



INABIE realizó más de 900 inspecciones a suplidores de alimento escolar en primer trimestre 2023

Estos números representan un incremento de un 22% en comparación a igual periodo del año pasado. Además, cuatro empresas han sido suspendidas temporalmente tras comprobaciones de incumplimientos

Santo Domingo.- Solo en el trimestre enero-marzo 2023 el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) realizó 921 inspecciones a panaderías, procesadoras de leche, cocinas donde se elabora el almuerzo escolar, así como almacenes de suplidores que sirven alimentos crudos, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los requisitos contractuales de buenas prácticas de manufactura.

Estos datos representan un aumento de alrededor de un 22% con relación a igual trimestre del año pasado cuando se realizaron 750 inspecciones.

Con este incremento se da cumplimiento a la visión de la Dirección Ejecutiva para mantener el monitoreo del Programa de Alimentación Escolar con el objetivo robustecer el sistema de seguimiento y vigilancia de la calidad de los alimentos destinados a la población estudiantil del sistema público nacional preuniversitario.

Además, en dicho periodo se realizaron 237 análisis de laboratorio a muestras de los alimentos procesados para determinar si cumplen con los requisitos de calidad establecidos en las fichas técnicas.

“Tenemos un compromiso con la calidad y para eso es importante la inspección y supervisión de los procesos realizados por los suplidores, quienes en su mayoría cumplen con los lineamientos exigidos, pero como entidad responsable de gestionar el programa de mayor impacto del Estado estamos obligados a seguir aumentando y fortaleciendo estas acciones”, resaltó el director ejecutivo Víctor Castro.

Inspecciones sin previo aviso

El Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos de la Dirección de Gestión Alimentaria indicó que estas inspecciones se realizan de acuerdo con una programación que permite evaluar periódicamente a todos los suplidores establecidos en las diferentes localidades del país, sin previo aviso.

¿Qué se verifica?

La encargada del departamento, Ing. Luz Josefina Felipe, explicó que en este proceso los inspectores de calidad verifican si los centros de operación de las empresas proveedores realizan sus actividades respetando los requisitos de buenas prácticas de manufactura, en cuanto a: condiciones de las instalaciones; higiene y salud del personal; abastecimiento de agua; disposición de desechos; control de plagas; limpieza y orden; cumplimiento con los estándares del proceso y producto final y otros aspectos que garanticen la inocuidad y calidad de los alimentos.

En esas intervenciones los técnicos llenan un formulario y dependiendo de la puntuación que obtenga el proveedor, el INABIE puede decidir emitir un reporte por incumplimiento y otorgarle un plazo para que haga las adecuaciones pertinentes, manteniendo el contrato o, en los casos graves, proceder a una suspensión temporal o definitiva del mismo.

Suspensiones

Como resultado de las inspecciones en el trimestre enero-marzo 2023 han sido suspendidas de manera temporal 4 empresas que han presentado incumplimientos con la calidad de los alimentos y con requisitos de buenas prácticas de manufactura en sus instalaciones y procesos.

De su lado, a otras se les han entregado reportes por incumplimiento debiendo las mismas comprometerse a la implementación de un plan de mejora de los aspectos señalados. Además, los técnicos del departamento han participado en la evaluación de incidencias reportadas desde los centros educativos referentes a la recepción de productos no conformes con los requisitos.

Mejoramiento continuo

Además de velar por el cumplimiento de los requisitos contractuales, las acciones ejecutadas tienen como objetivo contribuir al mejoramiento continuo del sistema de gestión de calidad de las empresas con la finalidad de que puedan ofrecer alimentos nutritivos y con la calidad e inocuidad requerida a los estudiantes.

Con esto se busca contribuir a evitar la ocurrencia de eventos adversos de salud de los estudiantes luego de su consumo.

El Programa de Alimentación Escolar entrega diariamente alimentación en sus diferentes modalidades a más de 1.8 millones de beneficiarios en todo el país, lo que representa un proceso complejo para su ejecución y control.

No obstante, la institución reconoce que un solo caso adverso donde se afecte la salud de los estudiantes es de principal preocupación para sus autoridades, por lo cual se están tomando todas las medidas necesarias para evitarlos.