

BOLETÍN 01

Calidad e Inocuidad en el PAE

Comportamiento de Brotos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Alertas Año 2022



El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se implementa de manera descentralizada, es decir, la operación en territorio se encuentra a cargo de 97 Entidades Territoriales Certificadas en Educación (ETC) quienes, de manera articulada con los municipios no certificados en educación, realizan la contratación del programa. En este sentido, el componente de Calidad e Inocuidad en el PAE tiene un enfoque de gestión del riesgo con requisitos técnicos y estándares nacionales e internacionales para la operación del Programa.

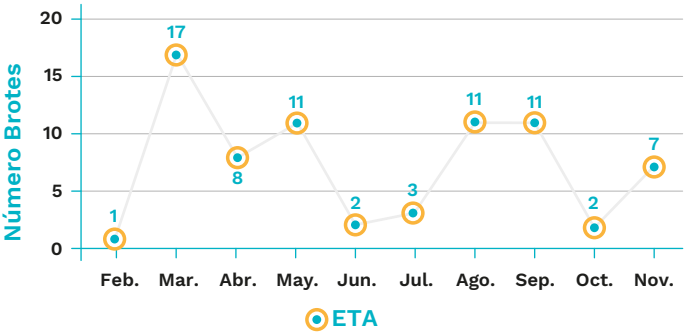
73

Presuntos Brotos de ETA en
Instituciones Educativas (I.E)
notificados por el CNE - 2022

31

Brotos de ETA confirmados en
complementos alimentarios
entregados por el PAE 2022

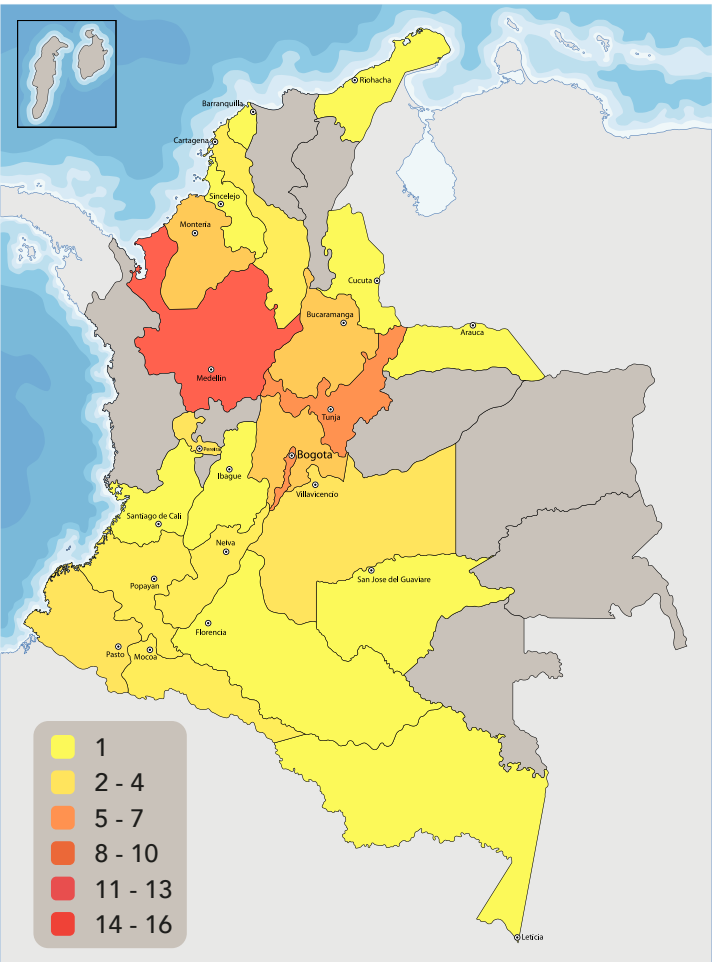
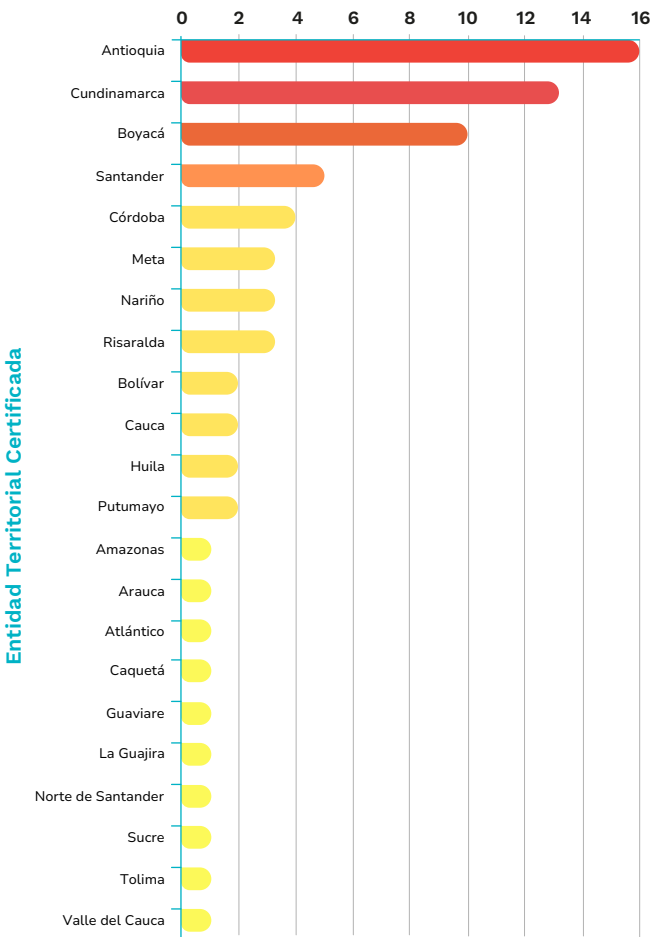
Comportamiento de Presuntas ETA en el PAE 2022



