea y Paratifoidea: Se permite la definición de caso Probable; para Hepatitis A: Confirmado y Cólera: Sospechoso".	SI
2.3 Sexo	Ingrese el número de casos asociados al brote según sexo. Al final ingrese el total el cual debe coincidir con las distribuciones anteriores.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no le permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
2.4 Condición final	Ingrese el número de casos asociados al brote según condición final. Al final ingrese el total el cual debe coincidir con las distribuciones anteriores.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no le permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
2.5 Municipio de procedencia	Diligencie el nombre del municipio de donde procede el brote.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
2.6 Hospitalizados-Ambulatorios	Ingrese el número de casos en la casilla según corresponda.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
3.1 Tasa de ataque	Diligencie el número de expuestos y el número de enfermos (quienes presentaron el evento).	Variable que permite valores numéricos tanto para el numerador como el denominador.	SI
3.2 Fecha de investigación	Formato día-mes-año	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.3 Alimentos implicados	Diligencie los alimentos que estuvieron implicados con la aparición del evento.	Variable de texto, diligencie la información de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.4 Distribución de signos y síntomas	Diligencie el número de casos que presentaron cada uno de los signos y síntomas que se enlistan en la ficha. Tenga en cuenta que se puede presentar más de un signo o síntoma por caso.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.4.1 Periodo de incubación más corto	Diligencie el caso en el que se presentaron los signos y síntomas de manera más rápida, posterior a la exposición. Diligencielo en el formato de minutos, horas o días según corresponda.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI

3.4.1 Periodo de incubación más largo	Diligencie el caso en el que se presentaron los signos y síntomas de manera tardía, posterior a la exposición. Diligencielo en el formato minutos, horas o días según corresponda.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.5 Muestra biológica	Marque con una X la opción según corresponda. Tenga en cuenta que se relaciona con la toma o no de la muestra biológica.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.5.1 Agentes identificados en la muestra biológica	Diligencie el número en cada espacio según corresponda: 1-Coliformesfecales, 2-Coliformestotales, 3-Bacillus cereus,4-Bacillusanthracis, 5-Staphylococcus aureus, -Streptococcus, 7-Clostridiumperfringens, 8-Aeromonas hydrophila, ampylobacterjejuni , 11-Escherichia coli, 12-Shigella sp, 13-Salmonella spp, 14-Salmonella Typhi, 15-Salmonella Paratyphi, 16-Clostridium botulinum17-Vibrio sp, 18-Vibrio parahemolyticus, 19-Brucella abortus, 20-Mycobacteriumbovis, 21-Listeria monocytogenes, 22-Proteus, 24-Norovirus, 25-Rotavirus, 26-Parvovirus, 27-Astrovirus, 28-Adenovirus, 29-HepatitisA, 30-Hepatitis E, 32-Ascarislumbricoides, 33-Complejo Entamoeba histolytica/dispar, 34-Fasciola hepática, 35-Taenia saginata, 36-Cyclospora, 37-Giardia duodenalis, 38-Taenia solium, 39-Trichinella spiralis, 40-Balantidium coli, 41-Cryptosporidium,42-Isospora belli, 43-Trichuristrichiura, 44-Uncinarias, 45-Enterobius vermicularis, 46-Strongyloidesstercoralis, 47-Hymenolepisnana, 48-Hymenolepis diminuta, 49-Dipylidiumcaninum, 50-Entamoeba hartamanni, 51-Entamoeba coli , 52-Endolimax nana , 53-Iodamoeba butschlii 54-Chilomastixmesnili , 55-Trichomonashominis, 56-Antimonio, 57-Cadmio, 58-Cobre, 59-Fluoruro, 60-Plomo, 61-Estaño 62-Zinc, 63-NitrosoNitratos, 64-Cloruros, 65-Hidroxido de sodio, 66-Organofosforados, 67-Carbamatos, 68-Acido okadaico, 69-Saxitoxina, 70-Alcaloides, 71-Hidrocarburo clorado,72-Mercurio, 73 Fostato de triortocresilo, 74-Glutamato monosodico, 75- Micotinato sòdico. Si marcó 77 = Otro, mencione cuál.	Depende de la respuesta en la variable 3.5, opción 1 = Si, activándose todos los campos para el diligenciamiento de la información requerida.	
3.6 Muestra alimentos/agua	Marque con una X la opción según corresponda. Tenga en cuenta que se relaciona con la toma o no de la muestra de agua.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.6.1 Agentes identificados en alimentos	Anote en cada espacio el número según corresponde al listado mencionado en la variable 3.5.1.	Depende de la respuesta en la variable 3.6, opción 1 = Si, activándose todos los campos para el diligenciamiento de la información requerida.	SI
3.6.2 Agentes identificados en agua	Anote en cada espacio el número según corresponde al listado mencionado en la variable 3.5.1.	Depende de la respuesta en la variable 3.6, opción 1 = Si, activándose todos los campos para el diligenciamiento de la información requerida.	SI
3.7 Muestra superficies	Marque con unas X la opción según corresponda. Tenga en cuenta que se relaciona con la toma de muestras en las superficies donde se manipulan-preparan, los alimentos.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.7.1 Agentes identificados superficies	Anote en cada espacio el número según corresponde al listado mencionado en la variable 3.5.1.	Depende de la respuesta en la variable 3.7, opción 1 = Si activándose todos los campos para el diligenciamiento de la información requerida.	SI
3.8 Estudio manipuladores	Marque con una X la opción según corresponda. Tenga en cuenta que se relaciona con las personas que manipularon los alimentos implicados en el brote.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.8 Lugar de consumo implicado	Marque con una X la opción según corresponda.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.8.1 Dirección	Anote clara y correctamente la dirección del lugar implicado en el brote.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.8.2 Nombre del lugar de consumo implicado	Anote clara y correctamente el nombre del establecimiento o lugar implicado con el brote.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.9 Factores de riesgo	Variable con múltiples opciones de respuesta. Marque con una X la opción que más corresponda.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI

3.10 Medidas sanitarias	Marque con una X la o las medidas tomadas frente al establecimiento implicado con el brote. Si marcó la opción 9 = Medida preventiva, diligencie cuál medida.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.11 Clasificación de la ETA	Marque con una X la opción según corresponda.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI