

### CAS PRÀCTIC núm. 1

En l'àmbit del Pla Nacional d'Investigació de Residus, davant els resultats analítics inicials de les mostres oficials que s'enumeren i detallen en la taula següent:

<i>Núm. de mostra</i>	<i>Naturalesa de la mostra</i>	<i>Resultat analític</i>	<i>Lloc de mostreig</i>	<i>Origen de la mostra</i>
1	Múscul de bestiar porcí	<i>Sulfadiazina</i> 150 µg/kg	Escorxador de Mallorca	Explotació de Mallorca
2	Múscul de bestiar oví	<i>Sulfadiazina</i> 80 µg/kg	Escorxador de Mallorca	Explotació de Mallorca
3	Mel	<i>Sulfatiazol</i> 11,3 µg/kg	Comerç minorista de Mallorca	Explotació de Mallorca
4	Fetge de bestiar boví	<i>Diclofenaco</i> 3,3 µg/kg	Escorxador de Mallorca	Explotació de Mallorca
5	Múscul de bestiar equí	<i>Diclofenaco</i> 3,3 µg/kg	Escorxador de Mallorca	Explotació de Mallorca

- 1. Indica i justifica la conformitat o no conformitat dels resultats analítics de les cinc mostres.**
- 2. Indica i justifica les actuacions de control oficial que s'han d'adoptar en les cinc mostres atesa la conformitat o no conformitat del resultat analític.**

## CAS PRÀCTIC núm. 2

En l'àmbit del Programa Nacional d'Erradicació de la Tuberculosi Bovina, en una explotació de bestiar boví lleter, qualificada com a T-3, davant les lectures en la prova oficial d'intradermotuberculinització de comparació (IDTBC) detallades en la taula següent:

Núm. ordre	Núm. cròtal	TBC A 1a lectura	TBC A 2a lectura	TBC B 1a lectura	TBC B 2a lectura	Altres signes
1	ES010402279204	12	13	10	16	
2	ES030402279206	12	15	10	14	
3	ES030402113889	8	13	7	9	
4	ES080402171848	12	19	11	16	
5	ES000402287687	7	8	7	8	
6	ES000402193797	14	19	11	15*	* Edema, dolor i exsudació
7	ES010402226590	9	12	7	9	
8	ES030402176031	11	17	9	17**	**Edema i necrosi
9	ES000402206319	7	8	6	6	
10	ES050402287682	9	9	7	7	
11	ES060402279209	10	14	9	12	
12	ES060402288982	13	14	12	13	

1. Interpretau els resultats de les lectures de cadascun dels 12 animals de la taula d'acord amb la normativa aplicable.
2. Detallau i justifiqueu què cal notificar al ramader en vista dels resultats de la prova oficial practicada.
3. Detallau i justifiqueu les actuacions del veterinari oficial de l'escorxador durant el sacrifici dels animals que corresponguin.

### **CAS PRÀCTIC núm. 3**

El dia 28 de setembre de 2017 el punt de contacte de les Balears del sistema de qualitat de la lletra Q rep una alerta amb la informació següent:

*"S'ha notificat a la base de dades de la lletra Q un resultat positiu en la prova de detecció de residus d'antibiòtics en una mostra de llet de cisterna d'un centre lacti. A continuació, detallam l'assumpte per facilitar la vostra actuació:*

#### **ALARMA GENERADA DES DE: LABORATORI**

**LIIB-LABORATORIO INTERPROFESIONAL ILLES BALEARS**  
**C/ DE LA REINA CONSTANÇA, NÚM. 4 CP 07006**  
**PALMA**  
**RESPONSABLE: MATEO ORFILA GUITIÉRREZ**  
**TELÈFON DE CONTACTE: 971 000 000**  
**A/E: LIIB@HOTMAIL.COM**

