



TERCER EJERCICIO

SUPUESTO PRÁCTICO 1

Como personal inspector adscrito al Departamento de Salud de una Junta Municipal de Distrito, usted realiza una inspección enmarcada dentro del Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública del año en curso a un centro de cuidado infantil de titularidad privada. El centro de cuidado atiende a menores de edades comprendidas entre 0 y 3 años y, actualmente, cuenta con 10 menores de entre 0 y 20 meses de edad y 16 menores de entre 25 y 34 meses. El establecimiento presta servicio de comidas suministradas por una empresa de catering con líneas fría y caliente y para las meriendas el personal del establecimiento prepara frutas cortadas o trituradas en puré.

PREGUNTAS y puntuación máxima de cada pregunta:

1. 0,5 puntos

¿Qué actuaciones previas a la visita de inspección al establecimiento cree oportuno deberían realizarse?

2. 0,5 puntos

En el momento de la inspección hay 3 personas al cuidado de los menores que, según manifiestan, se encargan, así mismo e indistintamente, de la recepción de las comidas por parte del catering y de la preparación de las meriendas.

- a) Indique y justifique si la dotación de personal es adecuada.
- b) Indique la titulación requerida para el ejercicio de la actividad desarrollada en el establecimiento y qué registros debe llevar el establecimiento.

3. 1 punto

La sala destinada a menores de entre 0 y 2 años dispone de una poyata en la que hay un cambiador de pañales tipo colchoneta de material plástico junto a un lavabo dotado con grifo de acción manual tipo ducha y con suministro de agua caliente y fría. En la misma poyata se encuentran biberones y tetinas de los menores, esterilizador, envases de leche en polvo identificados con los nombres de los menores, botellas de agua mineral y un microondas.

Desarrolle y justifique las actuaciones inspectoras que llevaría a cabo e indique si existen factores de riesgo para la salud pública y, en su caso, la base legal en que se justifican.



4. El suministro de agua caliente sanitaria en el establecimiento se realiza mediante caldera con acumulador de agua caliente final de 50 litros. En el momento de la inspección el agua que sale del grifo tipo ducha utilizado en la zona de cambiador presenta cierta turbidez y coloración. La compareciente presenta un informe analítico emitido por un laboratorio privado que exhibe, entre otros, los siguientes resultados:

Turbidez: 3 UNF

Hierro total: 0,25 mg/L

a) 0,5 puntos

Realice una valoración argumentada sobre el hallazgo observado, los resultados analíticos, la calidad del agua y su aptitud o no aptitud para el consumo. En caso de considerar que existe una incidencia en el agua de consumo, ¿cómo la clasificaría?

b) 1 punto

¿Considera que en la instalación existe riesgo de proliferación de Legionella? Justifique su respuesta.

En caso de considerar que existe riesgo de proliferación de Legionella, indique cual sería la frecuencia de revisión, limpieza y desinfección de la instalación, de los puntos terminales y del depósito acumulador.

c) 0,5 puntos

¿Bajo qué norma deben estar acreditados los métodos de análisis utilizados en el laboratorio para la determinación de los parámetros indicados?

5. 1,5 puntos

Durante la inspección usted observa que los enchufes del establecimiento se encuentran situados a 20 cm del suelo y están tapados con protectores. En la sala denominada de usos múltiples los enchufes se encuentran situados 120 cm por encima del suelo y no cuentan con protectores.

Desarrolle y justifique las medidas inspectoras que realizaría en base a la normativa de aplicación.

6. 1,5 puntos

Durante la inspección, usted observa en una de las salas una caja/contenedor de juguetes de distinto tipo que los menores van sacando a demanda. Entre los juguetes se encuentran muñecos de tela, peluches, teléfonos móviles viejos a los que han retirado las baterías, frutas y verduras de juguete de material plástico y monederos viejos donados por las familias para su uso en el aula.

Describa las actuaciones inspectoras que realizaría en base al riesgo y justifique las mismas acorde a la normativa de aplicación.



7. 2 puntos

Acorde a la modalidad elegida por el establecimiento para el servicio de comidas y meriendas, indique y justifique los procedimientos básicos y los registros asociados del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado en el establecimiento que usted requeriría en base al riesgo.

8. 0,5 puntos

Respecto a las comidas testigo, la compareciente indica que no las recogen en el establecimiento, por problemas de espacio, y que disponen de justificación de recogida y almacenamiento de las mismas por parte de la empresa de catering suministradora de las comidas. El justificante que presentan indica que las muestras testigo se almacenan durante 4 días en refrigeración, en las instalaciones centrales del catering.

Indique y justifique las actuaciones inspectoras en relación a los hechos expuestos y justifique las mismas acorde a la normativa de aplicación.

9. 0,5 puntos

De los hallazgos encontrados durante la visita de inspección, indique los hechos que supongan incumplimientos de la normativa vigente que deben recogerse en el acta de inspección.