



CUARTO EJERCICIO: **SUPUESTO PRÁCTICO**

DENTRO DEL PRESENTE SUPUESTO PRÁCTICO, SE PLANTEAN AL OPOSITOR, SUCESIVAS CUESTIONES QUE DEBEN RESPONDERSE DE MANERA ORDENADA.

SE ESPERA DEL OPOSITOR QUE LEA DE MANERA PREVIA TODO EL PLANTEAMIENTO Y PREGUNTAS, ANTES DE INICIAR LA REDACCIÓN DE LAS RESPUESTAS. (Cada una de las 10 preguntas puntúa un máximo de 3 puntos).

PLANTEAMIENTO:

Las Autoridades Sanitarias de una comunidad autónoma han detectado un brote de intoxicación alimentaria en el que se ven afectadas más de 23 personas, los principales síntomas son gastrointestinales, presentándose cuadros con sintomatología leve hasta severa, incluida la hospitalización de dos personas. Todos los síntomas son compatibles con una toxi-infección alimentaria provocada por la bacteria *Salmonella*, por lo que se toman muestras de heces de los afectados y se realizan pruebas analíticas, aislándose en 10 muestras la bacteria *Salmonella enteritidis*.

Durante la investigación epidemiológica realizada por las autoridades sanitarias se detecta que el punto en común en la mayoría de afectados es el consumo de un tiramisú refrigerado, fabricado por una empresa alimentaria XXX S.A., con nº de lote 121022. Entre los ingredientes del producto figura el huevo, por lo que las autoridades sanitarias proceden a analizarlo, detectando la presencia de la bacteria *Salmonella enteritidis*.

Pregunta 1.- Indique cual es la normativa en que se establecen los criterios microbiológicos de *Salmonella* en los productos alimenticios, en que categoría de alimentos se puede encuadrar el producto afectado, cual es el plan de muestreo, límite y método analítico de referencia para la determinación de esta bacteria en este producto.

Debido a estos hallazgos, las autoridades sanitarias realizan una visita de inspección a la empresa alimentaria XXX S.A., en la cual supervisan y verifican todas las condiciones higiénico-sanitarias de la planta de fabricación y solicitan toda la documentación relacionada con el APPCC, los planes de higiene de la empresa y la información sobre la trazabilidad del lote de producto afectado.

Tras la revisión de toda la documentación, las autoridades observan que los huevos usados para la fabricación del tiramisú proceden de granjas españolas y huevos importados de un país tercero.

Pregunta 2.- ¿Cuáles son las características del etiquetado y de trazabilidad que tienen que cumplir los huevos, tanto los destinados al consumo humano directo como los destinados a la industria alimentaria? ¿Los huevos procedentes de países de fuera de la UE tienen que estar etiquetados de la misma forma que los huevos procedentes de la UE?



Pregunta 3.- ¿Qué requisitos zoonosológicos y sanitarios deben de cumplir los huevos procedentes de países terceros para por ser introducidos en la Unión Europea?

Durante la visita, los inspectores observan que en la empresa alimentaria todavía quedan huevos de las dos procedencias, por lo que proceden a tomar muestras para determinar la presencia de Salmonella.

En la cáscara de los huevos de las granjas españolas se aísla la bacteria *Salmonella enteritidis*, posteriormente se procede a hacer una secuenciación utilizando un análisis WGS (Whole Genome Sequence) y se comprueba que la bacteria aislada en los huevos es idéntica a la aislada en las personas afectadas.

Pregunta 4.- Describa las actuaciones que tienen que realizar las autoridades competentes de sanidad animal de la Comunidad Autónoma en la granja de la que proceden los huevos en los que se ha aislado la Salmonella.

Pregunta 5.- ¿Cómo se debe de manipular y eliminar el lote de huevos contaminados con salmonella en la empresa alimentaria?

Pregunta 6.- Analice las posibles causas que hayan podido provocar este incidente, tanto en la granja, como en el centro de embalado, como en la empresa alimentaria.

Pregunta 7.- En el caso de que se hubiera detectado la bacteria *Salmonella* en los huevos procedentes del país tercero, ¿Qué actuaciones podrían realizarse por parte de las autoridades, tanto en la granja de procedencia de los huevos como en el centro de embalado? ¿Qué autoridad es la que debe realizar estas actuaciones?

Continuando con las labores de inspección en la empresa alimentaria, las autoridades observan que parte del lote de tiramisú afectado se ha distribuido a otras comunidades autónomas.

Pregunta 8.- Describa como se debe de realizar la comunicación de la distribución de este producto en otras comunidades autónomas. Asimismo, describa las medidas que deben de adoptar las autoridades sanitarias y la empresa alimentaria.

Posteriormente la empresa comunica que ha revisado su sistema de trazabilidad y ha comprobado que parte del producto afectado se ha distribuido en otro Estado miembro de la UE. Una vez contactadas con las autoridades de dicho Estado, estas confirman que el producto está distribuido en su territorio y que se han detectado personas afectadas por la bacteria.

Pregunta 9.- ¿Cómo se debería realizar la coordinación y la comunicación con las autoridades sanitarias del Estado miembro? ¿Qué medidas habría que adoptar?

Una vez pasados los meses y solucionado el problema de la presencia de Salmonella, la empresa de la granja de ponedoras y del centro de embalado de donde provenían los huevos quiere empezar a exportar este producto para el consumo humano a un tercer país, pero en los últimos días se ha declarado un foco de influenza aviar altamente patógena (IAAP), en una granja de ocas en una provincia española, por lo que España ha perdido el estatus de país libre de IAAP.

Pregunta 10.- Describa los pasos que debe realizar para hacer dicha exportación.