



TERCER EJERCICIO DE LA FASE DE OPOSICION SUPUESTOS PRACTICOS

**CUERPO: SUPERIOR
ESPECIALIDAD: VETERINARIA
SISTEMA: ACCESO LIBRE**

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 6 de marzo de 2009
(D.O.C.M. nº 53, de 17 de marzo)**

Toledo a 14, de Enero de 2010

SUPUESTO PRACTICO N° 1

En la Delegación de Salud y Bienestar Social ha tenido entrada documentación presentada por la empresa Loma S.L de la localidad de Layos, solicitando ampliación de actividad en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Actualmente la empresa posee autorización para elaboración de preparados y productos cárnicos, siendo su producción de las mayores a nivel provincial.

La industria tiene abastecimiento propio de agua potable (sondeo) y en los análisis completos realizados para determinar la calidad del agua ha obtenido la calificación de apta para el consumo por lo que únicamente trata el agua con desinfectante.

Entre la documentación aportada se encuentra el Programa de autocontrol sanitario de la industria, para su revisión y entrega al Distrito correspondiente.

Asimismo incluyen un escrito solicitando información sobre requisitos a cumplir en relación con dos nuevas actividades que tienen en proyecto (despiece y elaboración de carne picada).

Revisada la documentación citada en la Sección de Control e Inspección alimentaria se obtiene la siguiente información:

INFORMACION OBTENIDA

PARTE 1ª-AGUA

- 1) En el Plan de control de agua potable el operador ha establecido unos niveles de desinfectante para el agua de consumo humano de 0,4 ppm. Para mantener estos niveles ha instalado un clorador automático y un depósito de 8 m³. Realizará controles de cloro libre residual 30 minutos antes de iniciar la actividad y en caso de detectar que el clorador esta fuera de funcionamiento y el nivel de desinfectante es 0 ppm, tiene indicada como medida correctora una cloración manual, añadiendo al deposito 2 litros de lejía sódica con un contenido de 40 gramos de cloro activo por litro.
- 2) En el protocolo de autocontrol y gestión del abastecimiento elaborado por la industria se han establecido dentro del control de la calidad del agua tres tipos de análisis:
 - examen organoléptico
 - análisis de control
 - análisis completo

En los análisis de control que van a realizar, se incluyen los siguientes parámetros:

- Concentración de ión hidrogeno o pH.
- Oxidabilidad.
- Nitratos.
- Nitritos.
- Enterococos.
- Hierro.
- Cloro combinado residual.

PARTE 2º DESPIECE Y CARNE PICADA-ETIQUETADO.

El empresario está estudiando ampliar la actividad a sala de despiece y elaboración de carne picada de vacuno para la venta de despiece y carne picada preenvasadas.

Aprovecha la entrega de documentación para realizar una consulta a la Delegación de Salud y Bienestar Social.

El escrito presentado es el siguiente:

Muy señores míos, como ya comenté por teléfono, tenemos en estudio ampliar la actividad carnica a sala de despiece y elaboración de carne picada para servir el producto preenvasado. Para ello adquiriremos canales y despiece de varios mataderos y salas y siempre procedente de animales de raza frisona de 8 a 36 meses de edad. Ante la dificultad que conlleva la interpretación de tan variada normativa de regulación, quisiera obtener información detallada sobre aspectos relacionados con la rastreabilidad y etiquetado de la carne de vacuno despiezada y picada y en particular:

- *Como ha de determinarse el tamaño y composición de los grupos para la formación de lotes para la carne despiezada y picada.*
- *Que menciones obligatorias, según las distintas normas, deben aparecer en las etiquetas de la carne despiezada y picada preenvasadas.*
- *Que datos deben figurar en el sistema de registro de entradas y salidas de carnes.*

Agradeciendo de antemano su atención, reciba un cordial saludo.

PREGUNTAS O CUESTIONES PLANTEADAS:

PARTE 1ª-AGUA

1) Desinfección del agua

- Indique si la cantidad de lejía utilizada para clorar el depósito de 8 m³ y obtener 0,4 ppm de cloro residual es la correcta. Si no es así calcule la cantidad a utilizar.
- De donde puede el empresario obtener información sobre las instrucciones de uso de la lejía adquirida. Si está regulado, haga una relación de las normas que lo recogen.

2) Análisis de control.-

- Indique si los parámetros elegidos por la empresa coinciden con los incluidos para este tipo de análisis (de control) en la normativa por la que se establecen los criterios sanitarios sobre la calidad del agua de consumo humano. Si no fuese así, elabore una relación con los parámetros que debieran haberse incluido y explique cual es el objeto de estos análisis.

PARTE 2ª-DESPIECE Y CARNE PICADA-ETIQUETADO.

