



Castilla-La Mancha



SUPUESTO PRÁCTICO

**ESCALA SUPERIOR DE SANITARIOS LOCALES
ESPECIALIDAD: FARMACIA
ACCESO: LIBRE**

RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 12 de diciembre de 2022
(D.O.C.M. nº 244, de 22 de diciembre de 2022)

En Toledo, a 20, de abril de 2024

SUPUESTO

En el planteamiento del supuesto práctico se van a considerar dos apartados.

En una inspección que se realiza el 15 de febrero de 2023, por los farmacéuticos sanitarios locales de salud pública en el hotel "EL RELAJADO", que cuenta con los servicios de alojamiento con 40 habitaciones climatizadas, restaurante, piscina, wifi y parking gratuito.

Se supervisan por un lado el servicio de comidas en el restaurante, y por otro lado el sistema de climatización que cuenta con una torre de refrigeración en la cubierta del edificio.

Apartado A.-

En la visita al restaurante, se revisan las cocinas, la de conservación alimentos preparados para servir y también la zona en la que se ofrece y sirve a los clientes. En esta última zona se encuentra el apartado de postres, en el que existe una vitrina congeladora a -15 °C, donde se exponen helados a granel de diversos sabores, y de estos se selecciona para la inspección el envase que contiene helado de limón.

Se solicita al responsable del restaurante la información referida a dicho helado, y este aporta al inspector la etiqueta correspondiente el envase del helado (se adjunta dicha etiqueta a continuación como anexo 1.

Cuestiones apartado A:

- 1.- *¿La información facilitada en el etiquetado del helado de limón, ¿es correcta?
(3 puntos)*
- 2.- *Las condiciones en que se presenta el helado en el expositor, ¿son adecuadas?
(1 punto)*
- 3.- *¿Es obligatorio tener la información al consumidor sobre este producto expuesto en la vitrina?
En caso afirmativo ¿Qué contenido debe tener y como debe presentarse dicha información? (3 puntos)*
- 4.- *¿Cuánto tiempo debe conservar el hotel la información referida al producto helado de limón? (1 punto)*
- 5.- *Con el fin de comprobar la composición de los colorantes utilizados en el helado de limón, definir los pasos para la realización de la toma de una muestra oficial para su remisión al laboratorio de salud pública. (2 puntos)*

Anexo 1.-



INGREDIENTES.	<i>Leche entera, azúcar, dextrosa, jarabe de glucosa, proteína de leche, harina de soja, aromas y colorantes naturales.</i>
ALERGENOS	<i>Puede contener frutos de cáscara, huevo y sus derivados.</i>
CONSERVACIÓN	<i>En congelador a – 24°C hasta consumo preferente. En vitrina a - 15°C un máximo de 30 días.</i>
LOTE	<i>01.06.23</i>
CONSUMO PREFERENTE	<i>Marzo de 2024</i>
ENVASE/CANTIDAD	<i>5 litros</i>
FABRICADO POR	<i>Helados Tragón S.A.</i>
	<i>Calle las Eras, s/n. San Martín de Pusa. Toledo. 925389800. WWW.tragon.com</i>

Apartado B.-

Por otro lado, se inspecciona el sistema de climatización, que consiste en una torre de refrigeración que afecta a todo el edificio del hotel.

Se solicita al titular del hotel la documentación correspondiente al plan de Prevención y Control de Legionella de la Instalación y se procede a su revisión, realizando visita a la torre para observar in situ la situación y el estado real del equipo.

Vistos los datos del plan y de las condiciones de la torre se decide realizar las tomas de muestras que proceden, con el fin de enviarlas al laboratorio de Salud Pública provincial y determinar el riesgo con la realización de análisis microbiológico para conocer la existencia de Legionella spp.

Cuestiones apartado B:

Se debe establecer un protocolo para la toma y transporte de muestras, según la legislación vigente, en el que deben quedar resueltos los siguientes apartados:

- 1.- *Consideraciones, preparación y datos necesarios previos a la toma de muestras, material a utilizar y determinaciones in situ (2 puntos)*
- 2.- *Proceso detallado en la realización de la toma de muestras. (2 puntos)*
- 3.- *Apartados que debe incluir el acta de inspección y datos mínimos que debe recoger en el acta y en la etiqueta de la toma de muestras. (3 puntos)*
- 4.- *Condiciones para la remisión de las muestras al laboratorio y su transporte. (1 punto)*
- 5.- *Los resultados analíticos emitidos por el laboratorio indican:*

Determinación	Resultado	unidades	Método analítico
<i>Legionella spp recuento (ufc/l) -</i>	<i>1,25 x 10⁴</i>	<i>(ufc/l)</i>	<i>UNE EN ISO 11731:2017</i>

A la vista de estos resultados analíticos ¿deben tomarse medidas correctoras o preventivas sobre la torre de refrigeración y el sistema de climatización? (2 puntos)

Observaciones: en cada cuestión se indica el valor máximo para la corrección del examen entre paréntesis.