Durante el 2022, la UA pA, en articulación con el Centro Nacional de Enlace (CNE), ha venido trabajando con el propósito de establecer y cotejar la información de los cierres en cada evento e identificar factores, variables y criterios de riesgo recurrentes en presuntos brotos de ETA asociados al PAE.

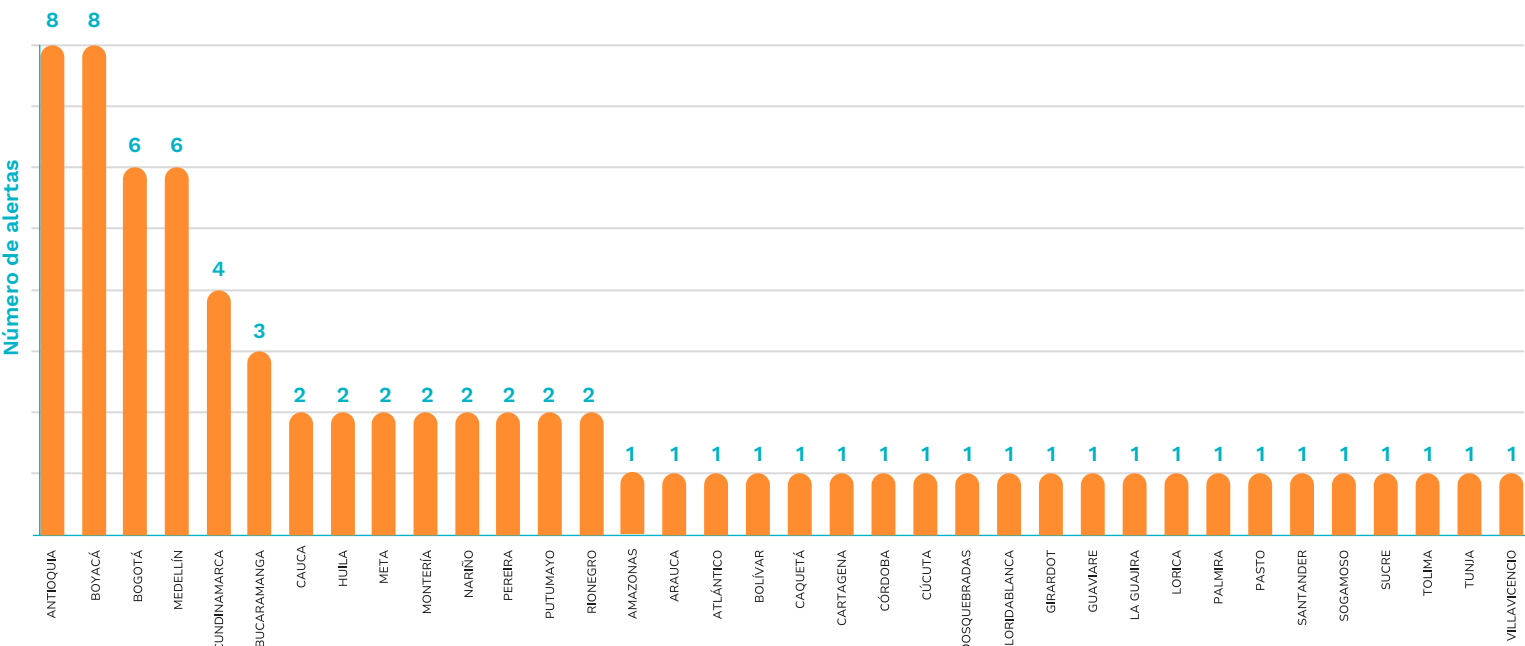
PRESUNTOS BROTES DE ETA CON OCURRENCIA EN I.E. NOTIFICADOS POR EL CNE

