



Castilla-La Mancha



SUPUESTO PRACTICO

(TERCERA PRUEBA)

ESCALA SUPERIOR DE SANITARIOS LOCALES
ESPECIALIDAD: FARMACIA
ACCESO: LIBRE

RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 22 de marzo de 2021
(D.O.C.M. nº 62, de 31 de marzo de 2021)

En Toledo, a 20 de marzo de 2022

SUPUESTO PRACTICO

Se va a realizar una inspección por los farmacéuticos sanitarios locales de salud pública en la empresa PANBUENO, S.L., en la que se fabrica y elaboran productos de bollería-panadería.

En el proceso de inspección no solo se va a supervisar las condiciones del producto elaborado, sino también las condiciones del agua utilizado en la empresa y el sistema de refrigeración.

- A. Según el plan de agua se garantiza que el agua utilizada es potable y que no produce ningún tipo de contaminación a los productos elaborados en la empresa.

El agua es usada para operaciones de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, higiene del personal y operaciones de elaboración (preparación de masas, rellenos, etc.).

El origen del agua es la red pública del ayuntamiento de la población en la que está instalada la empresa y que utiliza como método de desinfección la cloración.

La cantidad de agua utilizada en la industria es aproximadamente 200m³/día, y en su programa de autocontrol se realiza analítica en muestras diarias en distintos puntos de la red de la fábrica con los parámetros de color, olor, pH, conductividad, cloro libre residual y combinado, complementándose con periodicidad anual los parámetros de control sanitario físico químicos y microbiológicos.

El agua de la población es distribuida desde el punto de captación mediante conducción cerrada de fibrocemento, hasta una Estación de Tratamiento de Aguas Potables (ETAP) situada a 2,5 kilómetros de la localidad. En la ETAP se realiza un tratamiento y posterior almacenamiento en un depósito de un cuerpo de 400 m³ previo a su distribución.

Se procede a la toma de una muestra para su remisión al laboratorio de Salud Pública en un grifo de la sala de amasado y tras su realización presenta los siguientes resultados:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
<i>Amonio</i>	< 0,20	mg/l NH ₄
<i>Conductividad</i>	191	μS cm ⁻¹ a 20°C
<i>Nitratos</i>	79	mg/l NO ₃
<i>Nitritos</i>	<0.05	mg/l NO ₂
<i>Oxidabilidad</i>	<1	mg/l O ₂
<i>pH</i>	7,39	unidades de pH
<i>Turbidez</i>	0,23	UNF
<i>Bacterias coliformes, recuento</i>	<1	NMP/100ml
<i>Clostridium perfringens, recuento</i>	<1	NMP/100ml
<i>Enterococos intestinales, recuento</i>	<1	NMP/100ml
<i>Escherichia coli, recuento</i>	<1	NMP/100ml

- B. Aprovechando la misma visita de inspección los Servicios Oficiales de Salud Pública han decidido realizar el control oficial de supervisión del sistema de refrigeración de la empresa, que consiste en un condensador evaporativo, el cual ha sido notificado a la Delegación Provincial de Sanidad, para su inscripción en el censo regional. La inspección del condensador evaporativo, se realiza según establece el Programa Regional de Prevención y Control de la Legionelosis, procediéndose en ese proceso a la toma de una muestra no reglamentaria del agua de la balsa del condensador evaporativo que es remitida para su análisis en el Laboratorio de Salud Pública. Obteniéndose los siguientes resultados:

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES
Conductividad	2.864	$\mu\text{S cm}^{-1}$ a 20°C
Hierro	<50	$\mu\text{g/l Fe}$
pH	8,39	unidades de pH
Turbidez	3,84	UNF
Legionella, recuento	5.800	ufc/l
Microorganismos cultivables 37°C, rto	200	ufc/l
Identificación	Legionella pneumophila serogruppo 2-14	

- C. Continuando con visita de inspección al establecimiento PANBUENO, S.L. y dentro de las actuaciones de control oficial de establecimiento alimentario se revisa el almacén de productos listos para su comercialización y se toma una bolsa de “Pan de Semillas” solicitándose la documentación referida a este producto, siendo entregados por la empresa los siguientes registros:

