

1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO
2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO

ACCESO: LIBRE

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS
VACANTES: CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS FARMACIA

OPCION B

ADVERTENCIAS:

- **ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con MÓVIL (o dispositivo electrónico conectado a datos, en general).**
- **EN LA CONTRAPORTADA DE ESTE CUADERNILLO ENCONTRARÁ INSTRUCCIONES QUE DEBE SEGUIR EN CASO DE HABER OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL ANTES DE ACCEDER AL AULA DE EXAMEN.**
- **ESTÁ PROHIBIDO HABLAR DESDE EL INICIO DE LA PRUEBA.**
- **NO ABRA EL CUADERNILLO HASTA QUE SE LE INDIQUE.**
- **EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.**

- Compruebe que en su «**Hoja de Respuestas**» están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla.**
- **El tiempo de duración de las dos pruebas es de tres horas.**
- **Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.**
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución. **PARA ELLO LEVANTE LA MANO Y ESPERE EN SILENCIO A SER ATENDIDO POR LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL EXAMEN.**
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «**1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO**» y «**2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO**».

1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO

- Esta prueba consta de 100 preguntas, numeradas de la 1 a la 100, y 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», numeradas de la 1 a la 100.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «**Reserva**» de la «**Hoja de Respuestas**», numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 101 a la 150.
 - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», numerada de la 101 a la 150.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

- Todas las preguntas tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
- Solo se calificarán las respuestas marcadas en su «**Hoja de Respuestas**».
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «**Hoja de Respuestas**» es el que corresponde al número de pregunta del cuadernillo.
- Este cuadernillo puede utilizarse en su totalidad como borrador.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUESTIONARIO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.

**CUERPO SUPERIOR
FACULTATIVO IISS FARMACIA
2021 / TURNO LIBRE**

**CUESTIONARIO
TEÓRICO
OPCIÓN “B”**

-
- 1 De conformidad con el artículo 90 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, la suspensión firme por sanción disciplinaria no podrá exceder de:**
- A) 3 años.
 - B) 5 años.
 - C) 6 años.
 - D) 2 años.
- 2 Según establece el artículo 19 de la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de incompatibilidades del personal al servicio de las Administraciones Públicas, quedarán exceptuadas del régimen de incompatibilidades las actividades siguientes:**
- A) La dirección de seminarios en Centros oficiales destinados a la formación de funcionarios o profesorado, cuando no tengan carácter permanente o habitual ni supongan más de setenta y cinco horas al año.
 - B) El ejercicio retribuido del cargo de Presidente, Vocal o miembro de Juntas rectoras de Mutualidades o Patronatos de Funcionarios.
 - C) La producción y creación literaria, artística, científica y técnica, así como las publicaciones derivadas de aquéllas, siempre que se originen como consecuencia de una relación de empleo o de prestación de servicios.
 - D) La participación habitual en coloquios y programas en cualquier medio de comunicación social.
- 3 Según la Ley 39/2015, cuando la norma reguladora de un procedimiento no fije el plazo máximo de notificación de la resolución expresa, éste será de:**
- A) Un mes.
 - B) Tres meses.
 - C) Seis meses.
 - D) Un año.

- 4 Según el artículo 123.2 de la Constitución Española, el Presidente del Tribunal Supremo será nombrado por:**
- A) El Rey, a propuesta del Consejo General del Poder Judicial, en la forma que determine la ley.
 - B) El Consejo General del Poder Judicial, en la forma que determine la ley.
 - C) El Presidente del Congreso de los Diputados, a propuesta del Consejo General del Poder Judicial, en la forma que determine la ley.
 - D) El Presidente del Gobierno, a propuesta del Consejo General del Poder Judicial, en la forma que determine la ley.
- 5 El artículo 4 del Estatuto de Autonomía de Andalucía (Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía de Andalucía) establece la capitalidad y sedes. Así, determina que en la capital de Andalucía, que es la ciudad de Sevilla, radicarán las sedes de las siguientes instituciones, EXCEPTO:**
- A) El Tribunal Superior de Justicia.
 - B) La Presidencia de la Junta.
 - C) El Parlamento.
 - D) El Consejo de Gobierno.
- 6 ¿Cuándo podría decirse que Andalucía alcanzó la titularidad de las competencias sanitarias?**
- A) Cuando se promulgó el Estatuto de Autonomía de Andalucía, mediante la Ley Orgánica 2/1981.
 - B) Cuando se promulgó la Ley 8/1986, de 6 de mayo, por la que se crea el Servicio Andaluz de Salud.
 - C) Cuando se promulgó la Ley 2/1998, de Salud de Andalucía.
 - D) Cuando se promulgó la Ley 14/1986, General de Sanidad.
- 7 ¿Qué norma legal regula la estructura, organización y funcionamiento de los servicios de Atención Primaria en nuestra Comunidad Autónoma?**
- A) El Decreto 197/2007, de 3 de julio.
 - B) La Orden SAS 21/2008.
 - C) La Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía.
 - D) El Decreto 462/1996, de 8 de octubre.
- 8 Los datos de salud son una categoría especial de datos personales, que el vigente Reglamento (UE) 2016/679, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, prohíbe tratarlos a menos que concurren determinadas circunstancias. ¿En qué artículo del Reglamento citado se recogen estas excepciones?**
- A) En el artículo 9.2.
 - B) En el artículo 12.
 - C) En el artículo 3.1.
 - D) En el artículo 43.

- 9 A efectos de la necesaria cooperación para el desarrollo de la salud pública en el territorio, la Ley de Salud Pública de Andalucía tiene regulado un órgano de colaboración, coordinación y cooperación entre la Administración de la Junta de Andalucía y las Corporaciones Locales, que se llama:**
- A) Comisión Andaluza de Cooperación en Salud Pública.
 - B) Consejo Andaluz de Salud Pública Local.
 - C) Comisión Paritaria en Salud Pública del territorio.
 - D) Consejo Andaluz de desarrollo de Planes Locales de Salud Pública.
- 10 ¿Qué principios básicos deben orientar toda la actividad encaminada a obtener, utilizar, archivar, custodiar y transmitir la información y documentación clínica, según se recoge en el artículo 2 de la Ley 41/2002, de 14 de noviembre?**
- A) La dignidad de la persona humana, el respeto a la autonomía de su voluntad y a su intimidad.
 - B) El principio de proporcionalidad y de justicia distributiva.
 - C) El principio de precaución y el respeto al honor personal.
 - D) La protección de datos personales especialmente sensibles y su uso restringido.
- 11 En relación al mecanismo de consultas previas dentro del procedimiento de Evaluación de Impacto en Salud, teniendo en cuenta lo recogido en el Manual para la evaluación del impacto en salud de proyectos sometidos a instrumentos de prevención y control ambiental en Andalucía, indique la respuesta correcta:**
- A) Es de carácter obligatorio.
 - B) Incluirá un análisis preliminar.
 - C) En los proyectos sometidos a Autorización ambiental Integrada, la consulta se dirigirá a la Delegación Territorial de Salud correspondiente.
 - D) En los proyectos sometidos a Calificación Ambiental, la consulta se dirigirá al Distrito Sanitario de Atención Primaria correspondiente.
- 12 Un proyecto de construcción de una estación de servicio dedicada a la venta de gasolina y otros combustibles, ubicada a 550 metros de la zona residencial más próxima:**
- A) Está exento del procedimiento de Evaluación de Impacto en Salud al ubicarse a más de 500 metros de la zona residencial más próxima.
 - B) Se elaborará el documento de Valoración de Impacto en Salud pero no es preceptiva la elaboración del Informe de Evaluación de Impacto en Salud.
 - C) Se elaborará el documento de Valoración de Impacto en Salud y se emitirá informe de Evaluación de Impacto en Salud.
 - D) Dicha actividad no está recogida en el anexo I del Decreto 169/2014, por lo que está exenta del procedimiento de Evaluación de Impacto en Salud.

- 13 En relación a los informes de Evaluación de Impacto en Salud, señale la respuesta correcta:**
- A) Son preceptivos pero no vinculantes.
 - B) El plazo de emisión será de dos meses (ampliable excepcionalmente a cuatro).
 - C) La ampliación de plazo sólo se admitirá para el procedimiento de Calificación Ambiental.
 - D) Se pronunciará sobre la viabilidad de la actividad.
- 14 ¿Quién es el máximo responsable a nivel provincial de la implementación de la Estrategia de Seguridad Alimentaria para Andalucía (2018-2022) y la consecución de sus objetivos?**
- A) La Delegación Territorial de Salud y Familias.
 - B) La Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo sostenible.
 - C) El Grupo Técnico Provincial de Seguimiento y Evaluación (GTSE).
 - D) La Comisión Provincial de la Estrategia (CPE).
- 15 En cuanto a los cuerpos y categorías profesionales que forman parte de las Unidades de Gestión de Salud Pública, señale la opción INCORRECTA:**
- A) Técnicos de Salud de Educación para la Salud y Participación Comunitaria.
 - B) Técnicos de Salud de Sanidad Ambiental.
 - C) Técnicos de Salud de Epidemiología y Programas.
 - D) Farmacéuticos de Atención Primaria.
- 16 ¿Cuál de las siguientes opciones tiene consideración de sitio exceptuado en ALBEGA?**
- A) Desolladeros de las plazas de toros.
 - B) Establecimiento con actividad exclusiva de herboristería.
 - C) Centro de dietética.
 - D) Todos los anteriores.
- 17 Respecto a las Alertas de Salud Pública de Alto Impacto (ASPAI) en Andalucía, señale la opción FALSA:**
- A) En el contexto de una ASPAI, y en el caso de ausencia de información basada en pruebas científicas, se debe asegurar a la población que no existe ningún riesgo.
 - B) Una ASPAI puede diferenciarse del resto de alertas, entre otros factores, por su alta repercusión mediática y expectativas de respuesta institucional.
 - C) La gestión de la respuesta en las ASPAI en Andalucía corresponde al Consejo de Alertas de Salud Pública de Alto Impacto.
 - D) Entre los factores que afectan de forma negativa al desarrollo de las ASPAI, se encuentra la percepción alterada del problema en la población, en profesionales y en políticos.

