

## CASO PRÁCTICO N.º 1

En el ámbito del Plan Nacional de Investigación de Residuos, ante los resultados analíticos iniciales de las muestras oficiales que se enumeran y detallan en la siguiente tabla:

<i>Núm. de muestra</i>	<i>Naturaleza de la muestra</i>	<i>Resultado analítico</i>	<i>Lugar de muestreo</i>	<i>Origen de la muestra</i>
1	Músculo de ganado porcino	Sulfadiazina 150 µg/kg	Matadero de Mallorca	Explotación de Mallorca
2	Músculo de ganado ovino	Sulfadiazina 80 µg/kg	Matadero de Mallorca	Explotación de Mallorca
3	Miel	Sulfatiazol 11,3 µg/kg	Comercio minorista de Mallorca	Explotación de Mallorca
4	Hígado de ganado bovino	Diclofenaco 3,3 µg/kg	Matadero de Mallorca	Explotación de Mallorca
5	Músculo de ganado equino	Diclofenaco 3,3 µg/kg	Matadero de Mallorca	Explotación de Mallorca

- 1. Indique y justifique la conformidad o no conformidad de los resultados analíticos de las cinco muestras.**
- 2. Indique y justifique las actuaciones de control oficial que hay que adoptar en las cinco muestras a la vista de la conformidad o no conformidad del resultado analítico.**

## CASO PRÁCTICO N.º 2

En el ámbito del Programa Nacional de Erradicación de la Tuberculosis Bovina, en una explotación de ganado vacuno lechero, calificada como T·3, ante las lecturas en la prueba oficial de intradermotuberculinización de comparación (IDTBC) detalladas en la tabla siguiente:

N.º orden	N.º crótalo	TBC A 1.ª lectura	TBC A 2.ª lectura	TBC B 1.ª lectura	TBC B 2.ª lectura	Otros signos
1	ES010402279204	12	13	10	16	
2	ES030402279206	12	15	10	14	
3	ES030402113889	8	13	7	9	
4	ES080402171848	12	19	11	16	
5	ES000402287687	7	8	7	8	
6	ES000402193797	14	19	11	15*	* Edema, dolor y exudación
7	ES010402226590	9	12	7	9	
8	ES030402176031	11	17	9	17**	**Edema y necrosis
9	ES000402206319	7	8	6	6	
10	ES050402287682	9	9	7	7	
11	ES060402279209	10	14	9	12	
12	ES060402288982	13	14	12	13	

1. Interprete los resultados de las lecturas de cada uno de los 12 animales de la tabla de acuerdo con la normativa de aplicación.
2. Detalle y justifique qué hay que notificar al ganadero en vista de los resultados de la prueba oficial practicada.
3. Detalle y justifique las actuaciones del veterinario oficial del matadero durante el sacrificio de los animales que correspondan.

### **CASO PRÁCTICO N.º 3**

El día 28 de septiembre de 2017 el punto de contacto de Baleares del sistema de calidad de la letra Q recibe una alerta con la siguiente información:

*“Se ha notificado a la base de datos de la letra Q un resultado positivo en la prueba de detección de residuos de antibióticos en una muestra de leche de cisterna de un centro lácteo. A continuación, detallamos el asunto para facilitar su actuación:*

*ALARMA GENERADA DESDE: LABORATORIO*

*LIIB-LABORATORIO INTERPROFESIONAL ILLES BALEARS  
C/ DE LA REINA CONSTANÇA, NÚM. 4 CP 07006  
PALMA  
RESPONSABLE: MATEO ORFILA GUITIÉRREZ  
TELÉFONO DE CONTACTO: 971 000 000  
MAIL: LIIB@HOTMAIL.COM*

*ORIGEN DE LA MUESTRA POSITIVA: CISTERNA EN CENTRO LÁCTEO*

*FECHA DE TOMA DE MUESTRAS: 22/09/2017*

*FECHA DE ANÁLISIS: 24/09/2017*

*ESPECIE DE PROCEDENCIA DE LA MUESTRA: GANADO VACUNO*

*DATOS DEL CENTRO LÁCTEO:*

*LECHE BALEAR  
CENTRO: 00793-65  
FORMATGE BO  
POL. INDUSTRIAL AGRARIO (C/ DELS RAMADERS, NÚM. 12)  
PALMA  
PERSONA DE CONTACTO: TOMEU RIGO DARDER  
TELÉFONO: 971 971 971  
MAIL: LBALEAR@GMAIL.COM*

*DATOS DE LA CISTERNA:*

*CISTERNA/TANQUE MÓVIL: 03245-56*

*MATRÍCULA DE LA CISTERNA: IB-00900-ZX*

*NÚMERO DE DEPÓSITOS: 01*

*SECUENCIAL DE RUTA: 1*

*TIPO DE PRUEBA COMERCIAL DE RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS: BRT TEST*

*HISTÓRICO DE LA ALARMA:*

*TIPO DE PRUEBAS: AMBOS*

*ORDEN DEL TEST: 3*

*EMISSOR: LIIB-LABORATORIO INTERPROFESIONAL ILLES BALEARS*

*TIPO DE PRUEBA COMERCIAL: BRT TEST*

*ESPECTRO DE DETECCIÓN: ANTIBIÓTICOS  $\beta$ -LACTÁMICOS, MACRÓLIDOS,  
LINCOSAMINA, AMINOGLUCÓSIDOS, SULFAMIDAS*

*FECHA DE TOMA DE MUESTRAS: 22/09/2017*

*FECHA DE ANÁLISIS: 24/09/2017*

*RESULTADO DE LA MUESTRA: POSITIVO EN SULFAMIDAS"*

Cuando se recibe la alarma se contacta con el responsable del centro, el cual indica que la leche con residuos de antibióticos se ha utilizado íntegramente para la elaboración de queso fresco y queso semicurado.

