

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:02 AÑO 2014									
1.1 Evento										1.2 Fecha de Notificación (dd/mm/aaaa)									
Código																			
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 mas años	Total											
2.2 Clasificación										2.3 Sexo				2.4 Condición final															
Confirmados										Masculino				Femenino				Total											
Probables										Sospechosos*				Laboratorio*				Clínica				Nexo epidemiológico				TOTAL			
* Solo aplica para casos de colera																													
2.5 Municipio de procedencia										2.6 Hospitalizados				Ambulatorios															
Departamento										Municipio																			

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				Bradicardia 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				1. Sí				COD (1)				COD (2)				COD (3)				COD (4)											
2. No																																							
3.6 Muestra alimentos/agua				3.6.1 Agentes identificados alimentos				3.6.2 Agentes identificados agua				3.7 Muestra superficies																											
1. Sí				COD (1)				COD (2)				COD (3)				COD (4)				1. Sí				2. No															
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)				COD (1)				COD (2)				COD (3)				COD (4)											
3.9 Lugar de consumo implicado				1. Hogar				4. Restaurante comercial				7. Club social				2. Establecimiento educativo				5. Casino particular				8. Seminario				3. Establecimiento militar				6. Establecimiento penitenciario				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				3. Suspensión				5. Decomiso				7. Vacunación				9. Medida preventiva																			
2. Clausura				4. Congelación				6. Aislamiento				8. Control insectos o fauna nociva																											
3.11.1 ¿Cuál medida preventiva?				1. Infección alimentaria				2. Intoxicación alimentaria																															

<div>AGENTES</div> <div>77. OTRO</div> <div>78. PENDIENTE</div> <div>79. NO DETECTADO</div>	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-Clostridiumbotulinum17-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
---	--

<b>INSTRUCTIVO DILIGENCIAMIENTO FICHAS DE NOTIFICACIÓN DATOS COMPLEMENTARIOS</b> <b>Ficha de datos colectivos</b> <b>Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y vehiculizadas por agua (Hepatitis A, Fiebre Tifoidea/Paratifoidea, Cólera) Código INS 350</b>
--

VARIABLE	CATEGORÍAS Y DEFINICIÓN	CRITERIOS SISTEMATIZACIÓN	OBLIG.
<b>1. INFORMACIÓN GENERAL</b>			
<b>1.1 Evento</b>	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.	<b>SI</b>
<b>1.2 Fecha de Notificación</b>	Formato día-mes-año		
<b>1.3 Semana</b>	Diligencie la semana correspondiente a la ocurrencia del brote.		
<b>1.4 Año</b>	Diligencie el año correspondiente a la semana epidemiológica ingresada		
<b>1.5 Departamento que notifica</b>	Diligencie el nombre del departamento que está realizando la notificación.		
<b>1.6 Razón social</b>	Anote el nombre o la razón social de la Unidad Primaria Generadora del Dato que está haciendo la notificación.		
<b>1.7 Código de la UPGD</b>	Diligencie el código de la UPGD en el orden en que aparecen las casillas de la variable.		
<b>1.8 NIT</b>	Ingrese el NIT de la UPGD		
<b>2. CARACTERIZACIÓN</b>			
<b>2.1 Grupo de edad</b>	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.	<b>SI</b>
<b>2.2 Clasificación</b>	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".	<b>SI</b>
<b>2.3 Sexo</b>	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.	<b>SI</b>
<b>2.4 Condición final</b>	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.	<b>SI</b>
<b>2.5 Municipio de procedencia</b>	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.	<b>SI</b>
<b>2.6 Hospitalizados-Ambulatorios</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA</b>			
<b>3.1 Tasa de ataque</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.2 Fecha de investigación</b>	Formato día-mes-año	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	<b>SI</b>
<b>3.3 Alimentos implicados</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.4 Distribución de signos y síntomas</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.4.1 Periodo de incubación más corto</b>	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.	<b>SI</b>

<b>3.4.1 Periodo de incubación más largo</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.5 Muestra biológica</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.5.1 Agentes identificados en la muestra biológica</b>	Diligencie el número en cada espacio según corresponda: 1-Coliformes fecales, 2-Coliformes totales, 3-Bacillus cereus, 4-Bacillus anthracis, 5-Staphylococcus aureus, Streptococcus sp, 7-Clostridium perfringens, 8-Aeromonas hydrophila, ampylobacter jejuni, 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-Nitrito, 64-Nitrato, 64-Cloruro, 65-Hidroxido de sodio, 66-Organofosforados, 67-Carbamatos, 68-Acido okadaico, 69-Saxitoxina, 70-Alcaloides, 71-Hidrocarburo clorado, 72-Mercurio, 73 Fosfato de triortocresilo, 74-Glutamato monosódico, 75- Nicotinato sódico. 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.	
<b>3.6 Muestra alimentos/agua</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.6.1 Agentes identificados en alimentos</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.6.2 Agentes identificados en agua</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.7 Muestra superficies</b>	Marque con una 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.	<b>SI</b>
<b>3.7.1 Agentes identificados superficies</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.8 Estudio manipuladores</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.8 Lugar de consumo implicado</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.8.1 Dirección</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.8.2 Nombre del lugar de consumo implicado</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.9 Factores de riesgo</b>	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.	<b>SI</b>

<b>3.10 Medidas sanitarias</b>	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.	<b>SI</b>
<b>3.11 Clasificación de la ETA</b>	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.	<b>SI</b>