

INABIE presenta resultados investigación de evento en dos escuelas de Santo Domingo Oeste

Santo Domingo.- El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil presentó los resultados de la investigación realizada en el que se detallan las causas del evento ocurrido el pasado 3 de mayo del presente año en los centros educativos Rafael Alberto Pérez y Rosario Evangelina Solano, ubicados en los sectores Hato Nuevo e Ingenio Palavé, municipio Santo Domingo Oeste.

Como parte de los compromisos y responsabilidades asumidas por el INABIE, se abrió una amplia investigación a cargo de los departamentos de Salud, Gestión Alimentaria, Aseguramiento de la Calidad y la División de Epidemiología, quienes tras ser notificados inmediatamente accionaron para dar asistencia a los estudiantes y tomar las muestras para determinar las causas reales del hecho.

De acuerdo con la evaluación realizada por el equipo técnico del INABIE se trató de un brote de Enfermedad Producido por Alimentos (ETA), luego de la ingesta del desayuno escolar, específicamente el producto leche con chocolate que fue servida ese día a los escolares.

Los resultados de la investigación indican que el producto presentó irregularidades en sus características debido principalmente a una falla puntual en el proceso de fabricación el día 30 de abril del presente año, que afectó una parte del lote identificado con el serial 3004 de 55,337 unidades de 200 ml que fue producido para los centros educativos por el suplidor Leche Fresca SRL.

“Al final de la producción, se detectó una desviación en la composición del producto envasado, ya que el mismo presentaba un color oscuro y viscosidad mayor que la establecida. Se detuvo el proceso y se revisaron las etapas del proceso antes del llenado, determinándose que había ocurrido una falla en el agitador del tanque de producto pasteurizado que alimenta la llenadora, provocando una concentración de la cocoa en el fondo. Este material fue la última parte del producto envasado”, explica una parte de los hallazgos tras dos inspecciones técnicas realizadas que incluyeron envío de muestras al Laboratorio Nacional Dr. Defilló para sus análisis.

Además, las manifestaciones clínicas presentadas por los estudiantes fueron de tipo gastrointestinales provocadas por un agente patógeno no identificado de acuerdo a coprológicos realizados en los centros de salud. En total fueron 38 los estudiantes que necesitaron ser hospitalizados, quienes fueron despachados dentro de las 24 horas tras el evento.

La matrícula total de los centros educativos Rafael Alberto Pérez y Rosario Evangelina Solado es de 1,481 y el día del evento asistieron 1,157 representando alrededor del 78%, mientras las afecciones hospitalarias afortunadamente solo llegaron al 3.3% de los asistentes. “Un solo estudiante afectado para nosotros es de mucha preocupación, pero gracias a Dios la situación fue muy focalizada”, resaltó la Dirección Ejecutiva que desde el primer momento ha lamentado el hecho.

Medidas

Habiéndose determinado las causas del evento el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) ordenó a la empresa Leche Fresca, SRL mejorar y fortalecer su sistema de gestión de calidad del proceso de producción en las diferentes etapas y de producto final, estableciendo con mayor rigor los puntos críticos de control.

Además, inmediatamente ocurrió el evento la institución ordenó a la empresa proveedora del producto líquido no distribuir leche con chocolate hasta nuevo aviso, por lo que se descartó de su inventario con la finalidad de evitar otro evento de salud.

También, en el transcurso de la investigación el Ministerio de Salud Pública dispuso la suspensión de esta empresa procesadora tras una inspección realizada por una comisión de técnicos y en su lugar el INABIE designó a otros dos proveedores de manera provisional que tienen alto índice de cumplimiento con la intención de que el servicio continúe llegando a esas y otras escuelas que tenía asignadas el suplidor.

La Dirección Ejecutiva instruyó a Gestión Alimentaria el establecimiento y fortalecimiento del Comité de Recepción compuesto por los directores de centros y demás personal que deberá velar porque cada producto entregado cumpla con las condiciones de inocuidad y en caso contrario devolverlo justificando las razones. Aunque reconoce los retos y deuda pendiente en esta materia, el INABIE reitera su compromiso con los controles de vigilancia en procura de garantizar el bienestar de los estudiantes.

En ese sentido, en el periodo enero-abril del 2022, el Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos ha realizado 841 inspecciones a centros de operación de proveedores de alimentos del Programa de Alimentación Escolar, las cuales serán reforzadas a partir del próximo año lectivo para prevenir incidencias.