



SUPUESTO PRÁCTICO Nº 1

Un técnico superior veterinario del Ayuntamiento de Madrid destinado en una Junta de Distrito recibe el 07/02/2022 la notificación de un brote de origen alimentario en una residencia de estudiantes con cocina propia donde elaboran comidas y prestan servicio diario de comedor con la siguiente información:

Nº personas afectadas: 31 de los 90 residentes.

Datos clínicos: los afectados que acuden a urgencias el 05/02/2022 refieren la aparición de los primeros síntomas entre 15 y 90 minutos tras la ingestión de la comida consistentes en una erupción cutánea en la parte anterior del tórax, enrojecimiento facial, palpitaciones, cefalea, así como deposiciones líquidas. Los afectados también referían intensa sensación de calor asociada, aunque no presentaban fiebre. Los síntomas han tenido una duración de entre 12 y 48 horas. 6 de los afectados refieren además dolor abdominal, náuseas y vómitos, quemazón perioral, mareo y visión borrosa. Por último, uno de los afectados fue ingresado por presentar compromiso de la vía aérea (hiperreactividad bronquial y broncoespasmo).

Menú del día 05/02/22:

Primeros platos: lentejas y marmitako de atún con patatas.

Segundos platos: Pechuga de pollo al ajillo y berenjena rellena de carne de ternera.

Pregunta 1. Establezca, con los datos aportados, un breve diagnóstico diferencial de las posibles causas del brote. Justifique su respuesta.

Pregunta 2. El inspector gira visita de inspección al establecimiento el mismo día 07/02/2022. Comprueba que en la cocina de la residencia se elaboran las comidas y se almacenan las muestras testigo del menú en cantidades aproximadas de 150 gramos cada una de ellas. Conteste a las siguientes preguntas justificando sus respuestas.

a) ¿Qué plato o platos muestrearía y qué determinación o determinaciones analíticas solicitaría?

b) ¿Con esa cantidad de producto ¿cómo procedería a tomar la muestra?



Pregunta 3. Para las comidas elaboradas que no han sido consumidas en el mismo día de su elaboración, indique, justificando su respuesta normativamente:

- a) Cómo deben ser identificadas.**
- b) Qué requisitos de temperatura precisan para su conservación.**

Pregunta 4. Revisando los almacenes y cámaras de refrigeración el técnico se encuentra un producto con el siguiente etiquetado.

CROQUETAS DE MARISCO – Ingredientes: **leche**, preparado de **marisco** (18'5%) [proteína de **pescado** (29%), tomate, cebolla, **marisco** (8%) (mejillón y extracto de cangrejo), agua, aceite de girasol, pimiento, ajo, almidón, albúmina, yema de **huevo**, zumo de limón, proteína de guisante, sal, azúcar, potenciador del sabor E-621, estabilizante E-401, colorante natural E-120], **nata** (**leche** desnatada, almidón modificado), harina de **trigo**, cebolla, ajo, pan rallado (harina de **trigo**, sal, levadura y azúcar).

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g

Valor energético	791	KJ
Valor energético	189	Kcal
Grasas	10'4	g
de las cuales ácidos grasos poliinsaturados	2'3	g
Hidratos de carbono	18'6	g
de los cuales azúcares	2'1	g
Fibra alimentaria	3	g
Sal	2'2	g

Jarama Foods SL - B81726354 - Calle Laguna Dalga 213, Nave E 28021 Madrid - Tlf: 91 210 00 10
– nº RGSEEA: 26.014059/ES

Consumir preferentemente: 16/12/2022

Número de lote: 2021/48/60205

Peso neto: 225 g



Valore la adecuación a la normativa del etiquetado indicando si es correcta o incorrecta, justificando sus respuestas, para los siguientes aspectos:

- a) En relación a los alérgenos.
- b) En relación a la información nutricional.
- c) En relación a los datos que figuran después de la información nutricional.

Pregunta 5. Continuando con la inspección, el inspector observa en la cámara una canal de cordero con una marca sanitaria en la pierna no legible. Indique, justificando normativamente:

- a) Cuántas marcas sanitarias tiene que tener dicha canal.
- b) Detalle en qué debe consistir la marca sanitaria y qué información debe contener.

Pregunta 6. En la cocina observa que están elaborando como postre arroz con leche con una leche de vaca procedente de unos envases con precinto en cuya etiqueta aparece:

Productos ecológicos MIKA
LECHE CRUDA DE VACA
Fecha de caducidad: 11/02/2022
Una vez abierto consumir en 3 días.
«Conservar en refrigeración entre 1 y 4 °C».
Agitar antes de usar.
Origen de la leche: España.

ES
15.0005/AV
CE

Producido y elaborado por S. COOP. MIKA C/Lourdes s/n C.P: 05005. ÁVILA.

- a) ¿Es correcto el etiquetado? Motive su respuesta normativamente.
- b) ¿Puede este establecimiento emplear esta materia prima? Justifique su respuesta.



Pregunta 7. En el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario disponen de resultados analíticos de muestras tomadas en la residencia por técnicos de dicho Departamento. Los resultados de las muestras tomadas en el grifo de una de las pilas de la cocina para el parámetro Hierro son los siguientes:

Fecha de muestreo: Martes, 8/2/2022

Fecha informe analítico: Miércoles, 9/2/2022

Hierro: $651 \pm 12 \text{ } \mu\text{g/l}$

Fecha de muestreo: Jueves, 10/2/2022

Fecha informe analítico: Viernes, 11/2/2022

Hierro: $632 \pm 11 \text{ } \mu\text{g/l}$

Para el resto de los parámetros analizados los resultados fueron conformes.

Responda a las siguientes cuestiones justificando su respuesta:

a) ¿Cuál es el motivo por el que se acude a muestrear el agua de consumo en la residencia?

b) ¿Por qué se lleva a cabo la repetición de la muestra?

Pregunta 8. En la cocina de la residencia están realizando diferentes prácticas de manipulación y elaboración del personal de cocina. Usted observa que están elaborando revuelto de champiñones con huevos frescos para su consumo inmediato en la comida, ¿está permitida la utilización de huevos frescos?. Justifique su respuesta.



Pregunta 9. Además observa que estánriendo arenques rebozados, ¿debe establecerse algún requisito de congelación para esta elaboración?. Justifique su respuesta.

Pregunta 10. Indique, en base a sus conclusiones sobre el agente causal del brote, qué factores contribuyentes podrían haber influido en su aparición.