

Ficha de notificación

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:03 AÑO 2016

1.1 Evento		Código	1.2 Fecha de Notificación (dd/mm/aaaa)			
1.3 Semana epidemiológica	1.4 Año	1.5 Departamento/Municipio que notifica				
1.6 Razón social de la UPGD que notifica		Departamento Municipio				
1.7 Código de la UPGD		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																		
Sospechosos*		Probables		Laboratorio*		Clínica		Nexo epidemiológico		TOTAL		2.3 Sexo			2.4 Condición final			
Hombres		Mujeres		Total		Vivos		Muertos		Total								
2.5 Hospitalizados				2.6 Depto/Municipio de procedencia				2.7 Barrio/Sector de ocurrencia										
Ambulatorios				Departamento Municipio														

3. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

3.1. Fecha de investigación (dd/mm/aaaa)				3.2. Tasa de ataque				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									
Minutos Horas Días				Minutos Horas Días									
3.5 Muestra biológicas													
Agentes identificados													
3.5.1 Muestra biológica 1				3.5.2 Muestra biológica 2									
Código de la muestra Cantidad de la muestra Agente 1 Agente 2 Agente 3 Agente 4				Código de la muestra Cantidad de la muestra Agente 1 Agente 2 Agente 3 Agente 4									
Código de la muestra 2- No se tomaron muestras, 3- Heces, 4-Orina, 5-Sangre, 6-Vómito, 7-Lavado gástrico, 8-Líquido cefalorraquídeo													
3.6. Muestras de alimentos				3.10. Lugar de consumo implicado									
o 1. Sí o 2. No Agente 1 Agente 2 Agente 3 Agente 4				<input type="radio"/> 1. Hogar <input type="radio"/> 2. Establecimiento educativo <input type="radio"/> 3. Establecimiento militar <input type="radio"/> 4. Restaurante comercial <input type="radio"/> 5. Casino particular <input type="radio"/> 6. Establecimiento penitenciario <input type="radio"/> 7. Club social <input type="radio"/> 8. Seminario <input type="radio"/> 9. Otro									
3.7. Muestras de agua				3.11 Factores de riesgo									
o 1. Sí o 2. No Agente 1 Agente 2 Agente 3 Agente 4				<input type="checkbox"/> Fallas cadena de frío <input type="checkbox"/> Inadecuada conservación <input type="checkbox"/> Inadecuado almacenamiento <input type="checkbox"/> Fallas en cocción <input type="checkbox"/> Higiene personal <input type="checkbox"/> Contaminación cruzada <input type="checkbox"/> Fallas limpieza utensilios <input type="checkbox"/> Malas condiciones ambientales <input type="checkbox"/> Fuente no confiable <input type="checkbox"/> Utensilios tóxicos <input type="checkbox"/> Adición de tóxicos <input type="checkbox"/> Agua no potable <input type="checkbox"/> Tóxicos en tejido <input type="checkbox"/> Ingredientes excesivos <input type="checkbox"/> Manipulador infectado <input type="checkbox"/> Mala acidificación <input type="checkbox"/> Mal descongelamiento y cocción <input type="checkbox"/> Enfriamiento lento <input type="checkbox"/> Disposición inadecuada excretas <input type="checkbox"/> Fallas de abastecimiento de agua									
3.8. Muestras de superficies				3.12 Medidas sanitarias									
o 1. Sí o 2. No Agente 1 Agente 2 Agente 3 Agente 4				<input type="checkbox"/> 1. Ninguna <input type="checkbox"/> 2. Clausura <input type="checkbox"/> 3. Suspensión <input type="checkbox"/> 4. Congelación <input type="checkbox"/> 5. Decomiso <input type="checkbox"/> 6. Aislamiento <input type="checkbox"/> 7. Vacunación <input type="checkbox"/> 8. Control insectos o fauna nociva <input type="checkbox"/> 9. Medida preventiva									
3.9. Muestras de manipuladores				3.13 Clasificación de la ETA									
Código de la muestra Cantidad de muestras Agente 1 Agente 2 Agente 3 Agente 4				<input type="checkbox"/> Infección alimentaria <input type="checkbox"/> Intoxicación alimentaria									
o 1. Sí o 2. No													