- 18 ¿Qué Reglamento regula los controles oficiales en Seguridad Alimentaria?**
- A) Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de Enero de 2002.
 - B) Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004.
 - C) Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017.
 - D) Reglamento (CE) Nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004.
- 19 Según lo recogido en el Manual de Procesos en Protección de la Salud (2ª edición), la notificación de una Alerta realizada por parte de un profesional del Sistema Sanitario Público de Andalucía, constituiría un:**
- A) Límite de salida.
 - B) Límite de entrada.
 - C) Límite marginal.
 - D) Límite final.
- 20 ¿Qué norma estatal establece el certificado sanitario oficial para la exportación de productos alimenticios?**
- A) Real Decreto 1976/ 2004, de 1 de octubre.
 - B) Real Decreto 1316/1992, de 30 de octubre.
 - C) Orden de 12 mayo 1993 del Ministerio de Sanidad y Consumo.
 - D) Ley 17/2011, de 5 de julio.
- 21 Según el Manual del Proceso de Certificaciones a demanda, el certificado de libre venta y consumo:**
- A) Lo firma la Secretaría General de Salud Pública y Participación u órgano competente que la sustituya y su modelo se recoge en el Anexo VI del Proceso de certificaciones.
 - B) Lo firma la Secretaría General de Salud Pública y Participación u órgano competente que la sustituya y su modelo se recoge en el Anexo V del Proceso de certificaciones.
 - C) Lo firma la Delegación Territorial de Salud correspondiente y su modelo se recoge en el Anexo VI del Proceso de certificaciones.
 - D) Lo firma la Delegación Territorial de Salud correspondiente y su modelo se recoge en el Anexo IV del Proceso de certificaciones.

- 22 En relación al Proceso de Gestión de Muestras, el Técnico de Protección de la Salud recibe notificación para realizar una toma de muestras. En ella se indican los siguientes datos: lugar y fecha de la toma de muestra, nº de identificación de la toma de muestra, carácter de la toma de muestra, normativa de referencia, fecha y hora de la remisión. ¿Qué información falta?**
- A) Nombre del Técnico al que se le asigna la toma de muestra, motivo de la toma de muestra, número de muestra, parámetro, producto y cantidad mínima.
 - B) Además de la opción A), laboratorio que realizará el análisis y lugar a donde remitir la muestra.
 - C) Especificación del peso/volumen/número de los ejemplares de la muestra, fecha y hora de entrega en laboratorio.
 - D) Las respuestas A) y C) son correctas.
- 23 Según el Proceso de Denuncias, ¿cuál de las siguientes respuestas se considera una característica de calidad en la elaboración del informe de actuaciones y remisión al Distrito Sanitario/Área de Gestión Sanitaria por el Técnico de Protección de la Salud de zona?**
- A) El informe contendrá al menos los datos mínimos incluidos en el modelo del Anexo I.
 - B) La documentación (Informe / Acta / Hoja de Control) se remitirá por vía fax y/o correo electrónico en un plazo máximo de tres días laborables desde la comprobación los hechos.
 - C) En el caso de proponerse la incoación de un expediente sancionador y /o la adopción de medidas cautelares, se remitirán los documentos vía fax.
 - D) El tratamiento de las Propuestas de Medidas a tomar que se recojan en el Informe, será el mismo que se recoge en los Planes y Programas de la Consejería.
- 24 En relación al Proceso de Medidas Cautelares, ¿cuál es el plazo para que un Técnico de Protección de la Salud comunique una propuesta de medida cautelar a la Dirección de la Unidad de Protección de la Salud?**
- A) De manera inmediata.
 - B) 36 horas.
 - C) 48 horas.
 - D) 72 horas.
- 25 Según el Proceso de Legionelosis, se define un clúster de vigilancia epidemiológica especial, como:**
- A) Agrupación de dos o más casos en un ámbito geográfico y período de tiempo determinado sin relación aparente entre sí.
 - B) Aparición de dos o más casos relacionados con establecimientos hoteleros en el plazo de 2 años.
 - C) Aparición de dos o más casos confirmados o sospechosos/probables relacionados con una fuente causal común.
 - D) Ninguna respuesta anterior se corresponde con dicha definición.

- 26 ¿Qué contenido máximo en nitratos permite el Reglamento (CE) N° 1881/ 2006 para lechugas del tipo "iceberg" cultivadas al aire libre?**
- A) 2000 mg NO₃/kg.
 - B) 2500 mg NO₃/kg.
 - C) 3000 mg NO₃/kg.
 - D) 4000 mg NO₃/kg.
- 27 Cuando situaciones de peligro para la Salud Pública o la importancia económica de la mercancía cautelarmente inmovilizada lo aconsejen, ¿qué actuación se podría adoptar?**
- A) Se podrá convocar a un mismo acto y en el mismo laboratorio a tres peritos, dos de ellos nombrados por la Administración y uno en representación del interesado. Practicando análisis inicial, contradictorio y dirimente, sin solución de continuidad.
 - B) Se podrá convocar a un mismo acto y en el mismo laboratorio a dos peritos, uno nombrado por la Administración y otro en representación del interesado. Practicando análisis inicial, contradictorio y dirimente, sin solución de continuidad.
 - C) Se podrá convocar a un mismo acto y en el mismo laboratorio a tres peritos, dos de ellos nombrados por la Administración y uno en representación del interesado. Practicando análisis inicial, contradictorio y dirimente, con solución de continuidad.
 - D) Ninguna respuesta anterior es correcta.
- 28 En relación a pruebas periciales, en el supuesto de que el operador económico no acepte los resultados, podrá solicitar del instructor del expediente la realización del análisis contradictorio, pudiendo optar por designar perito de parte para la realización del análisis en el mismo laboratorio que se realizó el análisis inicial. ¿Qué plazo tiene para ello, contado a partir de la notificación del pliego de cargos?**
- A) Diez días hábiles.
 - B) Ocho días naturales.
 - C) Cinco días hábiles.
 - D) Tres días naturales.
- 29 Según establece el Real Decreto 140/2003, ¿cuándo se debe analizar el parámetro bromato a la salida de la ETAP?**
- A) Cuando se utilice cloraminación en el tratamiento de potabilización.
 - B) Cuando se utilice ozono en el tratamiento de potabilización.
 - C) Cuando se utilice dióxido de cloro en el tratamiento de potabilización.
 - D) Cuando exista sospecha de eutrofización en el agua de la captación.

- 30 El Real Decreto 902/2018 establece que, en base a los resultados de la evaluación del riesgo, el gestor de un abastecimiento de agua de consumo humano podrá reducir la lista de parámetros y las frecuencias de muestreo (anexo V), siempre que se cumpla/n la/s siguiente/s condición/es:**
- A) En ningún caso se puede reducir la frecuencia de muestreo de E. coli.
 - B) Para reducir la frecuencia mínima de muestreo de un parámetro, los resultados obtenidos de las muestras recogidas periódicamente durante tres años en puntos de muestreo representativos de la Zona de Abastecimiento deben ser inferiores al 60% del valor paramétrico.
 - C) Para suprimir un parámetro de la lista de los que deben controlarse, los resultados obtenidos de las muestras recogidas periódicamente durante tres años en puntos de muestreo representativos de la Zona de Abastecimiento deben ser inferiores al 30% del valor paramétrico.
 - D) Todas son correctas.
- 31 En relación al Control de la radioactividad en las Zonas de Abastecimiento (ZA) establecido en las Instrucciones complementarias al Programa de Vigilancia Sanitaria y Calidad del Agua de Consumo de Andalucía, señale la respuesta INCORRECTA:**
- A) Solo se exigirá el control de Radón en ZA que se abastezcan desde una captación subterránea (ordinaria o extraordinaria).
 - B) Solo se exigirá control del parámetro Tritio en aquellas ZA que se abastecen de aguas superficiales y para las que se sospeche que pueden estar afectadas por una fuente antropogénica de Tritio u otros radionucleidos artificiales.
 - C) Se exigirá a los gestores la realización de un análisis de actividad alfa total y de actividad beta total o resto.
 - D) La superación de parámetros radiactivos genera automáticamente incumplimientos o incidencias en el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC).
- 32 La Delegación Territorial competente en materia de Salud puede autorizar en tramos concretos de la red de distribución en la que no se puedan realizar cloraciones intermedias, valores de cloro residual libre (CRL) superiores a 1 mg/L. ¿Hasta qué máximo de CRL?**
- A) No existen excepciones. No superará nunca el valor de 1 mg/L.
 - B) 2 mg/L.
 - C) 3 mg/L.
 - D) 4 mg/L.
- 33 ¿Cuál de los siguientes proyectos de construcción, relacionados con infraestructuras de Zonas de Abastecimiento de aguas de consumo humano, NO requiere informe sanitario vinculante?**
- A) Construcción de una nueva captación.
 - B) Remodelación de un depósito existente en una Zona de Abastecimiento.
 - C) Nueva línea de tratamiento en una Estación de Tratamiento de aguas potables (ETAP).
 - D) Un nuevo tramo de red de distribución de 400 metros.