Eventos de presuntas ETA por departamento

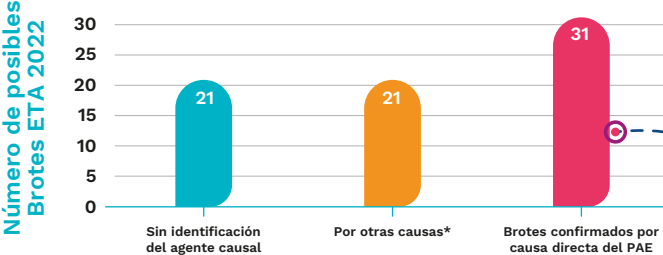


Fuente: Unidad de Alimentos para Aprender

Eventos de presuntas ETA por Entidad Territorial Certificada



Categorías de cierres brotes ETA

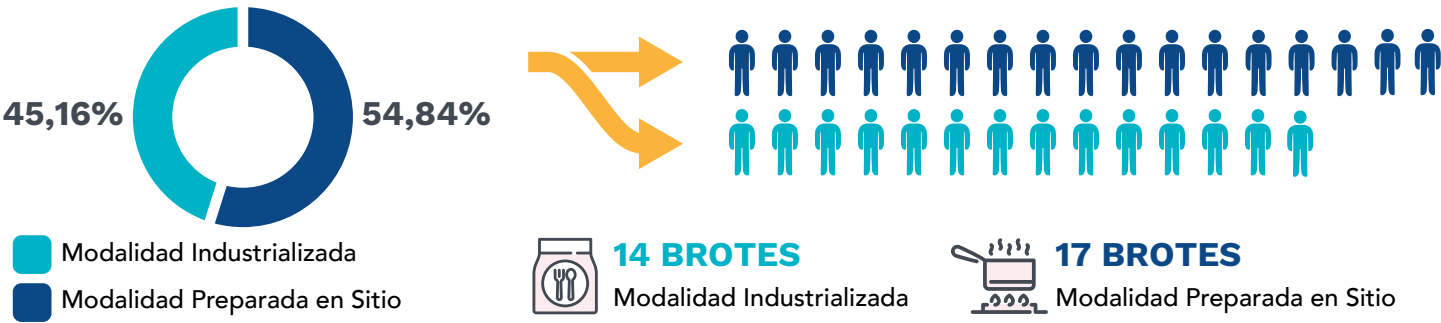


31

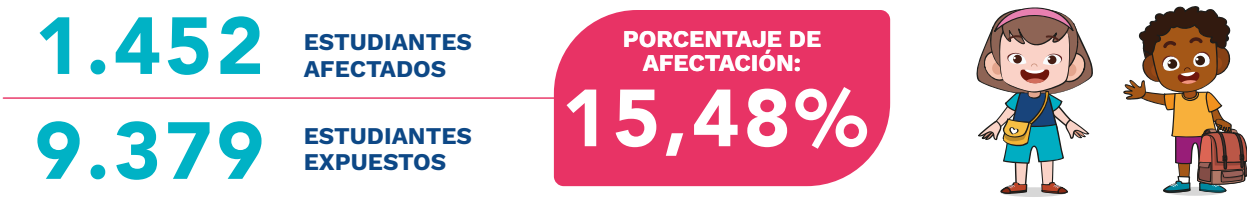
BROTOS DE ETA
CONFIRMADOS
AL PAE

* Otras Causas: Tiendas Escolares, ventas ambulantes y alimentos preparados en hogares.

