INFORME MENSUAL SDIS N° 001-22

ELABORADO POR BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S
Bogotá, D.C., Colombia Año
de elaboración: 2022-12-05

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO

2. ALCANCE

3. METODOLOGIA

4. DESARROLLO

4.1. INFORME DE RESULTADOS

4.2 ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.3. INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

4.4. INFORME DE REMUESTREOS

4.5. ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

4.6. RECOMENDACIONES PARA CUMPLIMIENTO DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA

4.7. ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

4.7.1. Relación de informes microbiológicos en PDF
4.7.2. Matriz de resultados de análisis de resultados

4.8. MATRICES DE RESULTADOS (Según formatos establecidos y aprobados por la SDIS)

5. CONCLUSIONES

1. OBJETIVO

Informar a la Secretaria Distrital de Integración Social **SDIS** acerca de los resultados de los análisis microbiológicos obtenidos de los ítems de ítems de ensayo tomados y procesados, en el marco contractual entre la SDIS y Biotrends Laboratorios S.A.S., con el fin de evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos y preparaciones entregados a los beneficiarios a través de la modalidad de "Comedores Comunitarios y Cocinas Populares".

2. ALCANCE

Incluye los productos analizados correspondientes a materias primas y producto terminado de alto riesgo epidemiológico e incluye los resultados microbiológicos obtenidos en 98 comedores comunitarios – cocinas populares, ubicados en las diferentes localidades de la ciudad de Bogotá, que brindan el apoyo alimentario en la modalidad de "Comedores Comunitarios - Cocinas Populares" donde se realizan las respectivas tomas de ítems de ensayo en cualquiera de sus diferentes etapas de proceso, desde la producción hasta el consumo, para el periodo mensual de **NOVIEMBRE DE 2022.**

3. METODOLOGIA

a. Planificación para toma de ítems de ensayo según cronograma aprobado
b. Toma de ítems de ensayo en los diferentes puntos de preparación y distribución de los alimentos, de acuerdo al siguiente cuadro:

FUENTE	TIPO DE MUESTRAS	CANTIDAD
Materia prima /Alto riesgo epidemiológico) (Cárnicos o lácteos)	• Queso fresco • Leche entera pasteurizada • Leche Ultra pasteurizada • Res • Cerdo • Pollo • Pescado • Atún	200 g o mL 2 und para enlatados o Leche UHT para esterilidad comercial o Queso
Materia prima	• Pulpas de fruta	Mínimo 200 g o mL
Producto terminado	• Alimento preparado en restaurante (cocido)	Mínimo 200 g o mL
Producto terminado	• Ensalada verdura (crudos) • Jugos de fruta	Mínimo 200 g o mL
Agua (Utilizada en las preparaciones)	• AGUA (microbiológico)	300 mL
SUPERFICIES (POOL) LYD	• Para preparación de alimentos, menaje y equipos utilizados en el servicio de	1 Tubo Ready Swab

FUENTE	TIPO DE MUESTRAS	CANTIDAD
	alimentación, al menos 5 muestras procesadas como única muestra.	
FROTIS DE MANOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR (POOL)	• Personal manipulador de alimentos	1 Tubo Ready Swab

c. Toma de muestras y contramuestras in situ por parte del analista profesional de Biotrends Laboratorios.
d. Diligenciamiento de formatos de remisión F-CM-006. F-CM-017

4. DESARROLLO

4.1. INFORME DE RESULTADOS

De acuerdo con los resultados obtenidos en el "Reporte de resultados - comedores comunitarios y cocinas populares – SDIS.xls", la cantidad de ítems de ensayo analizados y consolidados como NO CONFORMES es la siguiente::

DETALLE	CLASIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS	ÍTEMS NO CONFORMES	% NO CONFORMES
Mohos y Levaduras	Indicadores	**3**	**0.13%**
Coliformes totales	Indicadores	**20**	**0.83%**
Crecimiento en aerobiosis a 35°C	Patógeno	1	**0.04%**
Búsqueda de Salmonella spp.	Patógeno	6	**0.25%**
Total ítems analizados	**2399**		
Total comedores comunitarios	**98**		

Tabla 1. Reporte consolidado de resultados

4.2. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Teniendo en cuenta los resultados reportados en la Tabla 1. "Reporte consolidado de resultados", se observa la incidencia en términos de porcentaje de la cantidad de ítems NO CONFORMES entre microorganismos "Indicadores" y microorganismos patógenos, versus la cantidad total de ítems tomados (2399 und).

Los (3) tres reportes de Mohos y Levaduras se encontraron durante el control de planta en los muestreos de frotis de manos de (3) operarios, por lo que dicha prevalencia es atribuible a condiciones higiénicas por parte de los manipuladores, donde se evidencia un máximo de 140(M) y 110(L) con una especificación de 50 máxima de mohos y levaduras, situación que se puede controlar con el fortalecimiento en materia de BPM.

Por otra parte, la prevalencia de Coliformes totales está representada en 20 ítems de ensayo en total, de los cuales 10 ítems de ensayo corresponden a presencia de coliformes totales en el agua y los 10 ítems restantes se evidenciaron en el control de planta durante los frotis de manos de 10 auxiliares de cocina.