- 34 La Instrucción 18/2020 establece el Procedimiento de Gestión y Comunicación de incumplimientos en agua de Consumo Humano. Señale la respuesta INCORRECTA en relación con la misma:**
- A) La entidad gestora de un abastecimiento debe introducir los boletines del incumplimiento y de la muestra de confirmación en SINAC al mismo tiempo, una vez tenga el resultado de la muestra de confirmación, en un plazo máximo de 7 días.
 - B) Si el parámetro con incumplimiento es microbiológico o químico, lo deben remitir, vía fax, mediante impreso contenido en el Anexo XIII del Decreto 70/2009 en el plazo de 24 horas tras la obtención del resultado analítico.
 - C) Si el parámetro con incumplimiento es indicador, lo deben remitir semanalmente, mediante impreso contenido en el Anexo XIII del Decreto 70/2009 tras la obtención del resultado analítico.
 - D) El incumplimiento debe ser confirmado con una nueva muestra en el mismo punto de muestreo en el que se detectó, en un plazo máximo de 24 horas tras la detección del mismo.
- 35 Tal como indica la Instrucción 18/2020, la calificación de “Agua no apta para el consumo” en el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC) significa que:**
- A) Existe superación del valor paramétrico establecido en la norma para algún parámetro indicador.
 - B) Existe superación del valor paramétrico establecido en la norma de algún parámetro cuya solicitud de excepción ha sido previamente autorizada para esa Zona de Abastecimiento por la Dirección General.
 - C) Se supera la concentración establecida por el Ministerio y las CCAA como aquella a partir de la cual existe un riesgo efectivo de que se produzcan efectos adversos sobre la población, para parámetros microbiológicos, químicos o radiactivos.
 - D) Se superan los valores establecidos en la normativa para parámetros microbiológicos, químicos o los valores consensuados por el Ministerio de Sanidad y las CCAA para los parámetros indicadores.
- 36 En un brote hídrico, un individuo que tiene o no evidencias de laboratorio, pero sí tiene signos y síntomas compatibles con la enfermedad, es un:**
- A) Caso confirmado.
 - B) Caso probable.
 - C) Caso sospechoso.
 - D) No caso.
- 37 ¿Qué medida NO contempla el Real Decreto 865/2003 en materia de control y prevención de la Legionella?**
- A) Mantener la temperatura del agua en el circuito de agua caliente, por encima de 60°C en el punto más alejado del circuito.
 - B) Disponer de un sistema de válvulas de retención, según la norma UNE-EN 1717.
 - C) La instalación permitirá que el agua alcance una temperatura de 70°C.
 - D) Disponer en el agua de aporte de sistemas de filtración según la norma UNE-EN 13443-1.

- 38 Según establece el Programa de Prevención de la Legionelosis 2021, excepcionalmente serán objeto de actuaciones dentro de la programación de instalaciones de menor riesgo, el agua caliente sanitaria (ACS) sin retorno:**
- A) En residencias de mayores.
 - B) En residencias para personas discapacitadas.
 - C) Las respuestas A) y B) son correctas.
 - D) El ACS sin retorno es una instalación de menor riesgo, que sólo será objeto de inspección en el estudio de brotes/clústers.
- 39 Tal como marca la Instrucción 131/2020 rev2 Programación de controles en Protección de Salud, para el Programa de prevención de la Legionelosis, en 2022 se priorizarán inspecciones de:**
- A) Solo los lavaderos de coches que hayan estado implicados en un brote/clúster.
 - B) Lavaderos de coche que no hayan sido inspeccionados en el último año.
 - C) Todos los lavaderos de coches censados.
 - D) Los lavaderos de coches no son prioritarios, al ser instalaciones de menor riesgo de Legionella.
- 40 A la hora de censar en ALBEGA, ¿qué instalación de riesgo de proliferación y dispersión de Legionella se incluirá como “Otros aparatos que acumulen agua y puedan producir aerosoles”?**
- A) Lavaderos de coches.
 - B) Equipos de terapia respiratoria.
 - C) Nebulizadores.
 - D) Todas son correctas.
- 41 En los casos de nuevas altas en el censo municipal de torres de refrigeración y condensadores evaporativos o de hallazgo de oficina de instalaciones de mayor riesgo de proliferación y dispersión de Legionella, se deberá realizar una inspección en un plazo:**
- A) Inferior a un mes desde su alta en el ALBEGA.
 - B) No hay ningún plazo establecido.
 - C) Máximo 15 días naturales desde su alta en ALBEGA.
 - D) Inferior a dos meses desde su alta en ALBEGA.
- 42 Según la Guía orientativa para el Control de la Legionella en las instalaciones con sistemas de pulverización/nebulización de agua mediante boquillas, ¿cuál de los materiales del circuito hidráulico de dichos sistemas se considera el menos seguro, en cuanto a los criterios higiénico-preventivos de Legionella?**
- A) Policloruro de vinilo (PVC).
 - B) Acero inoxidable.
 - C) Hierro.
 - D) Cobre.

- 43 En relación a las sustancias activas candidatas a la sustitución establecidas en el Reglamento (UE) Nº 528/2012 relativo a la comercialización y el uso de los biocidas, indique la respuesta correcta:**
- A) Solo podrán aprobarse por un período inicial de 5 años.
 - B) Es candidata si no contiene una proporción significativa de isómeros inactivos o de impurezas.
 - C) Es candidata si está clasificada de conformidad con el Reglamento (CE) Nº 1272/2008, como sensibilizante respiratorio.
 - D) Todas son incorrectas.
- 44 Tal como establece el Reglamento (UE) Nº 528/2012 relativo a la comercialización y el uso de los biocidas, no se autorizará la comercialización de ningún biocida para su uso por el público en general si:**
- A) Cumple los criterios fijados en el Reglamento (CE) Nº 1272/2008 para ser clasificado como carcinógeno de categoría 2.
 - B) Cumple los criterios fijados en el Reglamento (CE) Nº 1272/2008 para ser clasificado con toxicidad cutánea aguda, categoría 3.
 - C) Cumple los criterios fijados en el Reglamento (CE) Nº 1272/2008 para ser clasificado como mutágeno de categoría 1C.
 - D) Las respuestas A) y C) son ciertas.
- 45 En relación a la extinción de la autorización sanitaria de un establecimiento o servicio biocida regulada en el Decreto 60/2012, señale la opción correcta:**
- A) La extinción no dará lugar a la cancelación de la correspondiente inscripción en el Registro.
 - B) Lo realiza la Delegación Territorial de Salud en cuyo ámbito territorial radica la sede.
 - C) Será declarada de oficio cuando la Administración Sanitaria de la Junta de Andalucía compruebe el cese permanente de la actividad al menos durante seis meses ininterrumpidos.
 - D) Las respuestas B) y C) son correctas.
- 46 El Decreto 60/2012 establece que, durante el tratamiento de instalaciones por los servicios biocidas no se pueden almacenar biocidas para el tratamiento continuado, excepto cuando se cumpla una de las siguientes opciones:**
- A) Que la persona titular de la instalación lo autorice expresamente, indicando en la autorización la cantidad máxima a almacenar prevista y la naturaleza y peligrosidad de los biocidas.
 - B) Que la persona titular de la instalación mantenga in situ las fichas técnicas de los productos almacenados.
 - C) Que el volumen total de productos biocidas almacenados no supere los 400 litros o kilos.
 - D) Las respuestas A) y C) son correctas.

- 47 De acuerdo al Real Decreto 830/2010, la capacitación para aplicar biocidas TP 2, 3, 4, 14, 18 y 19 en un Servicio Biocida, podrá acreditarse mediante:**
- A) Certificado de profesionalidad que acredite las unidades de competencia correspondientes a la cualificación profesional Servicios para el control de plagas (nivel 2).
 - B) Certificado de profesionalidad que acredite las unidades de competencia correspondientes a la cualificación profesional Gestión de servicios para el control de organismos nocivos (nivel 3).
 - C) Curso de especialización de formación profesional previsto en el Real Decreto 1538/2006, que acredite las unidades de competencia correspondientes a la cualificación profesional Servicios para el control de plagas (nivel 2).
 - D) Las respuestas A) y C) son correctas.
- 48 Tal como establece el Reglamento (CE) Nº 1907/2006 (REACH), la evaluación de la exposición, que incluya la elaboración del o de los escenarios de exposición y la estimación de la exposición, se incluirá en la valoración de la seguridad química cuando la categoría de peligrosidad de la sustancia sea:**
- A) Tóxico para la reproducción.
 - B) Gas comburente.
 - C) Peligroso para la capa de ozono.
 - D) Todas son correctas.
- 49 ¿Cuáles de las siguientes sustancias NO están incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) Nº 1907/2006 (REACH)?**
- A) Sustancias que reúnen los criterios para ser clasificadas en la clase de peligro de carcinogenicidad de categorías 1A ó 1B.
 - B) Sustancias que son persistentes, bioacumulables y tóxicas con arreglo a los criterios establecidos en el Anexo XIII de REACH.
 - C) Sustancias que reúnen los criterios para ser clasificadas en la clase de peligro de toxicidad aguda categoría 1, 2 y 3.
 - D) Sustancias que reúnen los criterios para ser clasificadas en la clase de peligro de toxicidad para la reproducción de categorías 1A ó 1B, por efectos sobre el desarrollo.
- 50 Las secciones 4, 5 y 6 de las Fichas de Datos de Seguridad (FDS) que acompañan a una sustancia o una mezcla, tratan sobre:**
- A) Primeros auxilios, medidas de lucha contra incendios y medidas en caso de vertido accidental, respectivamente.
 - B) Primeros auxilios, medidas de lucha contra incendios y manipulación y almacenamiento, respectivamente.
 - C) Primeros auxilios, manipulación y almacenamiento y controles de exposición individual, respectivamente.
 - D) Medidas de lucha contra incendios, medidas en caso de vertido accidental y manipulación y almacenamiento, respectivamente.

51 El Reglamento (CE) N° 1907/2006 (REACH), NO se aplica a:

- A) Las sustancias intermedias no aisladas.
- B) Los residuos.
- C) Sustancias contenidas en artículos sujetas a supervisión aduanera.
- D) Todas son correctas.

52 ¿Cuándo facilitará el proveedor de una mezcla al destinatario la ficha de datos de seguridad solo a petición de éste?

- A) Cuando la mezcla no gaseosa no reúna los criterios para ser clasificada como peligrosa de conformidad con el Reglamento (CE) N° 1272/2008 (CLP), pero incluya una concentración individual igual o superior al 0.2% en peso, de una sustancia peligrosa para la salud humana.
- B) Cuando la mezcla gaseosa no reúna los criterios para ser clasificada como peligrosa de conformidad con el Reglamento (CE) N° 1272/2008 (CLP), pero incluya una concentración individual igual o superior al 0.1% en peso, de una sustancia carcinógena o mutágena de categorías 1A y 1B.
- C) Cuando la mezcla no reúna los criterios para ser clasificada como peligrosa de conformidad con el Reglamento (CE) N° 1272/2008 (CLP), pero incluya una sustancia para la que existan límites de exposición comunitarios en el lugar de trabajo.
- D) Todas son correctas.