**Indique:**

- 1. Las actuaciones previas al control oficial y los posibles incumplimientos de la normativa detectados en la notificación de la alarma.**
- 2. Las actuaciones de control oficial a llevar a cabo en la industria sobre el control de la leche cruda en el momento de la descarga.**
- 3. Las actuaciones de control oficial a llevar a cabo en la industria sobre leche y derivados lácteos.**
- 4. Las actuaciones de control oficial a llevar a cabo en la explotación de origen de la leche.**

## **CASO PRÁCTICO N.º 4**

El Servicio de Epidemiología de la Dirección General de Salud Pública y Participación informa de una toxiinfección alimentaria en un restaurante que afectó a 6 personas, que presentaron un cuadro con síntomas gastrointestinales (dolor abdominal, fiebre y diarrea). La investigación epidemiológica determina como alimento sospechoso los huevos que comieron los afectados utilizados en las elaboraciones.

Los huevos estaban identificados con su correspondiente numeración y pertenecen a una granja de gallinas ponedoras de Mallorca.

**Indique las consideraciones pertinentes de los siguientes epígrafes:**

- 1. Secuencia de actuación del Servicio de Seguridad Alimentaria y Nutrición en el momento de recibir la comunicación.**
- 2. ¿Procede poner el hecho en conocimiento de las autoridades de ganadería? Justifique su respuesta.**
- 3. Justifique las actuaciones de control oficial que le correspondería ejecutar al Servicio de Ganadería en caso de que la respuesta a la anterior pregunta sea afirmativa.**

## CASO PRÁCTICO N.º 5

Como veterinario oficial de una comarca ganadera de Mallorca, le corresponde realizar un control oficial programado de identificación y registro, de higiene de la producción primaria y de bienestar animal en la siguiente explotación ganadera:

<b>Código REGA</b>	<b>ES070380000050</b>
<i>Ubicación</i>	<i>Polígono: 3 Parcela: 235</i>
<i>Superficie de la parcela</i>	<i>2 hectáreas en zona de vulnerabilidad media a la contaminación de acuíferos</i>
<b>Unidad de producción</b>	<b>Ganado de cerda</b>
<i>Régimen de explotación</i>	<i>Intensivo</i>
<i>Clasificación zootécnica</i>	<i>Producción mixta</i>
<i>Capacidad productiva</i>	<i>Grupo I</i>
<i>Censo declarado</i>	<i>24 cerdas, 1 verraco, 15 cerdos de cebo y 14 lechones</i>

- 1. Detalle cómo debería preparar el control oficial.**
- 2. Detalle cómo debería ejecutar el control oficial.**
- 3. Indique y justifique qué debería comprobar en cada uno de los programas del control oficial mencionados.**
- 4. Detalle cómo debería documentar el resultado del control oficial.**

## **CASO PRÁCTICO N.º 6**

Como veterinario oficial de una comarca ganadera de Mallorca, recibe durante el mes de octubre de 2017 una comunicación del propietario de una explotación de producción y reproducción de ganado ovino, con un censo total de 100 ejemplares, sobre la existencia de un proceso que empezó hace 15 días y que afecta ya a 14 ejemplares adultos.

Concretamente el ganadero indica que los ejemplares afectados tienen fiebre y están deprimidos, presentan escaso apetito, han perdido peso y les cuesta comer, tienen los labios hinchados y heridas en el interior de la boca, expulsan mucha saliva y moco, la zona inferior de la boca y superior de los ojos están hinchadas, y manifiestan ciertas dificultades para andar, habiendo fallecido ya varios de los primeros ejemplares afectados.

El propietario de la explotación, que inició la actividad con ganado ovino hace poco más de dos años, manifiesta que tiene también varios cerdos de engorde en la explotación que están bien y que no ha requerido los servicios de ningún veterinario hasta ahora.

- 1. En vista de la información recibida del ganadero, indique y justifique cuál sería la sospecha más probable de las diferentes enfermedades posibles.**
- 2. Indique, detalle y justifique las actuaciones de control oficial que debe realizar para confirmar la sospecha.**
- 3. Indique, detalle y justifique qué otras actuaciones de control oficial se deben adoptar una vez que se confirme la sospecha.**

## **CASO PRÁCTICO N.º 7**

El punto de contacto en Baleares de la red de alertas en alimentación animal recibe el 9 de agosto de 2017 una notificación de distribución a varios establecimientos de Baleares, por parte de un operador de la Península, de 35 toneladas de maíz procedente de una partida importada de Brasil, con resultados analíticos que confirman la presencia de aflatoxina B1 en niveles superiores a los permitidos.

