



INABIE traza lineamientos a 100 empresas proveedoras para mejorar alimento escolar

La institución otorgó 15 días para aplicar correctivos de lugar

Santo Domingo.- Cumpliendo con el compromiso de seguimiento y vigilancia continua al Programa de Alimentación Escolar que impacta a más de 1.8 millones de beneficiarios diariamente, el Instituto Nacional Bienestar Estudiantil (INABIE) a través de la Dirección de Gestión Alimentaria trazó lineamientos a más de 100 empresas proveedoras de este servicio donde se detectaron inobservancias a los estándares de calidad que exige la institución.

Estos hallazgos se identificaron luego de las 921 inspecciones realizadas durante el primer trimestre de este año a centros de producción donde se elabora el almuerzo escolar, como almacenes de suplidores que sirven alimentos crudos, panaderías, procesadoras de leche y cocinas.

Luego de estas inspecciones la Dirección de Gestión Alimentaria identificó 142 empresas que deben aplicar mejoras y en una primera etapa fueron notificadas 100 de estas.

Con estas acciones 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 que reciben los estudiantes del sistema público nacional.

No conformidades

Las no conformidades detectadas por la Dirección de Gestión Alimentaria, a través de los inspectores del Departamento de Aseguramiento de la Calidad, están relacionadas al no cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura o BPM como la higiene, infraestructura adecuada y control de documentos referentes a controles de limpieza, almacén, analíticas de los empleados y control de plagas.

Durante un encuentro con los proveedores les fue entregada una carta de no conformidad de los requerimientos de calidad que tiene el INABIE, donde se les explicó cada punto y fallas encontradas y para lo que les fue concedido un plazo de 15 laborables días para aplicar las correcciones de lugar.

Sanciones

El director de Gestión Alimentaria, Osvaldo Liria, explicó que las sanciones a aplicar dependerán de la gravedad de la falla y las correcciones aplicadas en el tiempo establecido, en vista de que “todo lo que afecte las buenas prácticas y la inocuidad de los alimentos incurre en suspensión de la empresa”.

Tras detectar estas inobservancias en las operaciones de los suplidores, el INABIE inicia una investigación en la cual puede emitir un reporte de incumplimiento, suspender el contrato de manera temporal y otorgarle un plazo para que haga las adecuaciones pertinentes para operar o, en el más grave de los casos, cancelar la relación contractual de manera definitiva.