53 Tal como establece el Reglamento (CE) N° 1272/2008 (CLP), la frase EUH211: "¡Atención! Al rociar pueden formarse gotas respirables peligrosas. No respirar el aerosol o la niebla" se aplica a:

- A) Mezclas que contengan cadmio (aleaciones), destinadas a ser utilizadas en soldadura.
- B) Mezclas que contengan componentes epoxídicos con un peso molecular medio inferior o igual a 700.
- C) Mezclas que contengan cianoacrilatos.
- D) Mezclas líquidas que contengan un 1% o más de dióxido de titanio.

54 ¿Cuál de los siguientes envases NO debe disponer de cierre de seguridad para niños, según lo establecido en el Reglamento (CE) N° 1272/2008 (CLP)?

- A) Los envases, independientemente de su capacidad, que contengan una sustancia o mezcla de venta al público en general y clasificada por su toxicidad aguda categoría 3.
- B) Los envases, independientemente de su capacidad, que contengan una sustancia o mezcla de venta al público en general y clasificada por su toxicidad específica en determinados órganos (STOT)— exposiciones repetidas, categoría 2.
- C) Los envases, independientemente de su capacidad, que contengan una sustancia o mezcla de venta al público en general y clasificada como corrosiva cutánea, categoría 1.
- D) Los envases destinados al público en general, independientemente de su capacidad, que contengan metanol en una concentración igual o superior a 3%.

- 55 Según el Reglamento (CE) N° 1272/2008 (CLP), en la etiqueta de los peróxidos orgánicos tipo B deben aparecer la indicación de peligro, palabra de advertencia y pictograma siguientes:**
- A) H240: Peligro de explosión en caso de calentamiento. Peligro. GHS01.
 - B) H241: Peligro de incendio o explosión en caso de calentamiento. Peligro. GHS01 y GHS02.
 - C) H242: Peligro de incendio en caso de calentamiento. Atención. GHS02.
 - D) H242: Peligro de incendio en caso de calentamiento. Peligro. GHS02.
- 56 ¿Cuál de las siguientes clases de componentes se deberán indicar siempre en el etiquetado de los detergentes destinados a la venta al público, sea cual sea su concentración, en base al Reglamento (CE) N° 648/2004?**
- A) Zeolitas.
 - B) Blanqueantes oxigenados.
 - C) Blanqueantes clorados.
 - D) Blanqueantes ópticos.
- 57 Según el Real Decreto 1341/2007 sobre la gestión de la calidad de las aguas de baño, una situación anómala es:**
- A) Una situación de incidencia.
 - B) Un hecho o una combinación de hechos que afecten a la calidad de las aguas de baño del lugar de que se trate y cuya frecuencia previsible no supere una vez cada cuatro años.
 - C) Una situación inesperada que tenga, o se presuma razonablemente que pueda tener, un efecto nocivo en la calidad de las aguas de baño y en la salud de los bañistas.
 - D) Las respuestas A) y B) son correctas.
- 58 En cuanto a la metodología del muestreo y análisis de las aguas de baño, para la determinación de Escherichia coli, los métodos de análisis de referencia serán:**
- A) UNE EN ISO 7899-1 número más probable.
 - B) UNE EN ISO 7899-2 por filtración por membrana.
 - C) Las respuestas A) y B) son correctas.
 - D) Ninguna es correcta.
- 59 Según el ANEXO I del Real Decreto 742/2013, en relación al valor del parámetro pH del agua de una piscina, ¿qué condiciones se deben dar para el cierre del vaso?**
- A) Cuando los valores estén por debajo de 6,5 o por encima de 8,5 se cerrará el vaso hasta normalización del valor.
 - B) Cuando los valores estén por debajo de 6,0 o por encima de 9,0 se cerrará el vaso hasta normalización del valor.
 - C) Cuando los valores estén por debajo de 6,0 o por encima de 8,5 se cerrará el vaso hasta normalización del valor.
 - D) Todas son falsas.

- 60 ¿Qué tipo de piscinas deberán supervisarse, según establece el Decreto 485/ 2019?**
- A) Todas piscinas tipo 1 y 2A.
 - B) Todas las piscinas tipo 1 y 3A.
 - C) Todas las piscinas tipo 1, 2A y 3A.
 - D) Ninguna es cierta.
- 61 ¿Quién debe firmar el modelo diligenciado de tratamiento, después de una aplicación DDD por Servicio Biocida?**
- A) El responsable técnico del Servicio Biocida.
 - B) El técnico aplicador del tratamiento.
 - C) El contratante del servicio.
 - D) Todas son correctas.
- 62 ¿Cuál es el límite máximo de concentración permitido de Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO 5 a 20°C) sin nitrificación, en vertidos procedentes de instalaciones de tratamiento de aguas residuales urbanas?**
- A) 125 mg/l O₂.
 - B) 60 mg/l O₂.
 - C) 35 mg/l O₂.
 - D) 25 mg/l O₂.
- 63 ¿Cuál es el plazo máximo para evacuar informe sanitario en el procedimiento de una solicitud de reutilización de un agua depurada?**
- A) 10 días.
 - B) 15 días.
 - C) 1 mes.
 - D) 3 meses.
- 64 ¿Cuál de las siguientes opciones es un uso admitido para un agua regenerada?**
- A) Uso recreativo como agua de baño.
 - B) Cultivo de moluscos filtradores en acuicultura.
 - C) Para consumo humano durante una declaración de catástrofe.
 - D) Para uso en instalaciones hospitalarias.
- 65 ¿Qué normativas regulan el Reglamento de Policía Sanitaria Mortuoria en Andalucía?**
- A) Decreto 95/2001 y Decreto 36/2014.
 - B) Decreto 95/2001 y Decreto 62/2012.
 - C) Decreto 95/2001 y Decreto 141/2011.
 - D) Decreto 62/2012 y Decreto 169/2014.

- 66 En cuanto a la metodología a seguir en los diferentes Procesos contemplados en el Plan Andaluz de Supervisión de Salud Ambiental en Seguridad Química, señale la opción correcta:**
- A) Para la supervisión del Proceso A, se revisarán 15 sustancias sujetas a registro o pre-registro o todas en el caso de que la empresa haya pre-registrado o registrado menos de 15.
 - B) Para la supervisión del Proceso B, se revisará la gestión de la información sobre la muestra de 10 FDSs en el caso de que la empresa gestione más de 10, y todas en caso de que sean menos de 10.
 - C) Para la supervisión del Proceso C, se revisará la gestión de 10 productos restringidos en empresas proveedoras y en al menos 5 de sus clientes, o en todos en el caso de que sean menos.
 - D) Para la supervisión del Proceso F, se revisarán 10 sustancias sujetas a notificación en el caso de que la empresa fabrique o importe más de 10 sustancias sujetas a notificación, y todas en el caso de que sean menos de 10.
- 67 Según el Plan Andaluz de Supervisión de Salud Ambiental, la clasificación de las supervisiones en base al riesgo es:**
- A) T1 cuando la supervisión se cierra como No Conforme con evidencias de no conformidades de mayor riesgo.
 - B) T2 cuando la supervisión se cierra como Conforme y no ha habido evidencias de no conformidad.
 - C) T3 cuando la supervisión se cierra como Conforme tras la implantación del plan de mejoras (evidencias de no conformidades de menor riesgo).
 - D) T4 cuando la supervisión se cierra como Conforme tras la implantación del plan de mejoras (evidencias de no conformidades de mayor riesgo).
- 68 Según el Reglamento (UE) 625/2017 del Parlamento Europeo y el Consejo, ¿quién creará y gestionará, en colaboración con los Estados miembros, un sistema informatizado de gestión de la información sobre los controles oficiales?**
- A) El Consejo Europeo.
 - B) El Consejo de la Unión Europea.
 - C) La Comisión Europea.
 - D) El Parlamento Europeo.

- 69 Según el Programa de Vigilancia y Control Integral de Vectores de la Fiebre del Nilo Occidental (FNO), ¿qué actuación NO está recogida para los Agentes de Salud Pública de los Distritos Sanitarios de Atención Primaria/ Áreas de Gestión Sanitarias?**
- A) Aprobar los Proyectos de actuación (PMVCV) de aquellos municipios que se encuentren en zonas de riesgo nivel 3, 4 y 5.
 - B) Verificar que están controlados los imbornales y los puntos del cartografiado a través de una visita a puntos aleatorios.
 - C) Evaluar la información de los certificados de servicio realizados por el servicio de control de plagas.
 - D) Elaboración de un informe de situación cuando se detecte un caso de FNO en humanos (Nivel de Riesgo 5).
- 70 Según el Plan Extraordinario de Listeria monocytogenes FASE 3, en las IBR de empresas en las que la Evaluación Preliminar de Listeria sea Desfavorable, se deberán comprobar una serie de criterios. Indique cuál de ellos deberá mecanizarse en ALBEGA:**
- A) ¿Los productos y desinfectantes químicos utilizados en la planta son adecuados para el control de Listeria monocytogenes y se prevé su uso a las dosis adecuadas para ello?
 - B) ¿Hay equipos o instalaciones adecuadas para garantizar el prerequisite de mantenimiento de la cadena de frío?
 - C) ¿Las instalaciones están diseñadas para mantener separados el ALC del producto crudo o del producto parcialmente cocinado/elaborado?
 - D) Todas son correctas.
- 71 Según la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el riesgo resultante de una incrementada exposición o susceptibilidad frente a un factor desconocido hasta el momento, o bien el asociado a un incremento en la exposición frente a un peligro ya identificado, se corresponde con:**
- A) Riesgo exponencial.
 - B) Riesgo aumentado.
 - C) Riesgo emergente.
 - D) Riesgo potencial.
- 72 Según la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el punto de contacto de las distintas Administraciones Públicas con la Comisión Europea y con los restantes Estados miembros de la Unión Europea será:**
- A) Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.
 - B) Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
 - C) Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad.
 - D) Vocalía de Seguridad alimentaria del Consejo Interterritorial de Salud.