El caso más crítico de presencia de coliformes totales en manos de auxiliares de cocina se reporta >1500 UFC/2 manos (Comedor comunitario del Perpetuo socorro) por lo que se debe poner especial atención a las BPM, para minimizar la incidencia del microorganismo prevaleciente, demostrando con ello la necesidad de mejorar las BPM.

Los casos más críticos de presencia de Coliformes totales en AGUA, se reportan en los comedores comunitarios de El Amparo – Kennedy, comedor comunitario de Villa Rosita – Usme y comedor comunitario de Chircales -Rafael Uribe Uribe, donde la presencia de Coliformes totales en el agua se encuentra por encima de >2000 UFC/100 mL, por lo que se debe poner especial atención a las BPM en lo que concierne a lavados y desinfección tanques de agua y al control de pH y cloro residual en el agua de suministro y uso de los comedores.

Sólo se reporta un caso de crecimiento en aerobiosis a 35°C en el producto “leche entera UHT” en el comedor comunitario Los Alpes – Ciudad Bolívar, donde se reportó presencia de microorganismos patógenos en la muestra analizada,

Por otra parte, se detectó presencia del patógeno “Salmonella spp”, en (6) productos como son: (1) carne de res desmechada cocida , (1) jugo de maracuyá, (1) sorbete de guayaba, (3) pulpas de fruta como materia prima., que corresponden a comedores comunitarios de Kennedy, Chapinero, Usme, San Cristóbal y Fontibón.

Se debe poner especial atención a los comedores donde hubo incidencia de dichos microorganismos patógenos.

4.3. INFORME DE MUESTRAS NUEVAS

Se establece autorización por parte de la SDIS, para tomar ítems de ensayo correspondientes a Leche en polvo, como parte de las materias primas disponibles en los comedores. Por otra parte, se realiza la ejecución de toma de ítems, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico por parte de la Secretaría de Integración Social.

4.4. INFORME DE REMUESTREOS

Se programarán remuestreos de acuerdo a los resultados NO CONFORMES en las siguientes muestras con hallazgo de patogenicidad, de acuerdo con lo establecido en la matriz de tipificación de hallazgos microbiológicos.

- Esterilidad comercial no satisfactoria – Crecimiento de aerobiosis a 35°C
- Búsqueda de Salmonella spp.
- E.coli

Los comedores comunitarios incluidos para el proceso de remuestreo son los siguientes:

Comedor comunitario Santa Inés – San Cristóbal

Comedor comunitario Villa Alemania - Usme

Comedor comunitario Alquería La Fragua - Kennedy

Comedor comunitario Flandes - Fontibón

Comedor comunitario La Giralda - Fontibón

Comedor comunitario Prados de Alameda - Fontibón

Comedor comunitario Los Alpes -Ciudad Bolívar

Comedor comunitario Moraci - Chapinero

Se sugiere establecer límites de cumplimiento para controles en planta.

4.5. ACOMPAÑAMIENTOS Y/O CHARLAS PEDAGÓGICAS

Biotrends Laboratorios realizará acompañamientos a la Secretaría de Integración Social en el momento que lo requiera, a través de la presencia en los comités realizados en las diferentes localidades, de acuerdo a las programaciones realizadas por la entidad.

4.6. RECOMENDACIONES PARA CUMPLIMIENTO DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA

En los anteriores numerales, se han descrito las diferentes recomendaciones para los casos puntuales que presentan hallazgo o incumplimientos microbiológicos, que conlleven a la mejora de los procesos de calidad e inocuidad alimentaria al interior de los centros de producción de los diferentes comedores comunitarios - cocinas populares.

4.7. ANEXOS DE INFORMES MICROBIOLÓGICOS

4.7.1. Relación de informes microbiológicos en PDF

Biotrends Laboratorios S.A.S., hace entrega formal de usuarios y contraseñas a la entidad para la consulta de informes de análisis en PDF en tiempo real.

Adicionalmente, se realizan envíos automáticos vía correo electrónico, junto con las respectivas alertas de hallazgos de patogenicidad en los ítems tomados en los comedores comunitarios – cocinas populares.

4.7.2. Matriz de resultados de análisis de resultados

Se adjunta “Reporte de resultados - comedores comunitarios y cocinas populares – SDIS.xls”, según formato aprobado por parte de la SDIS.

5. CONCLUSIONES

- En términos generales se observa un cumplimiento de las BPM en la mayoría de los comedores comunitarios - cocinas populares que conllevan a la elaboración y distribución de alimentos con calidad e inocuidad.
- Se deben realizar seguimientos a las Buenas Prácticas de Manufactura BPM a los auxiliares de cocina, que permitan asegurar las condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas, que minimicen la prevalencia de microorganismos indicadores, en especial la de microorganismos patógenos.
- Se deben tomar las medidas necesarias para controlar y/o minimizar la prevalencia de microorganismos patógenos, como fuente primaria de ETAS.

- Se debe mejorar el control del agua de suministro usada en los diferentes procesos operativos, que minimicen la incidencia de microorganismos indicadores como es el de los Coliformes totales.
- Se sugiere establecer límites de cumplimiento para controles en planta.

Fin del documento