#### **ORIGEN DE LA MOSTRA POSITIVA: CISTERNA EN CENTRE LACTI**

**DATA DE PRESA DE MOSTRES: 22/09/2017**

**DATA D'ANÀLISI: 24/09/2017**

**ESPÈCIE DE PROCEDÈNCIA DE LA MOSTRA: BESTIAR BOVÍ**

#### **DADES DEL CENTRE LACTI:**

**LECHE BALEAR**  
**CENTRE: 00793-65**  
**FORMATGE BO**  
**POL. INDUSTRIAL AGRARI (C/ DELS RAMADERS, NÚM. 12)**  
**PALMA**  
**PERSONA DE CONTACTE: TOMEU RIGO DARDER**  
**TELÈFON: 971 971 971**  
**A/E: LBALEAR@GMAIL.COM**

#### **DADES DE LA CISTERNA:**

*CISTERNA/TANC MÒBIL: 03245-56*  
*MATRÍCULA DE LA CISTERNA: IB-00900-ZX*  
*NOMBRE DE DIPÒSITS: 01*  
*SEQÜENCIAL DE RUTA: 1*  
*TIPUS DE PROVA COMERCIAL DE RESIDUS D'ANTIBIÒTICS: BRT TEST*

*HISTÒRIC DE L'ALARMA:*

*TIPUS DE PROVES: AMBDÓS*  
*ORDRE DEL TEST: 3*  
*EMISSOR: LIIB-LABORATORIO INTERPROFESIONAL ILLES BALEARS*  
*TIPUS DE PROVA COMERCIAL: BRT TEST*  
*ESPECTRE DE DETECCIÓ: ANTIBIÒTICS  $\beta$ -LACTÀMICS, MACRÒLIDS,*  
*LINCOSAMINA, AMINOGLUCÒSIDS, SULFAMIDES*  
*DATA DE PRESA DE MOSTRES: 22/09/2017*  
*DATA D'ANÀLISI: 24/09/2017*  
*RESULTAT DE LA MOSTRA: POSITIU EN SULFAMIDES"*

Quan es rep l'alarma es contacta amb el responsable del centre, el qual indica que la llet amb residus d'antibiòtics s'ha utilitzat íntegrament per a l'elaboració de formatge fresc i formatge semicurat.

**Indicau:**

- 1. Les actuacions prèvies al control oficial i els possibles incompliments de la normativa detectats en la notificació de l'alarma.**
- 2. Les actuacions de control oficial que s'han de dur terme a la indústria sobre el control de la llet crua en el moment de la descàrrega.**
- 3. Les actuacions de control oficial que s'han de dur a terme a la indústria sobre llet i derivats lactis.**
- 4. Les actuacions de control oficial que s'han de dur a terme en l'explotació d'origen de la llet.**

#### **CAS PRÀCTIC núm. 4**

El Servei d'Epidemiologia de la Direcció General de Salut Pública i Participació informa d'una toxiinfecció alimentària en un restaurant que va afectar 6 persones, que van presentar un quadre amb símptomes gastrointestinals (dolor abdominal, febre i diarrea). La investigació epidemiològica determina com a aliment sospitós els ous que van menjar els afectats utilitzats en les elaboracions.

Els ous estaven identificats amb la numeració corresponent i pertanyen a una granja de gallines ponedores de Mallorca.

**Indicau les consideracions pertinents dels epígrafs següents:**

- 1. Seqüència d'actuació del Servei de Seguretat Alimentària i Nutrició en el moment de rebre la comunicació.**
- 2. És procedent posar el fet en coneixement de les autoritats de ramaderia? Justificau la vostra resposta.**
- 3. Justificau les actuacions de control oficial que correspondria executar al Servei de Ramaderia en cas que la resposta a la pregunta anterior sigui afirmativa.**

## CAS PRÀCTIC núm. 5

Com a veterinari oficial d'una comarca ramadera de Mallorca, us correspon fer un control oficial programat d'identificació i registre, d'higiene de la producció primària i de benestar animal en l'explotació ramadera següent:

