



ESCALA TÉCNICA DE GESTIÓN DE OO.AA. ESP. SANIDAD Y CONSUMO, ACCESO LIBRE

ÁREA DE CONSUMO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

CUARTO EJERCICIO

28 de febrero de 2018

En una Comunidad Autónoma se recibe una notificación de un posible problema de intoxicación alimentaria, producida en una celebración festiva, con afectados que -en su conjunto- manifiestan síntomas muy diversos.

Los servicios de inspección se personan en el establecimiento donde se llevó a cabo la celebración y recogen distintas muestras de la comida servida (pan, agua mineral embotellada, agua de red, ostras, pescado, carne de pollo, hígado de vacuno, carne de porcino, fresas, tarta con frutos secos y postre lácteo), para llevarlas a un laboratorio designado para la participación en el control oficial de alimentos que cumple con las condiciones exigidas por la legislación vigente.

Ante la heterogeneidad de la sintomatología detectada en el conjunto de afectados, las autoridades deciden que el laboratorio realice una amplia serie de determinaciones analíticas, en el marco de su alcance acreditado por ENAC según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. A este respecto, se plantean las siguientes cuestiones que requieren la respuesta del opositor:

Apartado 1.- Planificación de ensayos a realizar.

1.1.- Enumere cuáles son las principales bacterias patógenas (o sus toxinas o metabolitos) que producen toxiinfecciones o intoxicaciones alimentarias y que propondría analizar en las muestras de alimentos sospechosos recogidas.

1.2.- Enumere qué otros tipos de contaminantes de origen biológico pueden provocar problemas de salud en los consumidores de alimentos. Ponga ejemplos de cada grupo que enumere.

Mencione también otras sustancias de origen biológico (no necesariamente contaminantes, sino también componentes de alimentos) que pueden provocar alteraciones por consumo de alimentos.

1.3.- Para analizar plomo en las muestras de aguas, el laboratorio ha de utilizar un método analítico que cumpla con las siguientes especificaciones de la legislación vigente:

- Precisión: 10% del valor paramétrico.
- Exactitud: 10% del valor paramétrico.
- Límite de detección: 10% del valor paramétrico.

El valor paramétrico para el plomo es de 10 µg/l.

El laboratorio dispone de un material de referencia certificado de una concentración de $10 \pm 0,4$ µg/l. De su análisis repetido 20 veces en condiciones de reproducibilidad, se obtienen los siguientes datos:

- la media de los 20 resultados es 9,8 µg/l
- la desviación típica es 0,89
- el límite de cuantificación para el plomo es 1 µg/l

¿Cree el opositor que el método puede ser válido? Razone brevemente la respuesta.

1.4.- Enumere qué tipos de contaminantes y/o residuos químicos presentes en alimentos pueden originar problemas de salud en consumidores. Ponga ejemplos de cada grupo que enumere.

1.5.- En el caso de que se confirme en el laboratorio la presencia de alguno de los microorganismos o analitos anteriores, de modo que se incumpla la legislación vigente para los alimentos analizados, lo que pudiera ocasionar un problema de salud grave, ¿podría dar lugar a una notificación a alguna red de alerta? Si es así, explique esquemáticamente los pasos y actuaciones que debe emprender, al respecto, la Comunidad Autónoma implicada. Incluya, a este mismo respecto, la posibilidad de que el alimento fuera importado de otro país y las correspondientes actuaciones que se derivarían de ello.

Apartado 2.- Sistematización de uno de los ensayos seleccionados.

De cualquiera de las posibilidades analíticas que puedan incluirse en el Apartado 1, el opositor -a su elección- deberá desarrollar de forma sistematizada y detallada:

- Las(s) técnica(s) analítica(s) a aplicar en el ensayo que seleccione, ensayo que especificará como:

Determinación de ...“*analito/s*” en ...“*matriz (alimento)*” por ...“*técnica analítica*”

- Las condiciones a observar y las actividades a realizar -según sea el ensayo elegido- desarrollando cómo llevaría a cabo, en su caso, la preparación, extracción, enriquecimiento, limpieza, purificación, determinación analítica, confirmación, etc., de una muestra del alimento seleccionado.
- Mencione los equipos (aparatos, reactivos, patrones o cepas de referencia, medios de cultivo, etc.) necesarios para el ensayo seleccionado, y los controles a observar con ellos.
- Mencione así mismo las sistemáticas concretas de aseguramiento de la calidad (controles de calidad internos y externos) que considere de interés para la fiabilidad del resultado analítico obtenido en el ensayo elegido.