



Castilla-La Mancha



# **SUPUESTOS PRÁCTICOS**

**CUERPO SUPERIOR  
ESCALA SUPERIOR DE SANITARIOS LOCALES  
ESPECIALIDAD VETERINARIA  
SISTEMA GENERAL DE ACCESO LIBRE**

RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 13 de febrero de 2019  
(D.O.C.M. nº 38, de 22 de febrero de 2019)

**Toledo a 14 de marzo de 2020**

## **SUPUESTO N° 1:**

Como Servicio Oficial tiene que realizar una inspección programada para el 6 de junio de 2020 en una industria cárnica de pequeño tamaño, con 4 trabajadores, que figura en el RGSEAA con las autorizaciones que vemos en el Anexo I.

Debe comprobar de manera general las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de los procesos que en el momento de la visita se estén llevando a cabo.

Durante la inspección se ponen de manifiesto los siguientes hechos:

- En la zona principal del obrador dos operarios están embutiendo salchichones y en la zona de cocción de morcillas, un tercero está limpiando la misma con agua caliente a presión.
- Uno de ellos es nuevo en la industria, su labor en ese momento consiste en colgar en un carro los salchichones una vez embutidos y colocar una etiqueta a cada uno de ellos.
- El operario nuevo porta adecuada vestimenta pero, a diferencia del operario que se encarga de la máquina embutidora, no está usando guantes de nitrilo desechables.
- Ante nuestro interés por las etiquetas del producto que se está elaborando, el gerente de la industria nos informa que han sido modificadas por motivos comerciales y nos facilita una copia a modo de muestra (Anexo II).
- Comprobamos las temperaturas de las diferentes cámaras y zonas de la industria utilizando los termómetros con visor digital que la industria tiene instalados en cada una de ellas y observamos los resultados expresados en la tabla del Anexo III.
- Solicitamos los registros de temperaturas de los últimos 5 días de las mismas cámaras y zonas de la industria que acabamos de controlar. El registro no es físico sino electrónico y observamos la tabla del anexo IV en la pantalla del ordenador del despacho del gerente.
- Para valorar el plan de trazabilidad, solicitamos copia del mismo. Nos informan que en ese momento no disponen de copia del plan ya que ha sido retirado por el técnico de calidad para su revisión. No obstante nos muestran la documentación relacionada en el anexo V.

### **ANEXO I**

#### Relación de Categorías y Actividades Inscritas

Actividades específicas- Sala de despiece de carne de ungulados

Fabricación o Elaboración o Transformación- Productos cárnicos

Fabricación o Elaboración o Transformación – Preparados de carne y carne picada

Actividades específicas – Salado y secado de jamones

### **ANEXO II**

<b><u>SALCHICHÓN DE CIERVO</u></b>			
Magro de cerdo, panceta de cerdo, carne de ciervo sal, leche en polvo, agua, proteína de soja, especias, aditivos E-221, E-250, E-252 y E-120.			
Información nutricional promedio por 100 gr.	Valor energético	882 kJ/212 kcal	
	Grasas	18 g.	
	(de las cuales saturadas)	11 g.	
	Hidratos de carbono	1 g.	
	Proteínas	13 g.	
Sal	1,6 g.		

ES  
10.24060/GU  
CE

Lote/ fecha de caducidad: 08/06/20  
Conservar en lugar fresco y seco.  
NO CONTIENE GLUTEN

**CÁRNICAS J&J** (B-19458514)  
Molina de Aragón- Guadalajara

### ANEXO III

ZONA	TEMPERATURA
CÁMARA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS	6.0°C
CÁMARA DE PRODUCTOS TERMINADOS-FRESCOS	3.8°C
CÁMARA DE SALADO DE JAMONES	1.7 °C
CÁMARA DE SECADO DE EMBUTIDO	12.0°C
CÁMARA DE ESTUFAJE	EQUIPO Y TERMOMETRO APAGADO
CÁMARA DE CONGELACIÓN	-25.6°C
SALA- DESPIECE	EQUIPO Y TERMOMETRO APAGADO
SALA- OBRADOR	EQUIPO Y TERMOMETRO APAGADO

### ANEXO IV

EQUIPO (*)	JUNIO DE 2020											
	DÍA 1		DÍA 2		DÍA 3		DÍA 4		DÍA 5		DÍA 6	
	00.00h.	12:00h.	00.00h.	12:00h.	00.00h.	12:00h.	00.00h.	12:00h.	00.00h.	12:00h.	00.00h.	12:00h.
1	3.0°C	7.4°C	3.2°C	5.5°C	2.8°C	3.5°C	3.0°C	9.5°C	2.9°C	4.1°C	3.0°C	
2	2.1°C	3.1°C	2.0°C	3.5°C	2.1°C	2.2°C	2.0°C	4.3°C	2.2°C	2.2°	3.8 °C	
3	--	--	2.0°C	2.0°C	2.0°C	1.9°C	1.9°C	1.9°C	1.8°C	1.8°C	1.8°C	
4	11.5°C	11.3°C	11.0°C	11.2°C	--	--	--	--	10.7°C	11.8°C	12.0°C	
5	--	--	--	--	--	--	22.8°C	23.3°C	--	--	--	
6	-25.0°C	-25.2°C	-24.8°C	-25.1°C	-25.5°C	-23.6°C	-25.0°C	-18.0°C	-25.1°C	-25.4°C	-25.6°C	
7	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	
8	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	

#### (\*) CLAVES DE LOS EQUIPOS:

1. Cámara de recepción y almacenamiento de materias primas cárnicas.
2. Cámara de productos terminados frescos.
3. Cámara de salado de jamones.
4. Cámara de secado de embutido.
5. Cámara de estufaje.
6. Cámara de congelación.
7. Sala de despiece.
8. Sala- obrador.