- Etiqueta del producto, “PAN DE SEMILLAS”
- Parte de fabricación de dicho producto.
- Ficha técnica del ingrediente compuesto y denominado: mix de semillas
- Ficha técnica del ingrediente compuesto y denominado: mejorante panario

• **Etiqueta del producto, “PAN DE SEMILLAS”**

PAN DE SEMILLAS

Ingredientes: Harina de trigo, agua, sal, mix de semillas, salvado de trigo, harina de centeno, avena (1%), aceite de girasol, levadura, gluten de trigo, mejorante panario, conservador E-282, goma guar, harina de arroz, almidón de maíz. Puede contener trazas de soja.

INFORMACION NUTRICIONAL.

Valores medios	Por 100 g	Por rebanada 30 g aprox.
Valor energético	1125 Kj/ 274 Kcal	337 Kj/ 82 Kcal
Grasas	6 g	2 g
De las cuales		
Saturadas	0,6 g	0,2 g
Monoinsaturadas	2,4 g	0,8 g
Poliinsaturadas	3 g	1 g
Hidratos de Carbono	39,3 g	13,1 g
De los cuales azúcares	2,4 g	0,7 g
Fibra alimentaria	5,1 g	1,5 g
Proteínas	11 g	3,3 g
Sal	0,86 g	0,26 g

Mantener en lugar fresco y seco.

Fecha de caducidad: 03042022

Lote: 7822

- **Parte de fabricación de dicho producto.**

MANUAL APPCC	Edición: 1 Fecha: Febrero 2022
PARTE DE FABRICACION	
PRODUCTO ELABORADO: PAN DE SEMILLAS	LOTE: 7822
MATERIA PRIMA:	LOTES MATERIA PRIMA
<i>Harina de trigo</i>	356982
<i>Sal</i>	35891
<i>Mix de semillas</i>	2579SE
<i>Salvado de trigo</i>	254789
<i>Harina de centeno</i>	FRE689
<i>Avena</i>	3425DE
<i>Aceite de girasol</i>	AG258
<i>Gluten de trigo</i>	GT6987
<i>Mejorante panario</i>	MP2569
<i>Conservador E-282</i>	SBT857
<i>Goma guar</i>	GOGU49
<i>Harina de arroz</i>	HRZ874
<i>Almidón de maíz</i>	25974
CANTIDAD ELABORADA: 2400 ENVASES DE 400 gr y 1736 ENVASES DE 800 gr.	
FECHA DE CADUCIDAD: 03042022	
OBSERVACIONES:	
FIRMA OPERARIO:	FECHA DE ELABORACION: 03.03.2022

• **Ficha técnica del ingrediente compuesto y denominado: mix de semillas**

- DENOMINACION:** Mix de semillas.
INGREDIENTES: Pipas de girasol (25,4%), **sésamo** (22,30%), pipas de calabaza (20%), linaza (16,15%), y mijo (16,15%)
ORIGEN DE LAS SEMILLAS: España
ALÉRGENOS: Contiene **sésamo** y puede contener trazas de frutos con cáscara.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color, Olor y Sabor característicos.
TRANSFORMACIÓN: Mezclar con el resto de ingredientes y su posterior cocción.
ENVASADO: El mix de semillas se envasa en sacos de 25 Kg.
ETIQUETADO: Las etiquetas de este producto contiene la siguiente información:
 - Denominación de venta.
 - Listado de ingredientes.
 - Alérgenos.
 - Fecha de duración mínima "consumir preferentemente antes de...".
 - Modo de conservación:
 - Razón social y dirección de la empresa.
 - Información nutricional.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN: Mantener en lugar fresco y seco.

