

PROCESO SELECTIVO CONVOCADO POR ORDEN 966/2018, DE 5 DE OCTUBRE, DE LA VICEPRESIDENCIA, CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PORTAVOCÍA DEL GOBIERNO, PARA EL ACCESO AL CUERPO DE TÉCNICOS SUPERIORES DE SALUD PÚBLICA, ESCALA DE VETERINARIA, DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, GRUPO A, SUBGRUPO A1, DE LA COMUNIDAD DE MADRID (B.O.C.M DE 30 DE OCTUBRE DE 2018).

TERCER EJERCICIO

SUPUESTOS PRACTICOS

SUPUESTO PRACTICO Nº 1

Como Técnico Superior de Salud Pública de una de las Unidades Técnicas de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, debe Ud. realizar el control oficial programado a un establecimiento de comercio al por menor de carnes frescas y sus derivados. El establecimiento está inscrito en el registro autonómico de establecimientos al por menor de carne, con la actividad de carnicería.

En la inspección, se comprueba que, además de carne fresca, los productos puestos a la venta elaborados en la misma son: salchichas frescas, hamburguesas, cinta de lomo fresca adobada, carne picada, carnes alabardadas y morcilla de arroz.

Además, dentro del Plan de Muestreo de alimentos para determinación de peligros biológicos, químicos y de composición está programada la realización de una toma de muestra oficial/reglamentaria para la determinación de sulfitos en carne fresca refrigerada de vacuno.

- 1. ¿Cuáles de estos productos pueden ser elaborados en una carnicería? Legislación.**
- 2. ¿Qué medidas se deben adoptar en el establecimiento y/o los productos en el caso de encontrar productos que no se puedan elaborar en una carnicería? Justificación y Legislación**
- 3. ¿Cuál es la información obligatoria que debe aparecer en el etiquetado de un preparado de carne elaborado y envasado en un establecimiento de comercialización de carnes frescas y sus derivados al por menor? Legislación**
- 4. En relación con la toma de muestra que se debe realizar:**
 - a) ¿Cuál debe ser el procedimiento de toma de muestras para determinación de sulfitos? Legislación**
 - b) ¿Qué resultado se consideraría como infracción a las disposiciones de aplicación? Legislación.**
 - c) ¿Qué actuaciones se deberían realizar en función de los resultados analíticos obtenidos tanto si la muestra cumple como si no? Legislación.**

PROCESO SELECTIVO CONVOCADO POR ORDEN 966/2018, DE 5 DE OCTUBRE, DE LA VICEPRESIDENCIA, CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PORTAVOCÍA DEL GOBIERNO, PARA EL ACCESO AL CUERPO DE TÉCNICOS SUPERIORES DE SALUD PÚBLICA, ESCALA DE VETERINARIA, DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, GRUPO A, SUBGRUPO A1, DE LA COMUNIDAD DE MADRID (B.O.C.M DE 30 DE OCTUBRE DE 2018).

TERCER EJERCICIO

SUPUESTOS PRACTICOS

SUPUESTO PRACTICO N°2

El responsable de un matadero de aves de corral entrega al inicio de una jornada de trabajo al Veterinario Oficial la documentación de una partida de pollos que acaba de recibir en el matadero junto con los animales para su sacrificio. Entre la documentación entregada está la "Información sobre la cadena alimentaria (ICA)". El responsable del matadero comunica al Veterinario Oficial que tras la valoración de la documentación no ha detectado incidencias y por tanto la considera correcta.

El Veterinario Oficial, al realizar la revisión documental, comprueba que en la información sobre la cadena alimentaria no se han incluido en el apartado D los resultados de los análisis de las muestras tomadas en el marco de la vigilancia y el control de las zoonosis, en concreto los referidos a los análisis en relación con Salmonella spp, Salmonella Enteritidis y Typhimurium en aves de corral.

- 1. Actuaciones a realizar por el Veterinario Oficial en relación a la ausencia de parte de la información en la ICA y a la valoración de la misma efectuada por el responsable del matadero.**
- 2. En relación al control de salmonela en mataderos de aves de corral:**
 - a. Aplicación de los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento CE 2073/2005.**
 - b. Frecuencias de muestreo.**
 - c. ¿Qué medidas se deben adoptar sobre la partida recibida de la que se desconoce el resultado del control de salmonela en la explotación?**
 - d. Posibles destinos de las carnes obtenidas de la partida recibida de la que se desconoce el resultado del control de salmonela en la explotación, y medidas a adoptar por el matadero.**