### ANEXO V

Documentos presentados por el gerente para demostrar la adecuada gestión de la trazabilidad en su industria:

- Carpeta con los documentos de acompañamiento comercial de las canales de porcino que han entrado en la industria. Encontramos dos documentos para cada semana ordenados por fechas siendo el más antiguo correspondiente al 2 de mayo de 2020. En cada documento se indican los siguientes datos: fecha, datos identificativos de la industria de origen, datos de la industria de destino y lote de la partida. Además en cada documento hay un apartado de observaciones en el que, al parecer, se anota la temperatura de llegada de una de las canales de la partida dentro del control de proveedores.
- Carpeta con las fichas de producción de los diferentes productos que se elaboran en el establecimiento. En cada ficha se anotan los siguientes datos: Producto elaborado, cantidad elaborada, lote, ingredientes y fecha de elaboración.
- Carpeta con albaranes de entrega correspondientes a las entradas de otras materias primas. Están ordenados por fechas. Solo hay tres documentos:
  - El más antiguo corresponde a una entrada de preparados de aditivos fechada el 11 de mayo de 2020. Incluye: fecha, listado de productos, empresa de origen, empresa de destino y precio.

- Uno posterior del 15 de mayo de 2020 que corresponde a un envío de tripas. Incluye: fecha, empresa de origen, listado de productos, lote y fecha de caducidad de cada uno de ellos, empresa de destino y condiciones de almacenamiento de la mercancía.
- Un albarán del día 2 de junio de 2020 que corresponde a un envío de manteca de cerdo congelada. Incluye: fecha, empresa de origen, peso de la mercancía, lote y empresa de destino.

Teniendo en cuenta los hechos planteados, responda a las siguientes cuestiones:

- 1.- ¿Cuándo y de qué forma procederá a preparar la inspección de este establecimiento?
- 2.- ¿Cómo procederá ante los hechos observados en el ámbito de los manipuladores y de las labores que, en el momento de la visita, se están llevando a cabo en la industria?
- 3.- ¿Cómo actuará en el ámbito del etiquetado de los productos?
- 4.- ¿Cómo procederá ante los hechos observados en la inspección sobre las temperaturas y su control?
- 5.- ¿Cómo procederá en el ámbito del control de la trazabilidad en el establecimiento?

## **SUPUESTO PRÁCTICO 2:**

Al Distrito de Salud llega a través de la Delegación Provincial de Sanidad una notificación de la base de datos de letra Q de un resultado positivo a la prueba de detección de residuos de antibióticos en una muestra de leche. Los datos son los siguientes:

Origen de la muestra positiva: Tanque de explotación.

Especie de procedencia de la muestra: caprino.

Datos del centro lácteo: Centro: 01999-03 – Quesos El Bullaque – Ctra. de Toledo, Km 103, 13120 – Porzuna; Ciudad Real.

Datos de la explotación: Tanque: C-ES13005000069-01; EL Robledo, Ciudad Real.

Datos del productor: M<sup>a</sup> Isabel Sánchez Domínguez, C/ Real, S/N – El Robledo, C. Real.

La producción de la empresa es de 2.000.000 litros al año.

Se solicita que en la citada empresa se realice, por el control oficial, una auditoría para evaluar el cumplimiento del operador de las condiciones específicas de la legislación relativas a presencia de antibiótico en leche y el control de dicho peligro. Como fase previa de planificación de la auditoría, conteste a las siguientes cuestiones:

- 1.- Objetivo de la auditoría.
- 2.- Alcance de la auditoría.
- 3.- Criterios de la auditoría.
- 4.- Plan de auditoría.
- 5.- Elaboración de un listado de chequeo.

## **SUPUESTO PRÁCTICO Nº 3:**

Dentro del “Programa Nacional de Control de determinados serotipos de Salmonella” se tiene que realizar un control oficial en una explotación de pollos de carne con destino a sacrificio. La explotación consta de una sola nave con capacidad para 25000 broilers en sistema de producción ecológica de acuerdo con el Reglamento (CE) 889/2008. Como Veterinario Oficial:

- 1.- ¿Qué serotipos son objeto de control?
- 2.- ¿Quién realiza la toma de muestra oficial? ¿Qué animales serán objeto de toma de muestra?
- 3.- ¿Cuáles son los requisitos de la toma de muestra?
- 4.- Si de los resultados de la toma de muestra se detecta *salmonella spp*, ¿cuándo se considera que la manada es positiva?
- 5.- ¿Cuáles serían las medidas a adoptar?