

Boletín No 2

Calidad e Inocuidad en el PAE

Comportamiento de Brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) y Alertas de calidad en el Programa de Alimentación Escolar año 2023

El componente de Calidad e Inocuidad en el PAE adopta un enfoque de gestión de riesgos, cumpliendo con requisitos técnicos y estándares nacionales para su operación. A través de este enfoque, se realiza acompañamiento técnico a las 97 Entidades Territoriales Certificadas -ETC para implementar acciones preventivas y correctivas destinadas al aseguramiento de la inocuidad y la calidad de los alimentos suministrados en el programa.

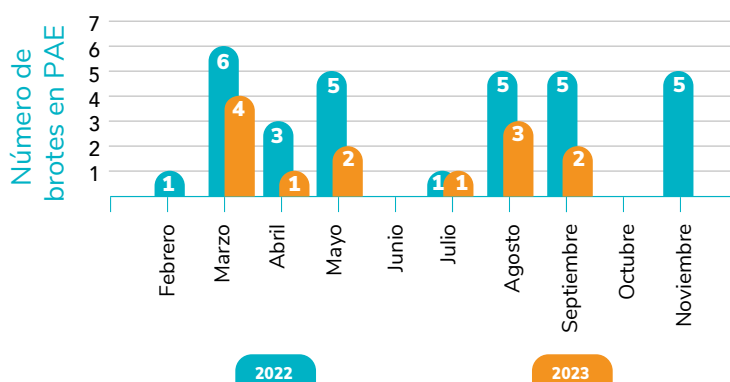
Como resultado de este enfoque, se ha logrado una disminución significativa en el número de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Al comparar los datos de los dos últimos años, se evidencia una disminución del 58% en la ocurrencia de estos eventos en el PAE para el año 2023 (Tabla 1).

Tabla 1. Comparación de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en el PAE para los años 2022 y 2023

	Presuntos Brotes de ETA en Instituciones Educativas (I.E) notificados por el CNE	Brotes de ETA confirmados relacionados con los complementos alimentarios entregados en el PAE
2022	73	31
2023	27	13

Gráfico 1. Comparación mensual de los brotes de ETA en el PAE 2022 y 2023.



Fuente: UApA

En particular, en el transcurso del 2023, la UApA ha continuado trabajando en colaboración con el Centro Nacional de Enlace (CNE), el Ministerio de Salud y el InVima para establecer y cotejar la información sobre los cierres en cada evento, así como para identificar factores, variables y criterios de riesgo recurrentes en presuntos brotes de ETA asociados al programa.

PRESUNTOS BROTES DE ETA NOTIFICADOS POR EL CNE OCURRIDOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

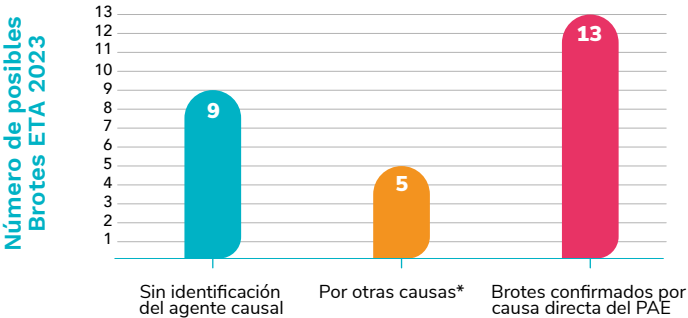
Durante el 2023 el CNE notificó 27 presuntos brotes por ETA en instituciones educativas a nivel nacional.

Tras la investigación realizada por la autoridad sanitaria, se confirmaron por laboratorio 9 brotes como causa directa del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las ETC de Bogotá, Caldas, Ciénaga, Cundinamarca, Duitama, Huila, Norte de Santander y Risaralda. Además, se confirmaron

como por nexo epidemiológico 4 casos adicionales en Atlántico, Barrancabermeja, Bogotá y Santa Marta, para un total de 13 casos ocurridos en el marco de la operación del PAE.

Asimismo, se descartaron 5 casos debido a otras causas en las ETC de Cauca, Nariño, Risaralda y 2 de Valle del Cauca (consumo de alimentos diferentes a los ofrecidos en el PAE). Se cerraron 9 casos más sin identificación del agente causal. A continuación, se presenta el resumen:

Gráfico 2. Resultados de la investigación de campo sobre presuntos brotes ETA en el PAE en el año 2023.



Fuente: UApA

Gráfico 3. Brotes de ETA confirmados en la operación PAE por territorio.

