



SUPUESTO PRÁCTICO Nº 2

En la investigación de la toxiinfección alimentaria ocurrida en la residencia de estudiantes del supuesto práctico 1, se comprueba que los productos de la pesca son servidos por la pescadería MADRID, que está situada dentro del ámbito territorial de competencia de su Distrito, por lo que gira visita de inspección a este establecimiento.

Pregunta 1. El establecimiento es un comercio minorista de 120 metros de superficie que sirve puntualmente a algunas colectividades cercanas. Indique qué permisos y/o autorizaciones son necesarias para ejercer esta actividad y qué unidades administrativas deben tramitarlas.

Pregunta 2. Durante la inspección usted observa que, tanto la puerta de entrada de mercancías que comunica con un jardín como la puerta del cuarto de basuras, permanecen abiertas. En el cuarto de basuras observa la presencia de cucarachas de color marrón castaño con una banda blanca perpendicular en el dorso y un tamaño aproximado de 40 - 50 mm y, tras un cubo, un roedor muerto de cuerpo alargado, peso aproximado de 250 gramos, hocico puntiagudo, largas orejas prominentes, ojos saltones y con cola de destacable longitud que, extendida sobre el dorso, sobrepasa el hocico del animal.

Identifique las especies, diferenciéndolas de otras con las que pudieran confundirse.

Pregunta 3. Para el caso anterior:

¿Qué documentación y medidas correctoras requeriría al titular de la actividad? Justifique normativamente su respuesta.

Pregunta 4. Observa una vitrina de exposición de productos ultracongelados y realiza una medición con un termómetro laser en varios puntos de la misma, obteniendo un valor medio de -15ºC.

Justifique normativamente si:

- a) Esta temperatura es correcta.
- b) Cómo debe el responsable del establecimiento comprobar la temperatura.



Pregunta 5. En dicha vitrina constata la presencia de cinco paquetes de 2kg cada uno, de rodajas de pez espada congelado que presentan la fecha de consumo preferente sobrepasada en dos meses. Justifique qué destino o destinos podrían darse a este producto.

Pregunta 6. Durante la inspección comprueba otras especies de productos de la pesca expuestos en la sala de ventas

- Identifique las especies (nombre científico y común).
- Indique si en alguna de las especies identificadas hay que observar condiciones especiales de utilización o conservación.

PESCADO 1. Pez entero y lomo (corte transversal): presenta 8 pínulas y mide aproximadamente 80 cm de largo, el vientre es plateado y la aleta caudal presenta el borde blanco





PESCADO 2. Pez entero: cuerpo comprimido lateralmente con prolongaciones filamentosas en los radios de la aleta dorsal y longitud de 40 cm aproximadamente.





PESCADO 3. Pez entero y lomo (corte transversal): Cuerpo de color marrón oscuro de 1 metro de longitud, las escamas presentan dentículos dérmicos que al tocarlos dan la sensación de lija.





Pregunta 7. Solicitudada la trazabilidad de un lomo de atún expuesto a la venta, de la que el titular no conserva su etiqueta original, comprueba que el pescado fue distribuido desde un mayorista del Mercado Central de Pescados de Mercamadrid, cuyo servicio de inspección le ha remitido la siguiente nota:

“Comprobada la trazabilidad, se confirma que a la pescadería MADRID le vendieron lomos de atún de aleta amarilla con fechas 09 y 20 de enero de 2022

Se adjunta la etiqueta de la materia prima. “

Justifique normativamente si observa algún incumplimiento:

LOMO DE ATÚN DE ALETA AMARILLA ELABORADO

Ingredientes: Thunnus albacares (85%), agua (14%), sal, corrector de acidez E 262, antioxidante E 331, aroma natural

Peso: 4 kg

Envasado al vacío
Conserver entre 0 y 2ºC

Lote 180121

Fecha de caducidad: 25.01.22
Una vez abierto el envase consumir en 48 horas

ES
10. 000001/MU
CE

PESCADOS LLAWUE S.A., POLIG INDUSTRIAL DEL
OLIVO S/N (MURCIA)



Pregunta 8. El Departamento de Inspección de Mercamadrid ha tomado una muestra reglamentaria de un lomo de atún de la misma marca y lote que el de la etiqueta anterior. Éste se ha conservado adecuadamente en las instalaciones frigoríficas del operador mayorista, obteniendo los siguientes resultados:

Resultados del análisis inicial conforme a acta de toma de muestras. No comparece perito de parte citado por el laboratorio.

- **NITRITOS:** 13 mg/kg
- **NITRATOS:** 39 mg/kg
- **ACIDO CITRICO:** 2.905 mg/kg
- **HISTAMINA:**
 - submuestra 1: 125 mg/kg
 - submuestra 2: < 10 mg/kg
 - submuestra 3: 285 mg/kg
 - submuestra 4: < 10 mg/kg
 - submuestra 5: 458 mg/kg
 - submuestra 6: 345 mg/kg
 - submuestra 7: < 10 mg/kg
 - submuestra 8: < 10 mg/kg
 - submuestra 9: 45 mg/kg

Valore los resultados e indique si son conformes o no, y en su caso, qué normativa incumplirían.



Pregunta 9. Indique si se deben adoptar medidas provisionales en alguno de los establecimientos inspeccionados (mayorista o pescadería), y en su caso, qué medidas serían adecuadas, justificando quien sería el órgano competente para ratificarlas

Pregunta 10. Derivado del resultado de la toma de muestras realizadas en las instalaciones del mayorista:

- a) Califique las infracciones detectadas indicando los artículos de la normativa utilizada.
- b) Justifique si se debe iniciar procedimiento sancionador y, en su caso, quien sería el órgano competente para instruir el expediente.