Elabore un escrito contestando detalladamente y por orden a las consultas realizadas por la empresa Loma S.L

SUPUESTO PRACTICO Nº 2

En el Servicio de Sanidad Alimentaria de la Consejería de Salud y Bienestar Social se recibe una comunicación del Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural en la que notifican que en la explotación:

TITULAR: Carlos Sánchez
MUNICIPIO: Tomelloso (Ciudad Real)
Nº EXPLOTACION: ES130410000200
ESPECIE: OVINO, aptitud láctea

Como consecuencia de la ejecución de los programas oficiales sanitarios ganaderos de erradicación de enfermedades de los animales, se han detectado 8 animales positivos a brucelosis, lo que ha determinado la retirada de la calificación sanitaria de "indemne de brucelosis" que tenía hasta el momento.

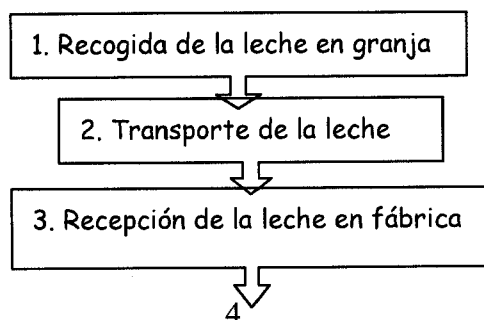
Asimismo se indica que la leche producida en la explotación es recogida por la industria láctea:

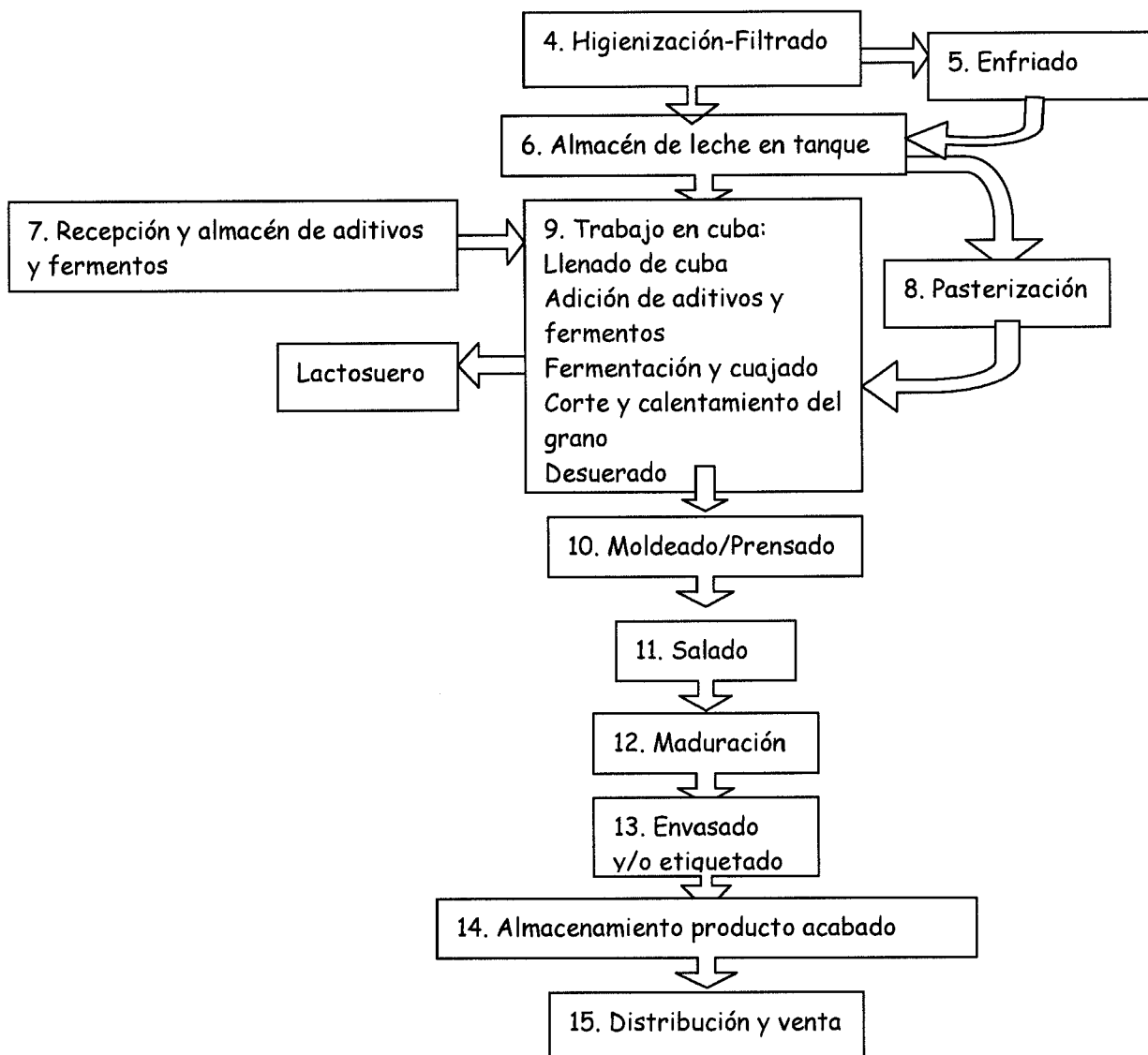
TITULAR: Lácteos Manchegos S.L.
MUNICIPIO: Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
RGSA: 15.08350/CR, estando autorizada para la elaboración de quesos frescos y curados.