- 73 Según establece el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) actual, ¿cuál de los siguientes programas de control oficial se encuadra en el ámbito de control del Art 1.2 b) del Reglamento (UE) 2017/625?**
- A) PNCO de la liberación voluntaria de organismos modificados genéticamente (OMG) para la producción de alimentos y piensos.
 - B) PNCO de la producción ecológica.
 - C) PNCO de la calidad alimentaria.
 - D) PNCO de exportaciones de productos sujetos a certificación veterinaria.
- 74 En la tabla de incumplimientos del informe anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), se incluirán las inspecciones basadas en el riesgo (IBR) realizadas en establecimientos cuyas valoraciones globales correspondan a:**
- A) Simples irregularidades.
 - B) Deficiencias leves.
 - C) Con incumplimientos graves.
 - D) Las respuestas B) y C) son correctas.
- 75 En una industria alimentaria inscrita en un sector, que elabora, envasa, almacena, distribuye y que a su vez, tiene una sala de venta, se realiza una Inspección Basada en el Riesgo. ¿Cuántas unidades de control tendrá que realizar el Agente de Salud Pública?**
- A) Cuatro unidades de control para cada una de las fases: fabricante, envasador, almacenista/ distribuidor y minorista.
 - B) Tres unidades de control para cada una de las fases: fabricante, envasador y minorista.
 - C) Dos unidades de control para cada una de las fases: fabricante y minorista.
 - D) Una unidad de control, priorizando la fase de fabricante.
- 76 Cuando el Agente de Salud Pública detecte incumplimientos que se consideren graves durante una Inspección Basada en el Riesgo (IBR), ¿qué documentos deberá elaborar?**
- A) Levantará Acta en la que se recojan los incumplimientos, y elaborará un informe de valoración.
 - B) Levantará Hoja de Control y Acta en la que se recojan los incumplimientos, y elaborará un informe de valoración.
 - C) Levantará Hoja de Control y Hoja de Informe en el que se recojan los incumplimientos, y elaborará un informe de valoración.
 - D) Levantará Hoja de Informe y Acta en el que se recojan los incumplimientos, y elaborará un informe de valoración.
- 77 ¿Qué Instrucción en Seguridad Alimentaria establece el procedimiento para la Clasificación de los Establecimientos Alimentarios en Base al Riesgo en Andalucía?**
- A) Instrucción 112/2011.
 - B) Instrucción 118/2012.
 - C) Instrucción 119/2012.
 - D) Instrucción 122/2013.

- 78 Según la Instrucción en Seguridad Alimentaria que establece la clasificación de los Establecimientos Alimentarios en Base al Riesgo, ¿cuál de las siguientes opciones es un Alimento de Alto Riesgo?**
- A) Alimento que debido a su contenido proteico, humedad y baja acidez, necesita para evitar el riesgo por presencia de microorganismos y sus toxinas, conservarse a temperatura regulada y/o un tratamiento previo al consumo.
 - B) Alimento que debido a su contenido proteico, humedad y alta acidez, necesita para evitar el riesgo por presencia de microorganismos y sus toxinas, conservarse a temperatura regulada y/o un tratamiento previo al consumo.
 - C) Alimento que debido a su contenido proteico, humedad y baja acidez, no necesita para evitar el riesgo por presencia de microorganismos y sus toxinas, conservarse a temperatura regulada y/o un tratamiento previo al consumo.
 - D) Alimento que debido a su alto contenido lipídico, humedad y baja acidez, necesita para evitar el riesgo por presencia de microorganismos y sus toxinas, conservarse a temperatura regulada y/o un tratamiento previo al consumo.
- 79 ¿Qué producto de los siguientes tomaría como muestra para detección de gluten dentro del Subprograma de control de sustancias que provocan intolerancias: gluten y lactosa?**
- A) Papilla de cereales hidrolizados.
 - B) Salsa de soja.
 - C) Cerveza.
 - D) Pasta sin gluten.
- 80 En relación al Programa de Control de Micotoxinas en productos alimenticios (Plan de Control de Peligros Químicos en Productos Alimenticios 2021), ¿qué contaminantes químicos se muestrean en los cacahuetes?**
- A) Deoxinivalenol y Zearalenona.
 - B) Aflatoxina B₁ y totales (suma de B₁, B₂, G₁ y G₂).
 - C) Aflatoxina M₁ y toxinas T-2 y HT-2.
 - D) Alcaloides tropánicos.
- 81 En una envasadora de zumos y/o néctares de frutas en envases de cartón, ¿qué contaminante químico de los siguientes se debe controlar según el Reglamento (CE) Nº 1881/2006?**
- A) Cadmio.
 - B) Arsénico.
 - C) Plomo.
 - D) Estaño.

- 82 ¿Qué características debe cumplir un alimento listo para el consumo, que no sean los destinados a lactantes ni para usos médicos especiales, para que se considere automáticamente no favorecedor del desarrollo de Listeria monocytogenes?**
- A) Productos con $\text{pH} \leq 4,4$ o $\text{aw} \leq 0,94$, productos con $\text{pH} \leq 5,0$ y $\text{aw} \leq 0,92$, y los productos con una vida útil inferior a 5 días.
 - B) Productos con $\text{pH} \leq 4,4$ y $\text{aw} \leq 0,92$, productos con $\text{pH} \leq 5,0$ o $\text{aw} \leq 0,94$, y los productos con una vida útil inferior a 5 días.
 - C) Productos con $\text{pH} \leq 4,4$ o $\text{aw} \leq 0,92$, productos con $\text{pH} \leq 5,0$ y $\text{aw} \leq 0,94$, y los productos con una vida útil inferior o igual a 5 días.
 - D) Productos con $\text{pH} \leq 4,4$ o $\text{aw} \leq 0,92$, productos con $\text{pH} \leq 5,0$ y $\text{aw} \leq 0,94$, y los productos con una vida útil inferior a 5 días.
- 83 En relación al Programa de Control de Escherichia coli verotoxigénico 2021, señale la respuesta correcta:**
- A) El Reglamento (CE) N° 2073/2005 incluyó este germen patógeno como criterio de seguridad para las semillas germinadas y la carne picada.
 - B) Los establecimientos de cualquier fase que comercialicen brotes de semillas germinadas, ensaladas listas para el consumo y bayas/frutos rojos congelados, son establecimientos diana.
 - C) Como control documental, se comprobará si el establecimiento tiene incluido el peligro de presencia de E. coli verotoxigénico en su Sistema de Autocontrol, que medidas de control tiene diseñadas, y si éstas son eficaces.
 - D) Las cantidades mínimas de cada una de las muestras serán de 50 g. para cada una de las unidades de muestras de semillas germinadas ($n=1$) y de 150 g. para el resto de muestras ($n=5$).
- 84 ¿Qué tipo de empresa de las siguientes, cuya actividad tiene por objeto los materiales en contacto con los alimentos debe inscribirse en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos?**
- A) Cualquier operador en la cadena de producción de objetos y materiales en contacto con alimentos perteneciente a la infraestructura y equipamiento de instalaciones o sus recubrimientos.
 - B) Todos los fabricantes, envasadores, almacenistas, distribuidores e importadores de productos intermedios.
 - C) Fabricante de componentes terminados aunque necesiten ser ensamblados para dar lugar al envase propiamente dicho.
 - D) Los fabricantes de productos terminados tales como menaje de cocina, vajillas, vasos, moldes, etc., que no cuenten con medidas específicas o legislación nacional.
- 85 Según establece el Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol en Andalucía, ¿qué parámetros de los siguientes deben incluirse en sus controles en aquellas empresas alimentarias que usan agua de mar limpia?**
- A) Sustancias órgano-halogenadas y E. coli.
 - B) Aluminio y coliformes totales.
 - C) Bromatos y nitratos.
 - D) Materiales en suspensión y Clostridium perfringens.

- 86 Según se establece en el Reglamento (CE) N° 178/2002, los principios generales de la legislación alimentaria son:**
- A) Principio de cautela, protección de los intereses de los consumidores y principio de transparencia.
 - B) Análisis del riesgo, principio de cautela y protección de los intereses de los consumidores.
 - C) Análisis del riesgo, principio de cautela y principio de transparencia.
 - D) Análisis del riesgo, principio de cautela e información al público.
- 87 Según la Guía de Requisitos Simplificados de Higiene (2ª edición), en los establecimientos de restauración que utilicen vasos, platos y cubiertos que no sean de un solo uso, se debe emplear un lavavajillas, seleccionando temperaturas del agua altas para el lavado. Señale la respuesta correcta:**
- A) Mayor o igual a 55°C y para aclarado 85°C.
 - B) Mayor o igual a 65°C y para aclarado 85°C.
 - C) Entre 60°C a 65°C y para aclarado 85°C.
 - D) Ninguna es correcta.
- 88 En productos comercializados durante su vida útil, ¿cuál es el límite establecido en el Reglamento (CE) N° 2073/2005 para Salmonella en frutas y hortalizas troceadas, listas para el consumo?**
- A) No detectado en 10 g.
 - B) No detectado en 25 g.
 - C) No detectado en 50 g.
 - D) 100 ufc/g.
- 89 Según indica la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, la temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto:**
- A) A -18°C o menos, salvo fluctuaciones en el almacenamiento de +4°C como máximo durante breves períodos de tiempo.
 - B) A -18°C o menos, salvo fluctuaciones de +6°C de tolerancia en la temperatura del producto en la distribución local.
 - C) A -18°C o menos, salvo fluctuaciones en el transporte de +3°C como máximo durante breves períodos de tiempo.
 - D) Ninguna es correcta.