<b>Codi REGA</b>	<b>ES070380000050</b>
<i>Ubicació</i>	<i>Polígon: 3 Parcel·la: 235</i>
<i>Superfície de la parcel·la</i>	<i>2 hectàrees en zona de vulnerabilitat mitjana a la contaminació d'aqüífers</i>
<b>Unitat de producció</b>	<b>Bestiar porcí</b>
<i>Règim d'explotació</i>	<i>Intensiu</i>
<i>Classificació zootècnica</i>	<i>Producció mixta</i>
<i>Capacitat productiva</i>	<i>Grup I</i>
<i>Cens declarat</i>	<i>24 truges, 1 verro, 15 porcs d'esquer i 14 porcells</i>

- 1. Detalleu com hauríeu de preparar el control oficial.**
- 2. Detalleu com hauríeu d'executar el control oficial.**
- 3. Indicaeu i justifiqueu què hauríeu de comprovar en cada un dels programes del control oficial esmentats.**
- 4. Detalleu com hauríeu de documentar el resultat del control oficial.**

## **CAS PRÀCTIC núm. 6**

Com a veterinari oficial d'una comarca ramadera de Mallorca, rebeu durant el mes d'octubre de 2017 una comunicació del propietari d'una explotació de producció i reproducció de bestiar oví, amb un cens total de 100 exemplars, sobre l'existència d'un procés que va començar fa 15 dies i que afecta ja 14 exemplars adults.

Concretament el ramader indica que els exemplars afectats tenen febre i estan deprimits, tenen poca gana, han perdut pes i els costa menjar, tenen els llavis inflats i ferides a l'interior de la boca, expulsen molta saliva i moc, la zona inferior de la boca i superior dels ulls estan inflades, i manifesten certes dificultats per caminar, i han mort ja alguns dels primers exemplars afectats.

El propietari de l'explotació, que va iniciar l'activitat amb bestiar oví fa poc més de dos anys, manifesta que té també diversos porcs d'engreix a l'explotació que estan bé i que fins ara no ha requerit els serveis de cap veterinari.

- 1. En vista de la informació rebuda del ramader, indiqueu i justifiqueu quina seria la sospita més probable de les diferents malalties possibles.**
- 2. Indiqueu, detalleu i justifiqueu les actuacions de control oficial que heu de dur a terme per confirmar la sospita.**
- 3. Indiqueu, detalleu i justifiqueu quines altres actuacions de control oficial s'han d'adoptar una vegada que es confirmi la sospita.**

## **CAS PRÀCTIC núm. 7**

El punt de contacte a les Balears de la xarxa d'alertes en alimentació animal rep el 9 d'agost de 2017 una notificació de distribució a diversos establiments de les Balears, per part d'un operador de la Península, de 35 tones de blat de moro procedent d'una partida importada del Brasil, amb resultats analítics que confirmen la presència d'aflatoxina B1 en nivells superiors als permesos.

**En l'àmbit de competències de ramaderia, indiqueu, detallau i justifiqueu les actuacions de control oficial que correspondria fer a cadascun dels següents destinataris del blat de moro afectat per l'alerta:**

- 1. Distribuïdor de matèries primeres d'alimentació animal a Eivissa (5 tones).**
- 2. Distribuïdor de matèries primeres d'alimentació animal a Mallorca (10 tones).**
- 3. Fàbrica de pinso a Mallorca (15 tones). Tot el blat de moro s'ha emprat en la producció de pinsos composts.**
- 4. Explotació de bestiar boví lleter de Menorca (5 tones). Tota la llet crua que produeix es transforma en formatge curat a les instal·lacions autoritzades de l'explotació.**

## **CAS PRÀCTIC núm. 8**

Com a tècnic de seguretat alimentària rebeu un expedient per auditar el sistema de gestió de seguretat alimentària d'una nova indústria que, en règim de cooperativa i amb ajuts procedents de la Unió Europea, pretén regenerar antigues explotacions abandonades de bestiar boví de llet en una zona de 30 km de radi de la comarca de Campos - Santanyí a l'illa de Mallorca, amb una producció anual inicial de 1.500 kg de formatge per a la seva venda immediata, però sempre processaran menys de 100.000 kg de llet crua anual, que elaboraran a base de llet crua amb només una etapa tecnològica de premaduració durant un temps determinat i a una temperatura sempre superior a 8°C, és a dir sense cap tractament tèrmic i sense sotmetre aquests productes a un període de maduració de, com a mínim, 60 dies.

