

## BOLETÍN 01

### Calidad e Inocuidad en el PAE

#### Comportamiento de Brotes 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**

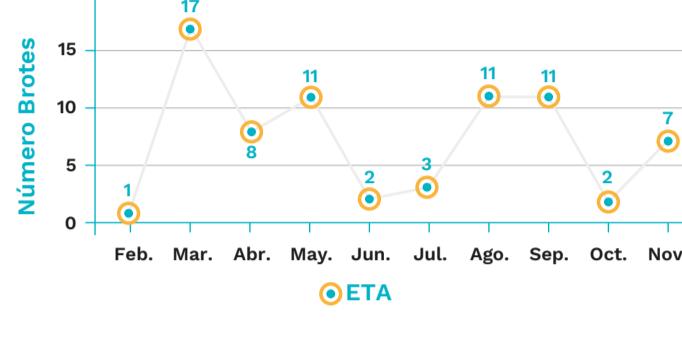
Presuntos Brotes de ETA en Instituciones Educativas (I.E.) notificados por el CNE - 2022

**31**

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



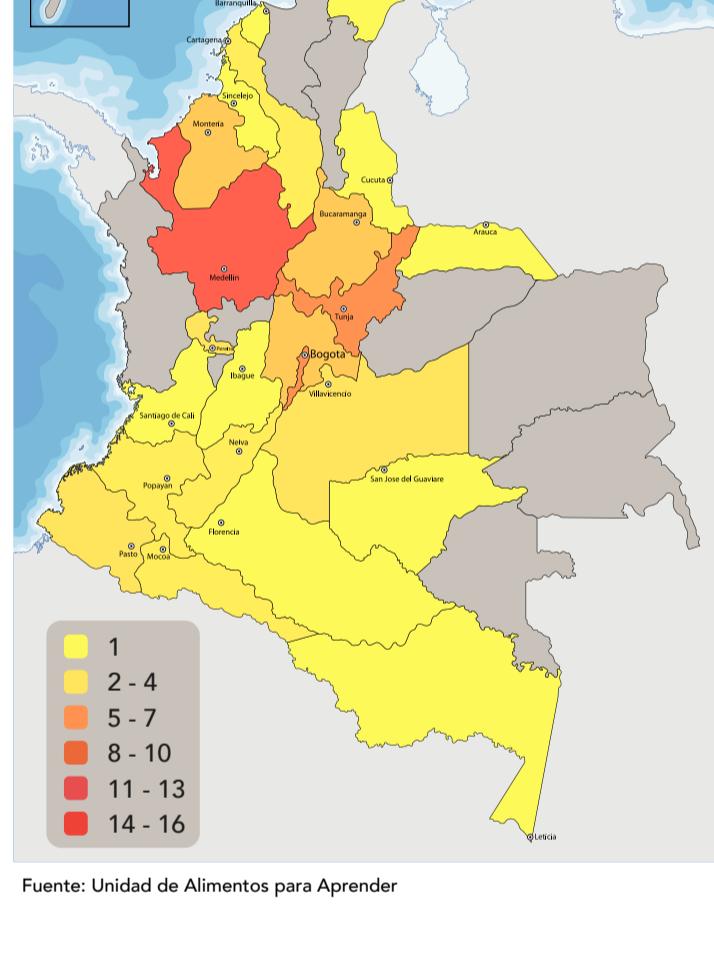
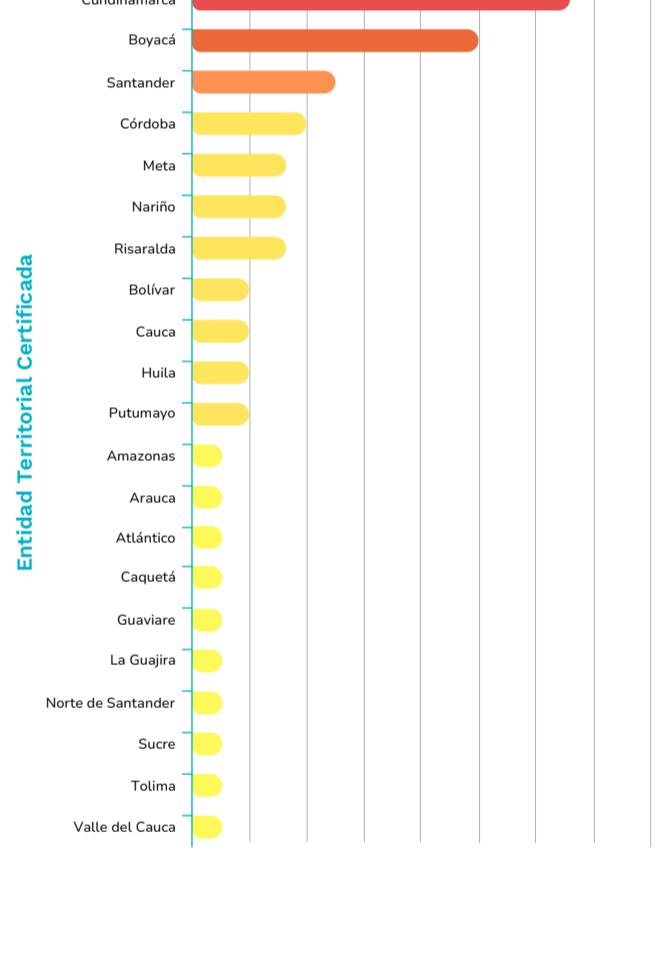
#### Comportamiento de Presuntas ETA en el PAE 2022