- 90 ¿Qué deben cumplir los materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos?**
- A) Únicamente la legislación aplicable a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - B) La legislación aplicable a los alimentos exclusivamente, puesto que tienen la consideración de ingredientes del alimento.
 - C) Deben autorizarse y utilizarse con arreglo a las disposiciones comunitarias correspondientes aplicables a los alimentos, y cumplir con la legislación aplicable a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - D) En ningún caso, pueden provocar una modificación de la composición de los alimentos, o provocar una alteración de las características organolépticas de éstos.
- 91 Según el Programa de Control de la Información Facilitada al Consumidor, Anexo VI: Control MECA (Bambú), la naturaleza del control se basará en:**
- A) Toma de muestra prospectiva de los productos fabricados a partir de materiales plásticos en combinación con polvos de bambú y otras fibras vegetales.
 - B) Toma de muestra reglamentaria de los productos fabricados a partir de materiales plásticos en combinación con polvos de bambú y otras fibras vegetales.
 - C) Inspección visual de etiquetado, declaración de conformidad del MECA, y documentación del proveedor.
 - D) Las respuestas A) y C) son correctas.
- 92 En relación al control analítico establecido en el Programa de Control de Alimentos Biotecnológicos OMGs, señale la opción correcta:**
- A) En cada provincia, se deberán tomar 3 muestras con carácter reglamentario, las cuales corresponderán a los sectores que se especifican en el Anexo I.
 - B) Las muestras serán de productos alimenticios que declaren en su composición la presencia de papaya, arroz, maíz y/o soja, y que no indiquen en la información facilitada al consumidor la presencia de OMGs.
 - C) Las muestras serán de productos alimenticios que declaren en su composición la presencia de aceites refinados, edulcorantes artificiales y/o soja, y que no indiquen en la información facilitada al consumidor la presencia de OMGs.
 - D) Las respuestas A) y B) son correctas.
- 93 Según el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en el caso del envase o los recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm², sólo serán obligatorias en el envase o en la etiqueta las siguientes menciones:**
- A) Denominación del alimento, alérgenos y fecha de duración mínima/caducidad.
 - B) Denominación del alimento, alérgenos, cantidad neta del alimento y fecha de duración mínima/caducidad.
 - C) Denominación del alimento, lista de ingredientes, alérgenos, cantidad neta del alimento y fecha de duración mínima/caducidad.
 - D) Denominación del alimento, lista de ingredientes, alérgenos, cantidad neta del alimento, fecha de duración mínima/caducidad y condiciones especiales de conservación y/o utilización.

- 94 En relación con el Anexo I: declaración responsable de productos a exportar, indique la respuesta correcta:**
- A) Debe acompañar siempre al Certificado de Libre Venta y Consumo.
 - B) Debe ser validado por el Control Oficial y la Delegación Territorial de Salud.
 - C) Constata que todos los productos alimenticios elaborados por un establecimiento han sido elaborados por una empresa que está inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
 - D) Lo cumplimenta el responsable del establecimiento alimentario solicitante y lo valida el Control Oficial.
- 95 La Ley 28/2005 de medidas sanitarias frente al Tabaquismo, permite la venta manual de cigarrillos y cigarrillos provistos de capa natural. ¿En qué lugares?**
- A) En cualquier quiosco y local cuya actividad principal sea la venta de prensa, con acceso directo a la vía pública.
 - B) En estaciones de servicio que cuenten con la autorización administrativa otorgada por el Comisionado para el Mercado de Tabaco.
 - C) Sólo en los estancos.
 - D) Las respuestas A) y B) son correctas.
- 96 ¿Cuáles son los ámbitos de intervención de la Estrategia NAOS?**
- A) Ámbito empresarial y sanitario.
 - B) Ámbito familiar, comunitario y educativo.
 - C) Ámbito sanitario, medioambiental y profesional.
 - D) Las respuestas A) y B) son correctas.
- 97 La frecuencia máxima de carne establecida en el Plan EVACOLE 2020-23 es:**
- A) 0-1 raciones /semana en menú escolar.
 - B) 1.5 raciones /semana en menú escolar.
 - C) 2-3 raciones /semana en menú escolar.
 - D) 3-4 raciones /semana en menú escolar.
- 98 ¿Qué criterio nutricional es valorado positivamente en la evaluación de máquinas expendedoras, según el plan EVACOLE 2020-23?**
- A) Presencia de alimentos o bebidas con valor energético menor de 300 Kcal.
 - B) Presencia de alimentos o bebidas con un máximo de sal de 1 gr.
 - C) Presencia de alimentos o bebidas sin cafeína y sustancias estimulantes, salvo las presentes de forma natural en el cacao.
 - D) Presencia de bebidas refrescantes hipercalóricas (más de 2,5 gr/100ml de azúcar añadida).
- 99 El plazo de remisión del Informe de Evaluación de la oferta alimentaria al centro escolar, según el Plan EVACOLE actual, será:**
- A) Plazo máximo de 10 días desde la última visita de evaluación presencial.
 - B) Plazo máximo de 15 días desde la última visita de evaluación presencial.
 - C) Plazo máximo de 20 días desde la última visita de evaluación presencial.
 - D) No hay plazo establecido, al informarse verbalmente en la última visita de evaluación presencial.

100 En relación al Observatorio de Salud y Medio Ambiente de Andalucía (OSMAN), señale la respuesta INCORRECTA:

- A) Depende de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica de la Consejería de Salud y Familias, y está gestionado desde la Escuela Andaluza de Salud Pública (EASP).
- B) Una de sus Áreas Temáticas es Ruido y Salud.
- C) Publica Guías para la ciudadanía sobre el Control de vectores.
- D) Publica Guías Profesionales, como la de Calidad del aire interior.

CASO PRACTICO 1:

El Agente de Salud Pública (ASP) nº 9499, adscrito al Distrito Sanitario Condado-Campiña de Huelva, se dispone a realizar una actuación en base al Proceso de Auditoría en Protección de la Salud a la industria S.C.A. Nuestra Señora de la Alegría, una bodega dedicada a la elaboración de vinos, bebidas espirituosas y vinagres fundada en 1992. Concretamente elabora:

1. Vino blanco LA ALEGRÍA 12,5% vol. en botella cristal de 750 ml y bag in box de 3 L.
2. Brandy LA ALEGRÍA 40% vol. en botella de cristal de 700 ml.
3. Vinagre del Condado de Huelva D.O.P. LA ALEGRÍA 7º en botellas de cristal de 25 cl.
4. Vinagre balsámico LA ALEGRÍA 5º en botella de cristal de 10 cl y 25 cl.
5. Vinagre de limpieza LA ALEGRÍA CLEAN 8º, a base de vinagre de alcohol concentrado, en botella PET de 1 L.

La bodega se encuentra junto a los viñedos, donde no llega el agua de la red pública de abastecimiento, disponiendo de agua de pozo que posteriormente es almacenada en un depósito donde es sometida a desinfección, y utilizándose únicamente para operaciones de limpieza y desinfección, aseos y lavamanos. Las conducciones no han sufrido modificaciones desde la fundación de la bodega y gran parte de ellas son de hierro, según indica el responsable de mantenimiento.

101 Lo primero que tendrá que hacer nuestro ASP, coincidente con el límite de entrada al proceso de auditoría, es:

- A) Primer contacto con el responsable del establecimiento que se va a auditar.
- B) Contacto con el control oficial que tiene adjudicado el control de la empresa a auditar.
- C) Recopilación de información/ documentación de la empresa a auditar.
- D) Ninguna respuesta es correcta.

102 Señale la respuesta correcta en relación al primer contacto con el operador económico al que se va a auditar:

- A) Se realizará mediante visita, carta, fax o correo electrónico.
- B) Se debe utilizar el contenido del Anexo 2.
- C) Es la primera actividad del proceso.
- D) Todas son correctas.

103 Señale la respuesta correcta en relación a la notificación formal de la auditoría:

- A) Debe realizarse mediante visita física al auditado.
- B) Se debe dejar constancia en documento oficial (acta/ informe).
- C) Debe realizarse al menos 3 días naturales antes de la realización de la visita de comprobaciones.
- D) Ninguna es correcta.

104 La industria dispone de Sistema de Autocontrol completo y nuestro ASP podrá realizar la auditoría, según el Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol en las empresas alimentarias de Andalucía, evaluando:

- A) Al menos 3 PGH completos + Verificación de la correcta identificación de los PCC establecidos por la empresa + Prueba de trazabilidad.
- B) Nº significativo de PCC identificados y funcionales (cuando se contemplen más de 3 PCC) + 1 PGH + PGH de trazabilidad completo.
- C) Las respuestas A) y B) son correctas.
- D) Ninguna es correcta.

105 Al comprobar las instalaciones, observa que en la sala de envasado existe un lavamanos dotado de agua corriente caliente y fría, material de limpieza y secado higiénico de manos. También encuentra un aseo en zona de almacén-etiquetado y otro en la oficina, cuyos lavabos (en ambos aseos) no disponen de agua caliente. El responsable indica que los lavabos de los aseos no se usan nunca, que los trabajadores usan el lavamanos. ¿Lo considera una evidencia de no conformidad?

- A) No, porque al haber un lavamanos que dispone de agua caliente en sala de envasado se considera suficiente.
- B) No, si el personal que manipule alimentos se lava las manos siempre en el lavamanos de la sala de envasado.
- C) Sí, porque los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría.
- D) Ninguna es correcta.

106 Según el Documento Orientativo de Especificaciones de los Sistemas de Autocontrol (DOESA), el procedimiento de vigilancia del plan de control del agua para consumo humano para esta industria, deberá consistir en:

- A) Un análisis completo y control en grifo al inicio de la actividad + 1 control en grifo anual + control diario de la desinfección.
- B) Igual que la respuesta A) + 1 análisis completo anual, intercalándose con el análisis anual del grifo, de forma que entre los dos análisis haya un periodo de tiempo aproximado de 6 meses.
- C) Igual a la respuesta B) + al menos anualmente, controles sobre los posibles subproductos del tratamiento desinfectante usado.
- D) Al no usar el agua para fines de fabricación y disponer de agua embotellada para bebida del personal, bastará con 1 análisis completo anual y control semanal de la desinfección.

107 La desinfección del agua se realiza mediante hipoclorito sódico. Según el Real Decreto 140/2003 (modificado por el Real Decreto 902/2018), en el análisis completo se determinará:

- A) Cloritos en depósito.
- B) Suma de trihalometanos.
- C) Bromato.
- D) Ninguna es correcta.

108 Nuestro ASP comprueba el resultado de un boletín de análisis de control en grifo del aseo, encargado por la bodega a Laboratorios GAUDIUM S.L. y que indica:

- olor a 25°C = 0,21 índice de dilución
- sabor a 25°C = 0,56 índice de dilución
- turbidez = 1,1 UNF
- color = 0,93 mg/l Pt/Co
- conductividad a 20°C = 1751 µS/cm
- índice de Langelier = -0,5
- pH = 4,6, E. coli = Ausencia en 100 ml
- amonio = 0,07 mg/l
- bacterias coliformes = Ausencia en 100 ml

En vista de estos resultados, se determina que el agua:

- A) Es apta para el consumo.
- B) Es no apta para el consumo por incumplir el parámetro pH.
- C) Es no apta para el consumo por incumplir el parámetro conductividad y/o índice de Langelier.
- D) Es no apta para el consumo y con riesgos para la salud.

