



**TERCER EJERCICIO- ESCALA DE GESTIÓN DE OOAA, ESP. SANIDAD Y CONSUMO- ÁREA DE TÉCNICOS DE INSPECCIÓN (OEP 2023)**

Los responsables del Área de Sanidad y Política Social en Baleares han recibido una comunicación de la Consejería de Salud del Gobierno Balear relacionada con el ingreso hospitalario de cinco personas, tres de ellas pertenecientes al mismo grupo familiar, que presentaban, entre otros síntomas, dolor de cabeza, náuseas, vómitos, diarrea y urticaria. Las encuestas realizadas señalan que durante los últimos días todos los afectados han consumido alimentos en un restaurante situado en la terminal de viajeros del aeropuerto de Ibiza.

**Pregunta 1**

- 1.1. Teniendo en cuenta la sintomatología y la información arrojada por las encuestas epidemiológicas, ¿cree que estaría indicado efectuar una inspección del centro de restauración del aeropuerto? Justifique la respuesta.
- 1.2. En caso de que la respuesta a la cuestión anterior fuera afirmativa responda a la siguiente pregunta: ¿a tenor de lo establecido en la normativa vigente qué servicio u organismo sería el encargado de efectuar la inspección? Razone la respuesta.

**Pregunta 2**

**Las encuestas epidemiológicas señalan como posibles alimentos consumidos por los afectados y que podrían estar implicados en el brote alimentario, almejas con gambas, ensalada con huevo, atún y sardinas ahumadas y helado de avellanas. Responda a las siguientes preguntas:**

- 2.1. Describa de manera detallada el procedimiento de muestreo de dichos alimentos con fines analíticos, señalando la base legal que lo regula.
- 2.2. Explique de manera detallada los requisitos que deben reunir los laboratorios designados para el control oficial, indicando la base legal que lo regula.
- 2.3. ¿Cree que el incidente podría estar motivado por una biotoxina marina? Razone la respuesta, explicando los principales tipos de biotoxinas marinas existentes, los posibles alimentos implicados, la sintomatología característica, los métodos de diagnóstico y los límites máximos permitidos de las diferentes biotoxinas marinas.
- 2.4. En el supuesto de que se determinase que el agente responsable de la toxiinfección es *Listeria monocytogenes*, responda a las siguientes preguntas, razonando sus respuestas:
  - a) ¿Cuál de los alimentos presuntamente implicados en el brote alimentario sería el que tendría mayor probabilidad de estar contaminado por *Listeria monocytogenes*?
  - b) ¿Qué sintomatología produce este microorganismo?



- c) ¿Cuál es el criterio microbiológico para *Listeria monocytogenes* en la UE?
  - d) ¿Cuál es el método de referencia en la UE para los análisis de *Listeria monocytogenes* en alimentos?
- 2.5. Si además, en cuatro de los cinco afectados se detectase la existencia de un exceso de histamina en sangre,
- a) ¿qué alimento cree que podría estar relacionado con la detección de los altos niveles de histamina en sangre?
  - b) ¿a qué puede deberse?
  - c) ¿cuál es límite máximo permitido de histamina a nivel de la UE?
  - d) ¿cuál es el método analítico de referencia para histamina en alimentos en la UE?

### Pregunta 3

**Aprovechando que el servicio actuante se desplaza al aeropuerto de Ibiza para inspeccionar el local que se ha visto implicado en el brote alimentario, se decide proceder a efectuar una vigilancia y control de las instalaciones ubicadas en el recinto aeroportuario para asegurarse del correcto cumplimiento de la actual normativa que establece los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis y los criterios técnico-sanitarios de calidad del agua de consumo.**

- 3.1. ¿Conoce cuál es la normativa legal que regula ambas materias a nivel nacional?
- 3.2. En lo referente a la **prevención y control de la legionelosis**:
- a) ¿Qué comprobaciones efectuaría?
  - b) Describa el procedimiento de toma de muestras.
  - c) En el caso de que en las instalaciones de agua fría de consumo humano se detectase la presencia de 90 UFC/L de *Legionella* spp. ¿qué medidas correctoras considera que deberían aplicarse?
- 3.3. En lo que se refiere al **control y vigilancia sanitaria del agua de consumo**:
- a) ¿Qué tipo de comprobaciones y análisis efectuaría?
  - b) ¿En qué puntos considera necesario efectuar el muestreo?
  - c) ¿Con qué frecuencia cree que deberían efectuarse los controles analíticos?