CLASIFICACIÓN DE LOS 31 BROTES DE ETA POR MODALIDAD DE ATENCIÓN



ESTUDIANTES AFECTADOS vs EXPUESTOS



ALIMENTOS IMPLICADOS EN LOS BROTES DE ETA CONFIRMADOS AL PAE

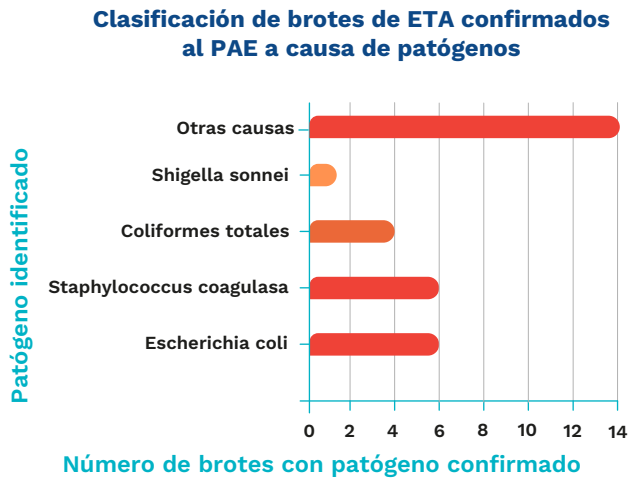
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA		Hojaldrados	
Leche UHT		Panes	
Avena		Galletas	
Yogurt o Kumis		Tortas	

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO	
Carnes rojas	Ensaladas
Pollo	Bebidas preparadas con leche

Para la modalidad Industrializada los alimentos con mayor impacto fueron las leches UHT y los panificados, los cuales se vieron afectados debido a malas condiciones de almacenamiento y/o empaques defectuosos.

Con respecto a la modalidad Preparada en Sitio, los alimentos con mayor relación a los brotes de ETA fueron las ensaladas y el pollo, lo cual se puede asociar con inadecuadas prácticas de manipulación (BPM) y/o contaminación cruzada durante su almacenamiento o preparación.

ANÁLISIS CAUSAL ASOCIADO A LA OCURRENCIA DE BROTES DE ETA EN EL PAE



Otras causas

- Análisis Físicoquímico para alimentos con resultados no conformes.
- Entrega de alimentos vencidos por el PAE.
- Brotes asociados al PAE por nexo epidemiológico los cuales de acuerdo con los resultados de las investigaciones epidemiológicas de campo se identificaron inadecuadas prácticas de manipulación como ausencia de lavado de manos, pérdida en la cadena de frío en alimentos perecederos, uso de agua no potable e inadecuadas condiciones de almacenamiento.

Nota:

Es prioritario implementar la disponibilidad y el manejo de contramuestras para garantizar la trazabilidad de los alimentos y materias primas que se usan en el PAE.

La mayoría de los patógenos identificados en los 31 brotes de ETA confirmados a los complementos alimentarios del PAE están relacionados con inadecuadas prácticas de limpieza y desinfección de manos, superficies y deficientes condiciones de almacenamiento y conservación de alimentos.

ALERTAS CALIDAD E INOCUIDAD 2022

Una alerta es una situación en la cual se presenta una alteración grave o sospecha en la calidad o inocuidad de los alimentos suministrados, como: alteración en el rotulado de los alimentos (fecha de vencimiento, lote, entre otros), contaminación química, física o biológica de los alimentos, falsificación en el rotulado del alimento y la aplicación de medidas de seguridad por la autoridad sanitaria. En este sentido, durante esta vigencia se destaca la respuesta preventiva e inmediata de las ETC con el reemplazo de los productos y alimentos no conformes, el establecimiento de medidas correctivas previas al consumo por parte de los beneficiarios, la concertación de compromisos, acciones correctivas y el seguimiento a los planes de mejora con el operador.