109 Los puntos de muestreo para el autocontrol de la industria alimentaria:

- A) Serán determinados por la correspondiente Delegación Provincial de la Consejería competente en materia de salud.
- B) Serán determinados por el Agente de control sanitario oficial que tenga asignada dicha industria.
- C) Serán acordados entre la propia industria alimentaria y el Agente de control sanitario oficial que tenga asignada dicha industria.
- D) Serán determinados por la propia industria, estando incluidos en su Sistema de Autocontrol.

110 Nuestro ASP solicita la ficha de datos de seguridad (FDS) del Vinagre de limpieza LA ALEGRÍA CLEAN 8º que fabrican, indicando el gerente que no disponen de la misma y aclarando que ningún cliente se la ha pedido nunca. En relación a la obligación de facilitar la FDS de dicho producto a sus destinatarios, y a la siguiente tabla, señale la respuesta correcta:

Classification		Labelling			Specific Concentration limits, M-Factors, Acute Toxicity Estimates (ATE)	Notes
Hazard Class and Category Code(s)	Hazard Statement Code(s)	Hazard Statement Code(s)	Supplementary Hazard Statement Code(s)	Pictograms, Signal Word Code(s)		
Flam. Liq. 3	H226	H226		GHS02 GHS05 Dgr	Eye Irrit. 2; H319: 10 % ≤ C < 25 % Skin Corr. 1A; H314: C ≥ 90 % Skin Corr. 1B; H314: 25 % ≤ C < 90 % Skin Irrit. 2; H315: 10 % ≤ C < 25 %	Note B
Skin Corr. 1A	H314	H314				

- A) La empresa está obligada a facilitar FDS de dicho producto al destinatario, al tratarse de un producto clasificado como peligroso según el Reglamento (CE) N° 1272/2008 (CLP).
- B) El producto no reúne los criterios para estar clasificado como peligroso según el Reglamento (CE) N° 1272/2008 (CLP).
- C) La empresa está obligada a facilitar FDS al destinatario, a petición de éste.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

111 Continuando con el plan de control de plagas, nuestro ASP comprueba que hay cebos rodenticidas repartidos por distintas zonas de la industria que no son de concurrencia pública. En relación a estos cebos observados y según el Decreto 8/1995, Reglamento de desinfección, desinsectación y desratización sanitarias, señale la respuesta correcta:

- A) Las estaciones permanentes de cebos rodenticidas deben estar perfectamente identificadas, con etiquetas con las mismas indicaciones que las de los productos que contengan.
- B) Las estaciones permanentes de cebos rodenticidas, en este caso, deben estar diseñadas de tal forma que impidan la manipulación de los productos por personas ajenas a las autorizadas.
- C) Deberán disponer de plano de la colocación e identificación de los cebos utilizados.
- D) Todas son correctas.

112 A continuación, revisa los productos que elaboran y al observar la etiqueta del Vino blanco La Alegría, además de las menciones obligatorias, aparece el eslogan “una copa de vino La Alegría quita las penas y da salud a tu vida”. En base al Reglamento (CE) Nº 1924/2006, dicho eslogan:

- A) Se trata de una declaración nutricional no autorizada.
- B) Se trata de una declaración de propiedades saludables no autorizada.
- C) Puede aparecer en el etiquetado pues la Sociedad Española de Cardiología afirma que el consumo moderado de alcohol, a partir de los 45 años en hombres y 55 en mujeres, reduce el riesgo de enfermedad cardiovascular.
- D) Puede aparecer si indica la cantidad de alimento y el patrón de consumo requeridos para obtener el efecto benéfico declarado.

113 Comprueba la etiqueta del producto “Vinagre del Condado de Huelva D.O.P. LA ALEGRÍA acidez 7º, 25 cl. Ingredientes: vinagre de vino, antioxidante E-220 y colorante E-150d. Lote 2321. Contiene sulfitos. Elaborado por S.C.A. Nuestra Señora de la Alegría, Paseo del Parque s/n, Escacena del Campo (Huelva)”.

La superficie mayor de la botella es de 60 cm² y el tamaño de letra es de 1,0 mm (tamaño de la x). En base al Reglamento (UE) Nº 1169/2011, indique la respuesta que considere correcta:

- A) La etiqueta es conforme.
- B) La etiqueta no es conforme por el tamaño de letra.
- C) La etiqueta no es conforme por no indicar información nutricional obligatoria ni la fecha de duración mínima.
- D) La etiqueta es conforme porque la superficie mayor de la etiqueta es inferior a 80 cm², por lo que ciertas menciones no serían obligatorias.

114 En cuanto al vinagre balsámico, lo elaboran por adición de mosto de uva al vinagre de vino, dando lugar a un vinagre dulce. Según la Norma de Calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres, ¿qué contenido mínimo de azúcar total, procedente exclusivamente del mosto indicado, debe contener dicho vinagre?

- A) 100 g/l.
- B) 125 g/l.
- C) 137,5 g/l.
- D) 150 g/l.

115 Nuestro ASP también comprueba la etiqueta del producto "Vino blanco LA ALEGRÍA 12,5% vol. bag in box 3 L. Cosecha 2021, lote 0921. Contiene sulfitos. Elaborado y embotellado por S.C.A. Nuestra Señora de la Alegría, Paseo del Parque s/n, Escacena del Campo (Huelva). Producto de España".

La superficie mayor del envase es de 220 cm² y el tamaño de letra es de 1,6 mm (tamaño de la x). En base a las normas de etiquetado que afectan al vino, indique la respuesta que considere correcta:

- A) La etiqueta es conforme.
- B) La etiqueta no es conforme por no indicar menciones obligatorias del Reglamento (UE) N° 1169/2011.
- C) La etiqueta no es conforme por no indicar el n° de Registro de Envasadores de Vinos.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

116 El responsable de autocontrol aporta un boletín analítico de una muestra del vino anterior (Vino blanco LA ALEGRÍA 12,5% vol. bag in box 3L. Cosecha 2021, lote 0921) en el que, entre otros parámetros, aparece: Plomo = 0,16 mg/kg y Ocratoxina A = 0,26 µg/kg. En base a estos 2 parámetros y teniendo en cuenta el Reglamento (CE) N° 1881/2006, indique la respuesta que considere correcta:

- A) La muestra cumple.
- B) No cumple por exceder los valores de plomo.
- C) No cumple por exceder los valores de Ocratoxina A.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

117 Nuestro ASP solicita analítica de contaminantes, en base al Reglamento (CE) N° 1881/2006, del producto Brandy LA ALEGRÍA 40% vol., y el responsable indica que no la realizan para dicho producto. ¿Lo considera como una no conformidad?

- A) Sí, ya que en los productos vitivinícolas se debe controlar el contenido máximo de ciertos contaminantes.
- B) No, ya que es un vino de licor con más de 15% vol. y no se le exige ningún contaminante.
- C) No, ya que es una bebida espirituosa a la que no se le exige ningún contaminante.
- D) Ninguna es correcta.

118 Nuestro ASP realiza una prueba de trazabilidad de vino y solicita los registros. El responsable aporta los registros del año 2021 e indica que también podría aportar los de la campaña anterior. Según el DOESA, sus registros deberían quedar archivados de manera general durante un período de:

- A) 6 meses.
- B) 2 años.
- C) 3 años.
- D) 5 años.

119 Durante la visita, el responsable informa que debido a una avería en su maquinaria, la industria decidió contratar una instalación móvil para envasar el vino hasta que terminen de reparar la propia. Contactaron con la empresa BACO EXPRÉS, que les alquiló la maquinaria para que el personal de la industria siguiera envasando con ella. La empresa BACO EXPRÉS:

- A) Debe estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) con la categoría 0201 de la clave 30.
- B) Está exenta del requisito de inscripción en el RGSEAA.
- C) Es responsable de garantizar que el equipo de envasado reúne las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) N° 852/2004.
- D) Las respuestas B) y C) son correctas.

120 Se comprueba que en la industria, además de los productos que elabora, también almacenan otras bebidas alcohólicas. Teniendo en cuenta esto, la industria debería estar inscrita en la clave 30, con las categorías/actividades:

- A) 101, 121 y 420.
- B) 101, 120 y 420.
- C) 101 y 120.
- D) Ninguna es correcta.

121 En el almacén, encuentra el producto VINAGRETA LA ALEGRÍA en envases monodosis de 15 ml, y la lista de ingredientes incluye: aceite de oliva virgen extra (AOVE), vinagre de vino y sal. El responsable indica que decidieron elaborarlo para suministrarlo a la hostelería, usando AOVE que compran a granel en la cooperativa de aceite del pueblo, añadiendo el vinagre elaborado en su industria y sal común. Nuestro ASP les indica que:

- A) También deben inscribirse en la clave 16 con la cat./act. 204.
- B) Es suficiente con que amplíen actividad en su clave 24 para cat./act. 104.
- C) Al ser un producto con vinagre, no tienen que ampliar actividad.
- D) Ninguna es correcta.

122 Nuestro ASP mantiene una reunión final con el presidente de la cooperativa (responsable del sistema de autocontrol), el encargado de mantenimiento y un asesor externo, en la cual presenta un primer borrador del Informe de auditoría con todos los hallazgos y conclusiones de la misma. Los interlocutores manifiestan que lo comprenden y reconocen las no conformidades expuestas. El ASP elabora el informe de auditoría. En relación a la entrega del mismo, indique la respuesta correcta:

- A) Podrá remitir el informe por correo electrónico, indicando al interesado que debe devolverlo firmado.
- B) Debe proceder a la lectura y entrega del informe mediante visita, firmando ambas partes el original y dejando un ejemplar al responsable de la empresa.
- C) El informe irá acompañado de acta.
- D) Ninguna es correcta.