INFORMACION NUTRICIONAL: Valores medios por 100 g:

Valor energético	2468 Kj/ 598 Kcal.
Grasas	52 g
de las cuales:	
saturadas	6,9 g
monoinsaturadas	23 g
poliinsaturadas	22,1 g
Hidratos de carbono	2,4 g
de los cuales azúcares	2,4 g
Fibra alimentaria	14 g
Proteínas	23 g
Sal	0,02 g

- USO ESPERADO:** Venta directa al sector de la panadería/bollería para su posterior transformación.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 6 meses
INSTRUCCIONES DE USO: No requiere instrucciones de uso.
RAZON SOCIAL: La Semilla Dorada S.L. C/ Farmacia, 20. 45935 Toledo

Fecha: 17.03.2022

• **Ficha técnica del ingrediente compuesto y denominado: mejorante panario**

DENOMINACION: Mejorante Panb-895.

INGREDIENTES: **Harina de trigo**, emulsionante (lecitina de girasol), antiapelmazante E-170 y E-341, ácido ascórbico y encimas (contiene **gluten**).

ORIGEN DE LAS SEMILLAS: España

ALÉRGENOS: Contiene **gluten** y puede contener **leche y huevo**.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Polvo de color blanco ligeramente amarillento.

TRANSFORMACIÓN: Mezclar con la harina al inicio del amasado.

ENVASADO: Saco cosido con 2 hojas de papel Kraft y 1 hoja de polietileno.

ETIQUETADO: Las etiquetas de este producto contiene la siguiente información:

- Denominación de venta.
- Listado de ingredientes.
- Alérgenos.
- Fecha de duración mínima "consumir preferentemente antes de...".
- Modo de conservación:
- Razón social y dirección de la empresa.
- Información nutricional.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN: Mantener en lugar fresco y seco.

INFORMACION NUTRICIONAL: Valores medios por 100 g:

Valor energético	725 Kj/ 180,9 Kcal.
Grasas	2 g
de las cuales:	
saturadas	0,2 g
monoinsaturadas	0,7 g
poliinsaturadas	1,1 g
Hidratos de carbono	24 g
de los cuales azúcares	24 g
Fibra alimentaria	4 g
Proteínas	7 g
Sal	0,01 g

USO ESPERADO: Mezcla de ingredientes, aditivos y auxiliares tecnológicos para uso industrial en la elaboración de panes artesanos.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 9 meses después de la fecha de fabricación indicada en el embalaje.

INSTRUCCIONES DE USO: No requiere instrucciones de uso.

RAZON SOCIAL: El triguero Verde SA. C/ Estación, 8. P.I Torrehierro 20900 Cuenca

Fecha: 17.12.2021

Esta documentación es estudiada por los inspectores para determinar si se cumplen los requisitos legales para su fabricación y distribución para su venta y consumo.

Cuestionario:

Preguntas	Valor numérico
A. Sobre el agua utilizado en la empresa:	
1. Especifique la toma de muestra para realización de parámetros físico químicos del control sanitario y microbiológicos que figuran en el cuadro de resultados.	1
2. Indique los parámetros alterados	1
3. Posibles efectos derivados de los parámetros alterados para los consumidores.	1,5
4. Medidas correctoras a aplicar sobre el agua según los parámetros alterados	1,5
5. Normativa aplicable	1
B. Sobre el sistema de refrigeración, condensador evaporativo:	
6. Indicar los pasos previos a la toma de muestra.	1
7. Procedimiento de toma de muestra.	1
8. Documentación a revisar de la empresa sobre el condensador evaporativo	1,5
9. Actuaciones a realizar a la vista de los resultados de la analítica realizada.	1,5
10. Normativa aplicable	1
C. Sobre el producto elaborado "Pan de semillas":	
11. Incidencias detectables en el etiquetado	1
12. Consecuencias derivadas de la incidencia detectada en el apartado anterior	2
13. Que prerequisites podrían aportar más información	1
14. Teniendo en cuenta que una parte del lote ha sido distribuido en las ciudades de Barcelona, A Coruña y Valencia, que actuación cabe esperar a nivel operador económico, control oficial y Consejería de Sanidad.	3
15. Normativa aplicable	1
Total puntos	20