CUESTIONES PLANTEADAS.

- 1.- ¿Qué medidas debe tomar el titular de la explotación ganadera con los animales para recuperar la calificación sanitaria?
- 2.- ¿Qué medidas debe tomar el titular de la explotación con la leche procedente de los animales positivos y su destino?
- 3.- ¿Qué medidas debe tomar el operador de la industria láctea con la leche procedente de esa explotación hasta que recupere la calificación sanitaria?
- 4.- Partiendo de este diagrama de flujo de elaboración de queso, diseñar la Tabla de Gestión de los Puntos de Control Crítico que se determinen indicando para cada uno: la fase donde se localiza, el tipo de peligro, las medidas preventivas o de control, los límites críticos, el procedimiento y la frecuencia de la vigilancia, las medidas correctoras y el procedimiento de verificación y su registro.

DIAGRAMA DE FLUJO DE ELABORACIÓN DE QUESO





5.- El Servicio de Sanidad Alimentaria de la Consejería de Salud y Bienestar Social traslada la comunicación de Agricultura al Servicio de Salud de la Delegación Provincial de Ciudad Real para controlar que los tratamientos a los que se somete la leche procedente de esa explotación son los autorizados y suficientes para asegurar la protección de la salud pública. ¿Qué actuaciones llevará a cabo el Inspector de Salud Pública en la industria láctea Lácteos Manchegos S.L. hasta la recuperación de la calificación sanitaria de la explotación?

SUPUESTO PRACTICO Nº 3

Suponga que hay que instalar una ganadería de reproducción y cría de caballos de Pura Raza Española (PRE), calificada como explotación agraria prioritaria, en una superficie de dehesa arbolada de 70 has en un municipio de Castilla-La Mancha considerado como zona desfavorecida.

Se pretende que la ganadería, inscrita en el Libro genealógico de la raza, cuente con 20 yeguas madres, 4 potras de recría, un semental y obtenga una media de 15 potros al año para su venta a los doce meses de edad.

1.- Debe indicarnos que establece la regulación normativa de forma resumida para esta explotación sobre los siguientes aspectos:

1.1. Ordenación de explotaciones

- a) Registro de explotación
- b) Identificación animal

2.2. Sanidad Animal

- a) Programa sanitario
- b) Libro de tratamientos
- b) Movimiento pecuario
- c) Gestión de residuos ganaderos

2.3) Bienestar animal

Considere que el transporte sólo se realiza para asistir a ferias y concursos de ámbito regional

2.- Supongamos, para esta pregunta, que la explotación estaba en funcionamiento en plazo para presentar las solicitudes iniciales

¿A qué medidas de ayuda del Programa de Desarrollo Rural de Castilla- La Mancha 2007-2013 se puede acoger?

¿A qué compromisos se somete?

¿En su caso como le afectaría la solicitud unificada y la condicionalidad?

3.- ¿Cómo funciona el Esquema de Selección del PRE?

¿Podría explicarnos como un animal puede registrarse como Reproductor calificado en el Libro Genealógico?

4.- ¿Podría añadir alguna actuación de la JCCM a través de la Consejería de Agricultura a favor de la promoción y comercialización del PRE regional?

SUPUESTO PRACTICO N° 4

En una explotación de ganado vacuno de leche se encuentra una vaca de 4 años con un fuerte dolor en la extremidad posterior que le impide levantarse y moverse por si sola, se trata de una fractura de la extremidad posterior derecha. El propietario de la explotación ante dicha situación decide:

A) Cargar el animal en un vehiculo adecuado y trasladarlo al matadero mas cercano para su sacrificio de urgencia.

¿Cómo deberán actuar los siguientes actores?:

- 1.- El ganadero
- 2.- El veterinario de explotación
- 3.- El operador matadero
- 4.- El veterinario Oficial del Matadero

B) Ante la imposibilidad de encontrar un medio de transporte adecuado para trasladarlo al matadero, decide un sacrificio de urgencia en la propia explotación.

¿Cómo deberán de actuar los siguientes actores?:

- 1.- El ganadero
- 2.- El veterinario de explotación
- 3.- El operador matadero
- 4.- El veterinario Oficial del Matadero