Muestras de manipuladores

2-No se realizó, 3- Heces, 4-Orina, 5-Sangre, 6-Frotis de garganta, 7-Frotis manos

AGENTES 77.OTRO, 78. PENDIENTE, 79. NO DETECTADO

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-Clostridiumbotulinum 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 sódico, 85- T-Cruzi

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 (tenga en cuenta que este último es de 4 dígitos) Ingrese la fecha en la que se otifica el evento al siguiente nivel por cualquier medio.		
1.3 Semana epidemiológica	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	Ingrese 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. Diligencie el código de habilitación del prestador incluyendo el subíndice.		
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 sea vivos o muertos, según corresponda. 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 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
2.6 Departamento - 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
2.7 Barrio o sector de ocurrencia	Ingrese el nombre del barrio, sector o localidad (si aplica) donde ocurrió el evento.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no le permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
3.1 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
3.2 Tasa de ataque	Diligencie el número de expuestos (quienes consumieron el alimento posiblemente implicado) y el número de enfermos (quienes presentaron el evento).	Variable que permite valores numéricos tanto para el numerador como el denominador.	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 tiempo en el que se presentaron los signos y síntomas para el primer caso, posterior a la exposición. Diligencielo en el formato de minutos, horas o días según corresponda. Días:Horas:Minutos.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.4.2 Periodo de incubación más largo	Diligencie el tiempo en el que se presentaron los signos y síntomas para el último caso, posterior a la exposición. Diligencielo en el formato minutos, horas o días según corresponda. Días:Horas:Minutos.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.5.1 y 3.5.2 Muestra biológica	ingrese la opción según corresponda. Para el diligenciamiento de la variable tenga en cuenta: 2- No se tomaron muestras; 3-Heces; 4-Orina; 5-Sangre; 6-Vómito; 7-Lavado gástrico; 8-Líquido cefalorraquídeo Ingrese la cantidad de muestras tomadas	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
Agentes identificados en la muestra biológica, de alimentos, de agua, de superficies y de manipuladores.	Diligencie el código correspondiente al agente que se encuentra en la ficha. En caso de no contar con resultado de la muestra al momento de diligenciar la ficha, utilice la opción 78- pendiente. Recuerde que deben ingresar todos los agentes encontrados.	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 alimentos y/o agua Ingrese los alimentos que se analizaron y los agentes identificados.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.7 Muestras de agua	Marque con una X la opción según corresponda. Tenga en cuenta que se relaciona con la toma de muestras de agua de consumo. Si solo se tomaron muestras de alimentos, no aplica la identificación de agentes para muestras de agua		NO
3.8 Muestra superficies. Agentes identificados superficies	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. En caso de ser positivo ingrese los agentes que fueron identificados. Recuerde describir las superficies que fueron analizadas	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.9 Muestras de 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. Tenga en cuenta: 2-No se realizó; 3-Heces; 4-Orina; 5-Sangres; 6-Frotis de garganta; 7-Frotis de manos. En caso de ser positivo ingrese los agentes que fueron identificados. Es necesario que por cada muestra ingrese la cantidad.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.10 Lugar de consumo implicado	Marque con una X la opción según corresponda. Variable con opción única de respuesta.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.11 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
3.12 Medidas sanitarias	Marque con una X la o las medidas sanitarias tomadas frente al establecimiento implicado con el brote.	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI
3.13 Clasificación de la ETA	Marque con una X la opción según corresponda. Infeción alimentaria: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos y/o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse, y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas. Intoxicación alimentaria: son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas, animales o producidas por microorganismos o sustancias químicas o radioactivas que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo	Diligencie la información, de lo contrario el sistema no permitirá continuar con el ingreso de los datos.	SI