**Dentro del ámbito de competencias de ganadería, indique, detalle y justifique las actuaciones de control oficial que correspondería realizar en cada uno de los siguientes destinatarios del maíz afectado por la alerta:**

- 1. Distribuidor de materias primas de alimentación animal en Ibiza (5 toneladas).**
- 2. Distribuidor de materias primas de alimentación animal en Mallorca (10 toneladas).**
- 3. Fábrica de pienso en Mallorca (15 toneladas). La totalidad del maíz ha sido utilizada en la producción de piensos compuestos.**
- 4. Explotación de ganado vacuno lechero de Menorca (5 toneladas). La totalidad de la leche cruda que produce se transforma en queso curado en las instalaciones autorizadas de la explotación.**

## **CASO PRÁCTICO N.º 8**

Como técnico de seguridad alimentaria recibe un expediente para auditar el sistema de gestión de seguridad alimentaria de una nueva industria que, en régimen de cooperativa y contando con ayudas procedentes de la Unión Europea, pretende regenerar antiguas explotaciones abandonadas de ganado vacuno de leche en una zona de 30 km de radio de la comarca de Campos - Santanyí en la isla de Mallorca, con una producción anual inicial de 1.500 kg de queso para su venta inmediata, pero siempre procesarán menos de 100.000 kg de leche cruda anual, que elaborarán a base de leche cruda con solo una etapa tecnológica de premaduración por un tiempo determinado y a una temperatura siempre superior a 8°C, es decir sin ningún tratamiento térmico y sin someter estos productos a un periodo de maduración de, al menos, 60 días.

El sistema de gestión de seguridad alimentaria de esta industria se sustenta en una guía elaborada por su sector y presentada y aprobada por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Revisado su programa de seguridad alimentaria resulta que:

- La industria carece de vestuarios y, además, no registra la desinfección de superficies que contactan con la leche.
- Utiliza algunos elementos como la madera para la manipulación del producto.
- Utiliza registros negativos para las observaciones de limpieza y de temperaturas.
- Ocasionalmente, y para diferenciarse de sus competidores, adiciona al queso hierbas aromáticas, que le confieren una palatabilidad característica.

**Indique las consideraciones pertinentes de los siguientes epígrafes:**

- 1. Normativa de higiene comunitaria y nacional que ampara la actividad de la industria.**
- 2. Concepto de *flexibilidad* en la aplicación de los principios APPCC o HACCP para el autocontrol de dicha industria.**

- 3. Caracterización del riesgo que supone la adición de hierbas aromáticas.**
- 4. Límites críticos de tiempo y temperatura de la materia prima y producto final, desde la etapa de producción primaria hasta la de venta del producto.**

## **CASO PRÁCTICO N.º 9**

La Consejería de Salud recibe una denuncia de un trabajador según la cual en la empresa de almacén distribuidor de alimentos (de origen animal y no animal) en la que trabaja se modifica la información que acompaña a la mercancía y, específicamente, se manipulan las fechas de consumo (consumo preferente o caducidad).

Revisado el expediente que obra en la Consejería de Salud, resulta que la última visita de control se llevó a cabo hace 18 meses, y en estas actas de auditorías de conformidad no constan aspectos similares o relacionados con los hechos denunciados.

En la visita de inspección de comprobación de hechos denunciados el técnico comprueba que las cámaras se hallan excesivamente llenas, dificultando el acceso a la mercancía. Además de una estiba desmesurada y desordenada, observa mercancía de la que el propietario refiere que procede de devoluciones.

**Indique las consideraciones pertinentes de los siguientes epígrafes:**

- 1. Obligaciones del operador económico (indique sólo aquellas relacionadas con los hechos denunciados).**
- 2. Actuaciones de investigación que deberá llevar a cabo el técnico o técnica de salud pública para comprobar la veracidad de los hechos denunciados.**
- 3. ¿Qué mecanismos se especifican en el PNCOCA 2016-2020 para que las autoridades competentes se aseguren de que los controles oficiales son eficaces y adecuados, según lo exigido en el Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales?**

## **CASO PRÁCTICO N.º 10**

Como técnico de seguridad alimentaria tiene que realizar un control oficial de un establecimiento de elaboración y servicio de comidas. Se trata de un hotel de 4 estrellas y con una capacidad de comedor de 350 servicios en régimen de buffet de servicio de desayuno, comida y cena. Además, dispone de una zona de terraza, donde se sirven comidas en buffet y a la carta. Esta zona no dispone de cocina propiamente dicha, pero sí de una zona de acabado y presentaciones de platos.

- 1. Indique la normativa genérica y específica de aplicación.**
- 2. Detalle cómo prepararía el control oficial que le correspondiera ejecutar.**
- 3. Detalle cómo lo ejecutaría.**
- 4. Detalle qué elementos del Sistema de gestión de seguridad alimentaria son útiles para la clasificación del riesgo del establecimiento.**