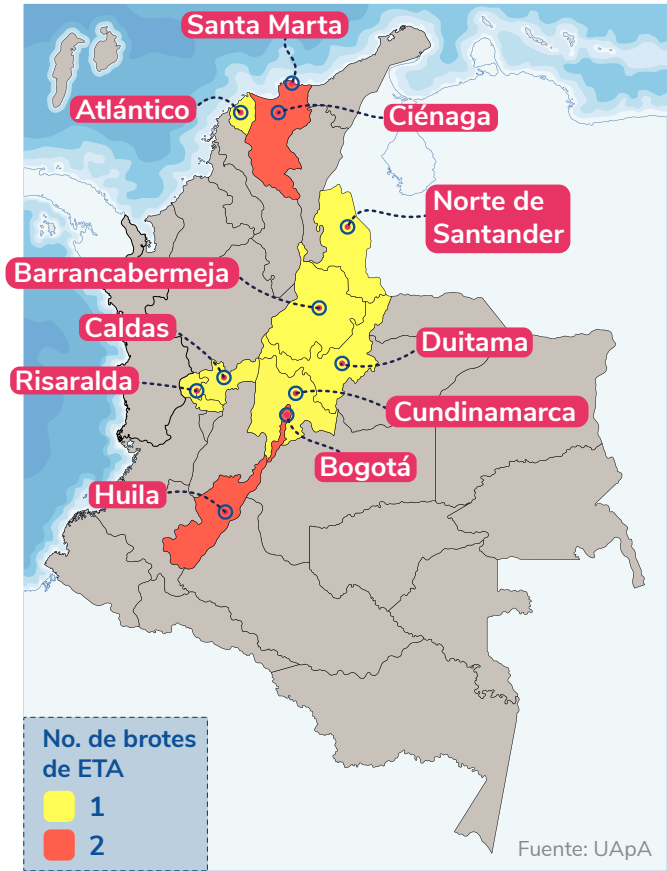
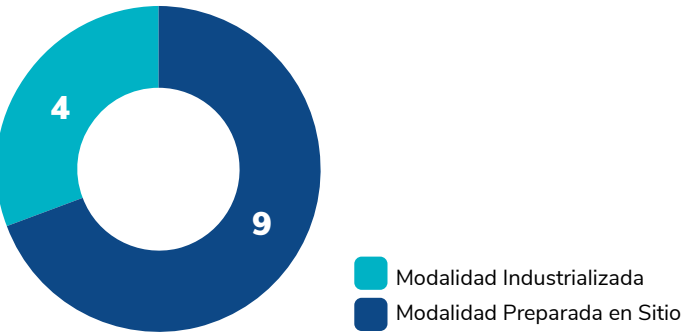


Gráfico 4. Clasificación de los 13 brotes de ETA en el PAE por modalidad de atención en el 2023.



ESTUDIANTES AFECTADOS VS EXPUESTOS EN LOS CASOS CONFIRMADOS PAE



ALIMENTOS IMPLICADOS EN LOS BROTES DE ETA CONFIRMADOS EN EL PAE

A continuación, se presentan los alimentos involucrados en los 9 brotes de ETA confirmados al PAE por modalidad:

MODALIDAD	ALIMENTO	AGENTE CAUSAL
Industrializada	 Leche UHT	Estafilococo Coagulasa Positiva y Bacillus Cereus
	 Néctar de fruta	Bacilos gram positivos

MODALIDAD	ALIMENTO	AGENTE CAUSAL
Preparada en Sitio	 Arroz con leche	Estafilococo Coagulasa Positiva y Bacillus Cereus
	 Pollo y arepa	Salmonella
	 Carne molida y agua	E. Coli y pseudomonas
	 Jugo y agua	Coliformes totales y fecales
	 Ensalada	E. Coli
	 Alimentos contaminados por inadecuada manipulación	Entamoeba histolytica
	 Pollo, arroz, lentejas, ensalada y superficies	Estafilococo coagulasa positiva

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

La mayoría de los patógenos identificados en los **13 brotes** de ETA están relacionados con inadecuadas prácticas de limpieza y desinfección de manos y superficies, deficientes condiciones de almacenamiento y conservación de alimentos.

Dentro de las causas que se lograron evidenciar una vez realizado el análisis están:

- **Calidad del agua** de los establecimientos educativos, para consumo humano.
- **Temperaturas de refrigeración y congelación** no acordes a las condiciones necesarias según la naturaleza del producto.
- **Exposición de productos** que requieren refrigeración a largos periodos de tiempo a temperatura ambiente, factores de riesgo que propician condiciones para el desarrollo de microorganismos.
- **Contaminación cruzada:** alimentos contaminados en contacto con otros productos, productos crudos con alimentos preparados o contacto a través de las manos del manipulador o los utensilios.
- **Falta de controles** en la recepción de las materias primas o alimentos o fallas en protocolos de limpieza y desinfección en el almacenamiento.

PUNTOS PARA FORTALECER EN LA OPERACIÓN:

- **Realizar la capacitación adecuada a manipuladores de alimentos**, enfocada en la conservación de la cadena de frío, principalmente en los alimentos de alto riesgo, hasta el consumo como clave para frenar el crecimiento de microorganismos.
- **Implementar protocolos de monitoreo a la calidad** del agua en la operación PAE que garanticen su calidad para el consumo y preparación de alimentos.
- **Mayor seguimiento a los operadores** por parte de las ETC, verificando cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los controles al personal manipulador que deriven en acciones para la mejora continua.
- **Seguimiento a los registros, permisos o notificaciones sanitarias** de los alimentos entregados en el PAE, que contribuya a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

ALERTAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN EL 2023

Estas alertas son identificadas por todos los actores del programa, tanto internos como externos, que incluyen estudiantes, padres de familia, comunidad educativa, medios de comunicación, autoridades sanitarias, interventorías, operadores y equipos del PAE.

Durante el 2023 se reportaron **15 alertas** en calidad e inocuidad relacionadas con la operación del PAE en las ETC de Antioquia, Boyacá, Cundinamarca, Ibagué, Bogotá, Ciénaga, Magdalena, Popayán y Tolima. Esto representa una disminución del 58% en comparación con el año anterior.

Durante este periodo, se destaca la participación ciudadana a través de denuncias, así como la respuesta preventiva e inmediata de las ETC mediante el reemplazo de productos y alimentos no conformes. Además, se han establecido planes de mejora con medidas preventivas antes del consumo por parte de los beneficiarios, se han concertado compromisos y acciones correctivas, y se ha realizado un seguimiento al operador.

En otras alertas, se encuentran aquellas identificadas por entes de control o autoridades sanitarias, así como afectaciones ajenas al programa.

Gráfico 5. Clasificación de alertas asociadas a la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios en el PAE en el año 2023.



Fuente: UApA