

FICHA EPIDEMIOLOGICA DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA (ETA)
INDIVIDUAL

A-IDENTIFICACION PERSONAL Y ALGUNAS CARACTERÍSTICAS DE LA PERSONA		ENTREVISTADA (marcar lo que corresponda)		
1-Nombre y Apellido.....				
2- Domicilio:.....				
Calle y número		Localidad	Municipio	
3-Edad:.....años	Sexo: F () M ()			
4- Situación del entrevistado: Hospitalizado () Ambulatorio ()		Domicilio ()		
5-Su relación con el brote de ETA: Manipulador () Comensal ()		Otra:..... especificar		
B-SINTOMAS CLINICOS Y TRATAMIENTO				
6-Síntomas predominantes:				
() no ha presentado () náuseas () diarrea () calambres abdominales ningún síntoma () vómitos () fiebre () otro..... especificar				
7-Si enfermó indicar momento en que se iniciaron los síntomas:...../...../..... Hora:..... día mes año				
8-Si recibió medicación, indicar: 8.1 Nombre del medicamento..... 8.2 Inicio del tratamiento:/...../..... Hora:..... día mes año				
C-ALIMENTOS INGERIDOS SEGÚN DIA, HORA Y LUGAR DONDE FUERON CONSUMIDOS:				
Día de la ingestión	9-Alimentos ingeridos	10-Hora de la ingestión	11-Lugar y dirección donde se consumieron	
Día del inicio de los Síntomas				
Día anterior al inicio de los síntomas				
Dos días antes del inicio de los síntomas				
D-MUESTRAS CLINICAS Y/O ALIMENTOS Y/O SUPERFICIE AMBIENTAL ENVIADAS Y RESULTADOS DE LABORATORIO				
12-Muestra	13-Enviada SI NO	14-Agente etiológico detectado	15-Recuento	16-Interpretación
Heces.....				
Vómitos.....				
Sangre.....				
Restos de alimentos..				
.....				
17- Fecha...../...../..... día mes año		Responsable:..... Firma y aclaración		

**INFORME FINAL DE BROTES (ETA) AL SINAVE**

1. **Identificación** del brote: Provincia _____ Departamento _____ Localidad _____
 Día _____ Mes _____ Año _____

2. **Distribución** por grupos de edad

	Total de expuestos	Total Enfermos	Internados	Fallecidos
Menor de 1				
1 a 4				
5 a 14				
15 a 44				
45 a 64				
65 y más				
Sin Especific edad				
TOTAL				

3. Período de **incubación** (marque con X): en horas _____ en días _____ en semanas _____ **Mediana** _____

4. **Sintomatología más importante:** náuseas _____ vómitos _____ diarrea _____ dolor abdominal _____ fiebre _____ edemas neurológica _____
 cardiovascular _____ cefalea _____ mialgias _____ otros _____

5. **Alimento** / Vehículo implicado:

Sospechado _____ Confirmado por laboratorio _____ Conf. epidemiológica _____

6. Categoría de alimento (a) _____

7. Lugar donde se consumió el alimento (b) _____

8. Lugar donde el alimento perdió inocuidad (c) _____

9. Factores de contaminación (d) _____

10. Factores de proliferación (e) _____

11. Factores de sobrevivencia (f) _____

12. **Laboratorio:** resultados

Muestras	(+)	Resultados: etiología – Tipificación
Enfermos		
Manipuladores		
Alimento		
Entorno		

13. Principales **medidas adoptadas** _____

14. Reseñar si hubiera otras _____

14. **Observaciones:** Informe añadido: a autoridades _____ a comunidad _____

Firma y aclaración del responsable: _____

CATEGORÍAS DE VARIABLES**6. Categoría de alimento (a)**

Lácteos

Aceites y grasas

Helados y sorbetes

Frutas secas, nueces

Hortalizas – Hongos

Farináceos – Cereales

Productos panadería

Carne de ave

Carne de cerdo

Carne de vaca



Carne de pescados

Otras carnes

Mariscos

Huevo

Dulces – miel

Condimentos – sopas

Especies

Agua

Bebidas alcohólicas

Bebidas no alcohólicas

Bocadillos tortas

Pasta rellena

Mixtos

S/Especificar

7. Lugar donde se consumió el alimento (b)

Familiar

Poblacional (ej: camping, varias familias por compra comercial)

Institucional: Escuela

Cuarteles

Guarderías

Servicios Médicos

Otras Instituciones

Restaurante

Puesto Callejero

Fiestas

Servicio a bordo

S/Especificar

8. Lugar donde el alimento perdió inocuidad (c)

Prod. Primaria

Prod. Industrial

Almacenamiento

Transporte

Manipul. Comercial

Manipul. Doméstica

Otros

S/Especificar

9. Factores de contaminación (d)

Tóxicos en tejidos

Tóxicos agregados

Tóxicos en exceso

Contam. cruzada

Manipulador infectado

Otra fuente

S/especificar



10. Factores de proliferación (e)

Enfriamiento lento

Mala conservación

Almacen. En frío prolongado

Baja acidez

Bajo secado

Mal descongelado

Envasado al vacío

Otras S/Especificar

11. Factores de sobrevivencia (f)

Cocción insuficiente

Acidez insuficiente

Descongelamiento insuficiente

Otras fallas

S/Especificar