Durante el 2022, la UApA, 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 brotes de ETA asociados al PAE.

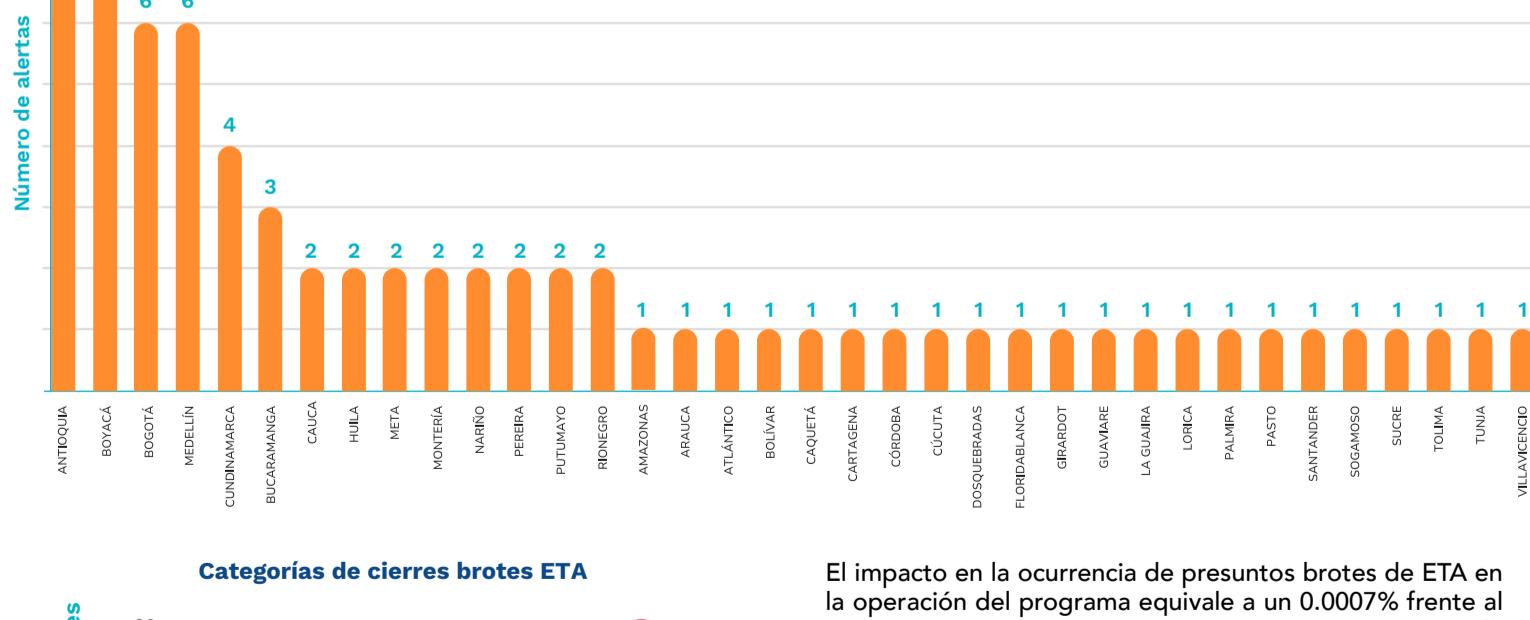
#### PRESUNTOS BROTES DE ETA CON OCURRENCIA EN I.E. NOTIFICADOS POR EL CNE

##### 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



El impacto en la ocurrencia de presuntos brotes de ETA en la operación del programa equivale a un 0.0007% frente al volumen diario de complementos entregados a los beneficiarios del PAE.

**31**

BROTES 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

**1.452**  
ESTUDIANTES AFECTADOS  
**9.379**

ESTUDIANTES EXPUESTOS

PORCENTAJE DE AFECTACIÓN:  
**15,48%**



## ALIMENTOS IMPLICADOS EN LOS BROTES DE ETA CONFIRMADOS AL PAE

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

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.

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

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

### Clasificación de brotes de ETA confirmados al PAE a causa de patógenos



### Otras causas

- Análisis Fisicoquímico 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 deficiencias 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.

Alertas asociadas a la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios se presentaron en 26 ETC para la vigencia 2022

**36**