El sistema de gestió de seguretat alimentària d'aquesta indústria se sustenta en una guia elaborada pel seu sector i presentada i aprovada per l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició.

Una vegada revisat el seu programa de seguretat alimentària resulta que:

- La indústria no disposa de vestidors i, a més, no registra la desinfecció de superfícies que contacten amb la llet.
- Utilitza alguns elements com la fusta per a la manipulació del producte.
- Utilitza registres negatius per a les observacions de neteja i de temperatures.
- Ocasionalment, i per diferenciar-se dels seus competidors, addiciona al formatge herbes aromàtiques, que li confereixen una palatabilitat característica.

**Indicau les consideracions pertinents dels epígrafs següents:**

- 1. Normativa d'higiene comunitària i nacional que empara l'activitat de la indústria.**
- 2. Concepte de *flexibilitat* en l'aplicació dels principis APPCC o HACCP per a l'autocontrol de la indústria esmentada.**
- 3. Caracterització del risc que suposa l'addició d'herbes aromàtiques.**

- 4. Límits crítics de temps i temperatura de la matèria primera i producte acabat, des de l'etapa de producció primària fins a la de venda del producte.**

## **CAS PRÀCTIC núm. 9**

La Conselleria de Salut rep una denúncia d'un treballador segons la qual en l'empresa de magatzem distribuïdor d'aliments (d'origen animal i no animal) en la qual treballa es modifica la informació que acompanya la mercaderia i, específicament, es manipulen les dates de consum (consum preferent o caducitat).

Revisat l'expedient que consta en la Conselleria de Salut, resulta que la darrera visita de control es va dur a terme fa 18 mesos, i en estes actes d'auditories de conformitat no hi figuren aspectes similars o relacionats amb els fets denunciats.

En la visita d'inspecció de comprovació de fets denunciats el tècnic comprova que les càmeres estan excessivament plenes, la qual cosa dificulta l'accés a la mercaderia. A més d'una estiba desmesurada i desordenada, observa mercaderia de la qual el propietari refereix que procedeix de devolucions.

**Indicau les consideracions pertinents dels epígrafs següents:**

- 1. Obligacions de l'operador econòmic (indicau només les relacionades amb els fets denunciats).**
- 2. Actuacions d'investigació que haurà de dur a terme el tècnic o tècnica de salut pública per comprovar la veracitat dels fets denunciats.**
- 3. Quins mecanismes s'especifiquen en el PNCOCA 2016-2020 perquè les autoritats competents s'assegurin que els controls oficials són eficaços i adequats, segons el que exigeix el Reglament (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals?**

## **CAS PRÀCTIC núm. 10**

Com a tècnic o tècnica de seguretat alimentària heu de fer un control oficial d'un establiment d'elaboració i servei d'àpats. Es tracta d'un hotel de 4 estrelles i amb una capacitat de menjador de 350 serveis en règim de bufet de servei d'esmorzar, dinar i sopar. A més, disposa d'una zona de terrassa, on se serveixen àpats en bufet i a la carta. Aquesta zona no disposa de cuina pròpiament dita, però sí d'una zona per acabar i presentar els plats.

- 1. Indica la normativa genèrica i específica aplicable.**
- 2. Detalleu com prepararíeu el control oficial que us correspongués executar.**
- 3. Detalleu com l'executaríeu.**
- 4. Detalleu quins elements del Sistema de gestió de seguretat alimentària són útils per a la classificació del risc de establiment.**