



### TERCER EJERCICIO

#### **PRUEBAS SELECTIVAS DE ACCESO A LA ESCALA DE GESTIÓN DE ORGANISMOS AUTÓNOMOS, ESPECIALIDAD SANIDAD Y CONSUMO. ÁREA DE TÉCNICOS DE INSPECCIÓN.**

- Consistirá en la resolución por escrito, durante un tiempo máximo de una hora y media, de un supuesto práctico propuesto por el tribunal sobre materias contenidas en el programa.
- Cada opositor procederá a la lectura pública de su ejercicio, finalizada la cual, el tribunal podrá formular preguntas sobre el contenido del mismo durante el periodo máximo de quince minutos.
- Se otorgará una calificación máxima de veinte puntos, siendo necesario obtener un mínimo de diez puntos para superar la fase de oposición.

#### **SUPUESTO PRÁCTICO**

El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2130 de la Comisión, de 25 de noviembre de 2019, por el que se establecen normas detalladas sobre las operaciones que deben realizarse durante los controles documentales, de identidad y físicos y después de estos en animales y mercancías sujetos a controles oficiales en los puestos de control fronterizos establece que la autoridad competente elaborará un plan de control con el objetivo de controlar la conformidad con la normativa de control oficial y, en particular, detectar los peligros indicando las mercancías que deben examinarse y las pruebas que deben realizarse, y efectuará pruebas de laboratorio, de conformidad con dicho plan.

Precisamente para cumplir con dicho mandato la Subdirección General de Sanidad Exterior anualmente elabora un plan de monitorización y control de los productos de consumo o uso humano procedentes de terceros países basado en el riesgo, al que denomina Plan de Vigilancia de Sanidad Exterior y en el que se integran, en lo relativo a las importaciones de productos de consumo humano, los siguientes programas de control específicos, que a su vez se encuentran dentro del marco del Programa Plurianual de Controles, tal y como se determina en el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo:

- Vigilancia de Zoonosis y Agentes zoonóticos.
- Programa de Vigilancia y Control de Residuos de Plaguicidas en alimentos.
- Plan de control de contaminantes.
- Vigilancia de las Antibiorresistencias.
- Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR).



## BLOQUE 1

Suponiendo que de ahora en adelante usted vaya a entrar a formar parte del equipo responsable de elaborar e implantar el plan nacional de control de los productos de consumo o uso humano procedentes de terceros países (“Plan de Vigilancia de Sanidad Exterior”), a continuación, se le plantean una serie de cuestiones relativas al diseño y la ejecución del plan correspondiente al próximo año (2024):

### Pregunta 1

¿A su entender de qué contenido mínimo debería constar el plan? Razone la respuesta.

### Pregunta 2

¿Qué fuentes de información cree que sería conveniente consultar a la hora de confeccionar el plan? Justifique la respuesta.

### Pregunta 3

¿Qué determinaciones analíticas (contaminantes, plaguicidas, residuos, microbiología, aditivos, etc) considera que deberían incluirse en el plan de vigilancia? ¿Qué parámetros analizaría y en qué matrices?. Razone la respuesta.

### Pregunta 4

¿Cómo cree que se podría efectuar el seguimiento de la correcta aplicación del plan?

### Pregunta 5

Describa de manera pormenorizada el procedimiento para la toma de muestras oficial. ¿Existe alguna norma europea que regule el procedimiento general para la toma de muestras de productos alimenticios?. Razone la respuesta.

### Pregunta 6

¿Qué medidas se deberían adoptar en el caso de que los resultados analíticos de las muestras analizadas en el marco del plan de vigilancia sean desfavorables?. Razone la respuesta.



## BLOQUE 2

A continuación, se solicita conteste a una serie de preguntas relacionadas con el control oficial de las mercancías de consumo humano procedentes de terceros países muestreadas en el marco del plan de vigilancia de Sanidad Exterior:

### **Pregunta 7**

¿Qué documentación debe acompañar a cada una de las partidas según el tipo de producto de que se trate (productos de origen animal, productos de origen no animal, productos compuestos, materiales en contacto con los alimentos, etc)?

### **Pregunta 8**

Describa de manera detallada las comprobaciones u operaciones de las que debería constar el control documental.

### **Pregunta 9**

En el caso de que durante la realización de los controles se estime pertinente proceder a efectuar una toma de muestras con vistas a realizar pruebas sensoriales (olor, color, consistencia y sabor) para determinar la aptitud de la mercancía para consumo humano ¿cómo cree que se debería llevar a cabo dicha toma de muestras? Razone su respuesta.

### **Pregunta 10**

Indique los requisitos mínimos que deben reunir los laboratorios donde se lleven a cabo los análisis oficiales, así como el procedimiento para su designación como laboratorios de control oficial para alimentos y materiales en contacto con los alimentos procedentes de terceros países.

### **Pregunta 11**

¿Qué medidas se podrían adoptar en el caso de que durante la realización de los controles se constatará un incumplimiento que pudiera suponer un riesgo para la salud humana?. ¿Qué destinos se podrían dar a la mercancía? Razone la respuesta indicando la base legal de referencia (la norma y el artículo que lo regula).

### **Pregunta 12**

¿Qué reglamentación de referencia regula los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de mercurio en productos alimentos? ¿Conoce si existe alguna recomendación específica para el muestreo de los pescados de gran tamaño? Razone la respuesta.