



SUPUESTO PRÁCTICO 1

Con motivo del plan de inspección y actividades programadas en materia de control oficial, se realiza visita de inspección por un Técnico/a Superior Veterinario/a a una frutería en un distrito de Madrid. El establecimiento dispone de Licencia Municipal. En el expediente del año anterior constan como hechos la presencia de cajas de madera conteniendo frutas (fresas y cerezas) ocupando la vía pública, sin ninguna protección o envoltorio frente a fuentes de contaminación, por lo que el titular fue sancionado.

En base a todo lo indicado:

PREGUNTA 1 (3 puntos)

Elevadas sobre el suelo con una estructura metálica en la vía pública, y a la sombra, se encuentran 6 cajas de material plástico, conteniendo melones y sandías, en buen estado, con etiquetado correcto. Sobre una de ellas se encuentran 5 piezas de sandía cortada a la mitad envueltas en un film plástico transparente, sin etiquetado alguno, y a temperatura ambiente.

1.a: ¿Qué información alimentaria debe figurar en las etiquetas de las sandías cortadas, y en qué normativa se basa?

1.b: ¿Existe alguna deficiencia o incumplimiento en lo relatado? ¿Qué actuaciones de control oficial realizaría? Razone la respuesta indicando la normativa en que se basa

PREGUNTA 2 (2 puntos)

En el interior, en la zona de cobro, se observa una tabla de material contrachapado de madera cuya superficie está agrietada y sucia y, sobre ella, cuchillos con suciedad junto a paños de tela húmedos manchados y un rollo de film plástico. El encargado manifiesta que él envasa y trocea ahí, pero sólo esporádicamente. Dispone de una pila lavamanos, pero está averiada.

2.a: Indique qué requisitos técnico-sanitarios debe cumplir la instalación en relación con el cortado / troceado de fruta en el comercio minorista, especificando la normativa en que se basa.

PREGUNTA 3 (2 puntos)

En el almacén se observa la presencia de ejemplares adultos y ninfas de *Blatella germánica*, algunos de ellos muertos.

3.a: ¿Qué documentación y medidas requeriría al titular de la actividad?



PREGUNTA 4 (2 puntos)

Dentro del almacén, en un refrigerador, se encuentran decenas de bandejas etiquetadas como *Tricholoma caligatum*. Al abrir la puerta del equipo se detecta un olor extraño. El encargado abre uno de los envases y se desprende un olor desagradable y nada característico de la especie, no afrutado. Presenta albarán del mismo lote que aparece en el etiquetado con fecha de entrega 30 días posterior a la fecha de envasado que consta en la etiqueta: (SE MUESTRAN LOS DATOS DE LA ETIQUETA:)

SETAS LAMINADAS CULTIVADAS

***Tricholoma caligatum* / SHITAKE**

L 440234

Fecha de envasado: 20.01.23

Peso neto 300 gr

Categoría I

Origen: ESPAÑA

CHAMPIÑONES LA SETA S.L. Con. Del Pozo S/N Villamaría, AVILA

RGSEAA 21.14499/AV

Mantener refrigerado/Consumir cocinado

4.a: ¿Existe alguna/s incorrección/es en las menciones del etiquetado respecto a la normativa de información alimentaria obligatoria, tanto sectorial como transversal?

4.b: ¿Qué actuaciones debería llevar a cabo, en su caso, respecto a la conservación, almacenamiento y comercialización de las setas? Razone la respuesta indicando la normativa en que se basa

PREGUNTA 5 (1 punto)

En zona de venta observa varios envases de zumos con la denominación “zumو de noni pasterizado (*Morinda citrifolia*)”

Pregunta 5.1.- ¿Se puede comercializar este producto? ¿en base a que normativa podría comprobar el inspector que se trata de un alimento autorizado y apto para uso alimentario o, en caso contrario, que no lo sea?