123 Al entregar el informe de auditoría al presidente de la cooperativa, se le requerirá que:

- A) Presente un plan de mejoras en el plazo de 10 días hábiles.
- B) Presente un plan de acciones correctivas en el plazo de 10 días naturales.
- C) Presente un plan de acciones correctivas en el plazo de 7 días.
- D) Ninguna es correcta.

124 En relación al requerimiento que se solicitará al presidente de la cooperativa en la pregunta anterior, señale la respuesta FALSA:

- A) Deberá ser aportado en el lugar indicado en el informe de auditoría.
- B) Deberá ser específico, medible, alcanzable, completo y realista.
- C) Deberá ser elaborado conforme al anexo 7 del proceso.
- D) Las acciones correctivas han de implantarse en un tiempo razonable y factible basado en un análisis de riesgo.

125 Una vez cerrada la auditoría, nuestro ASP deberá subir al sitio ALBEGA:

- A) El informe de supervisión y acta de cierre.
- B) Copia del plan de acciones correctivas y de la evaluación realizada sobre el mismo.
- C) Las respuestas A) y B) son correctas.
- D) Ninguna es correcta.

CASO PRÁCTICO 2:

Usted es Agente de Salud Pública (ASP) adscrito a un Distrito Sanitario y en su comarca se encuentra una zona de baño continental con acceso limitado.

126 Según el Real Decreto 1341/2007, ¿cuál sería la frecuencia de muestreo de dicha zona de baño?

- A) Al menos, 4 muestras por temporada.
- B) Hasta un mínimo de 4 muestras durante la temporada, más el muestreo inicial.
- C) Al menos, ocho muestras, más el muestreo inicial.
- D) Muestreo inicial, más el que decida la autoridad sanitaria competente.

127 En relación a la toma de muestra del agua anterior, ¿cómo habrá que hacerla?

- A) En el momento de mayor afluencia de bañistas, en botes de como mínimo un litro de capacidad y entre 30 cm y 1 m de profundidad.
- B) En el momento de mayor afluencia de bañistas, en botes de como mínimo 250 ml de capacidad y entre 30 cm y 1 m por debajo de la superficie.
- C) Con un horario entre las 11 y las 17 horas, en botes de como mínimo 250 ml de capacidad, como mínimo a 30 cm de la superficie y en profundidades no menores a 1 m.
- D) Con un horario entre las 11 y las 17 horas, en botes de como mínimo 500 ml de capacidad, como mínimo a 30 cm de profundidad y a una distancia de la orilla no menor a 1 m.

- 128 ¿Qué contenido mínimo NO es necesario que lleve el documento que acompaña a la toma de muestra anterior, según lo dispuesto en el Proceso en Protección de Gestión de Muestras?**
- A) Descripción del acondicionamiento de los ejemplares.
 - B) Identificación del compareciente.
 - C) Descripción de las condiciones en las que se encuentra el producto o sustancia.
 - D) Programa dentro del cual se actúa.
- 129 Durante la inspección de la zona de baño que debe realizar coincidente con el muestreo, usted, como ASP, deberá:**
- A) Vigilar los puntos de vertido cercanos a la playa.
 - B) Determinar la presencia de residuos de madera en el agua.
 - C) Comprobar las condiciones de limpieza, higiene y salubridad de la playa.
 - D) Las respuestas A) y C) son verdaderas.
- 130 Posteriormente, recibe los resultados de la muestra: Escherichia coli 1900 ufc/100 ml y Enterococos intestinales 300 ufc/100 ml. Las actuaciones a realizar, según lo establecido en el Programa de Aguas de baño de la Junta de Andalucía 2021, serán:**
- A) Considerarlo una incidencia provisional, volver a inspeccionar la zona y tomar muestra de confirmación.
 - B) Abrir una incidencia, volver a inspeccionar la zona y comunicarlo a otras administraciones implicadas.
 - C) De forma inmediata, tomar la muestra de confirmación y comunicarlo a otras administraciones.
 - D) Volver a inspeccionar la zona, tomar muestra de confirmación y valorar el riesgo para la salud.
- 131 Volviendo a la zona de baño anterior, usted es el Control Oficial de un establecimiento de restauración cercano y quiere aprovechar el desplazamiento para hacerle una visita. El sitio cuenta con un restaurante que tiene servicio de más de 200 comidas al día en temporada de verano. La última vez que se le hizo una Inspección basada en el riesgo (IBR) fue el 25/01/2022, obteniendo una clasificación de riesgo B. De acuerdo con la Instrucción 131/2020: Programación Protección de Salud 2022, ¿cuándo le tocará la próxima IBR?**
- A) El 25/07/2023.
 - B) El 25/01/2023.
 - C) El 25/07/2022.
 - D) El 25/09/2022.
- 132 Puede realizar la IBR, así que comienza solicitando el Sistema de Autocontrol del restaurante y revisa su Plan APPCC. ¿Cuál de las siguientes opciones constituye un PCC que debería incluir el documento?**
- A) La fase de batido en la elaboración de mayonesa propia.
 - B) La presencia de residuos químicos en la verdura para consumo crudo.
 - C) Las temperaturas de recepción de las materias primas refrigeradas.
 - D) Contaminación microbiológica durante el servicio.

133 El establecimiento tiene una captación propia (pozo) para el abastecimiento de agua del mismo, que cuenta con filtro, clorador y depósito. Con respecto a la notificación al Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC), y siguiendo las Instrucciones recogidas en el Programa de Vigilancia Sanitaria de Aguas de Consumo, el responsable del abastecimiento:

- A) No tiene obligación de notificar la Zona de Abastecimiento (ZA) independientemente del consumo medio al día, pero sí de registrar los resultados de su autocontrol para tenerlos a disposición de la inspección.
- B) Tiene obligación de notificar la ZA independientemente del consumo medio al día, y de registrar los resultados del autocontrol en el SINAC.
- C) Si el consumo medio anual es igual o mayor a 10 m³ al día, tiene obligación de notificar en SINAC la ZA y de registrar los resultados del autocontrol para tenerlos a disposición de la inspección.
- D) Si el consumo medio anual es igual o mayor a 10 m³ al día, tiene obligación de notificar la ZA y de registrar los resultados del autocontrol en el SINAC.

134 Según el Documento orientativo de especificaciones de los Sistemas de Autocontrol de la Junta de Andalucía, su Plan de Control del agua apta para el consumo humano debe incluir:

- A) Descripción del depósito, filtro, clorador y puntos de toma de agua.
- B) Descripción y localización del pozo, depósito, filtro y puntos de toma de agua especificando su mantenimiento y limpieza.
- C) Localización del pozo, descripción del depósito y puntos de toma de agua.
- D) Localización y descripción del pozo, del tratamiento, del depósito, de las conducciones y puntos de toma de agua.

135 Revisando la documentación del Sistema de Autocontrol, observa los siguientes valores en un Análisis de Control realizado al agua:

- **Olor: 1 a 25°C**
- **Sabor: 1 a 25°C**
- **Color: < 3 mg Pt-Co/L**
- **Turbidez: 0,3 UNF**
- **Conductividad: 890 µS/cm**
- **pH: 7,6**
- **Amonio: 0,63 mg/l**
- **Bacterias coliformes: 2 UFC en 100 ml**
- **Escherichia coli: 0 UFC en 100 ml**
- **Cobre: 0,5 mg/l**
- **Cloro libre residual: 0,34 mg/l**

En base a ello, el agua se calificaría como:

- A) No apta para el consumo.
- B) Apta para el consumo con incumplimientos en algunos parámetros.
- C) Apta para el consumo.
- D) No apta para el consumo con riesgos para la salud.

136 ¿Qué medidas tendría que haber tomado el responsable ante estos resultados en el Análisis de Control?

- A) No tenía que tomar ninguna medida por ser agua apta para consumo.
- B) Tomar una muestra de confirmación y notificar la situación a la autoridad sanitaria por haber incumplimientos, en un plazo no superior a 24 horas desde que tuvo conocimiento. Investigar las causas.
- C) Tomar una muestra de confirmación en el plazo de 24 horas; tras la confirmación del incumplimiento, investigar las causas y notificar a la autoridad sanitaria en el plazo de una semana.
- D) No tomar medidas por ser incumplimientos de parámetros de escasa trascendencia sanitaria.

137 Siguiendo con la inspección del restaurante, se detecta un biocida que utilizan para la desinfección de la instalación de agua. ¿Qué condiciones debería cumplir dicho biocida?

- A) Que esté autorizado en el grupo principal 1, Tp 4 y con uso por personal profesional.
- B) Que esté autorizado en el grupo principal 1, Tp 5 y con uso por personal profesional.
- C) Que esté autorizado en el grupo principal 1, Tp 5 y con uso por personal profesional especializado.
- D) Que esté autorizado en el grupo principal 2, Tp 4 y Tp 5 y uso por personal profesional.

138 La etiqueta de dicho biocida indica un uso por personal profesional y por el público en general. Para poder usarlo, el personal del establecimiento:

- A) Necesitará una capacitación por ser de uso por personal profesional.
- B) No es necesaria capacitación porque también lo puede usar el público en general.
- C) Son necesarios conocimientos en el manejo de los productos químicos y de los equipos de protección individual (EPI).
- D) No necesita capacitación por tener formación como manipulador de alimentos.

139 Además del biocida anterior, utilizan hipoclorito sódico para desinfectar el agua del depósito, en cuya etiqueta se indica "Apto para la desinfección del agua de bebida". ¿Qué comprobaciones se deben realizar según establece el Programa de Aguas de consumo 2021?

- A) Que esté registrado en el Registro Oficial de Biocidas (ROB) y el fabricante de la sustancia activa se encuentra en el listado previsto en el artículo 95.2 del Reglamento (UE) N° 528/2012 relativo a comercialización y uso de biocidas.
- B) Que haya sido notificado al Ministerio de Sanidad de conformidad con la Disposición Transitoria 2ª del Real Decreto 1054/2002, y el fabricante de la sustancia activa se encuentra en el listado previsto en el artículo 95.2 del Reglamento (UE) N° 528/2012.
- C) Que tenga Ficha de Datos de Seguridad, y haya sido notificado al Ministerio de Sanidad por el responsable del producto de conformidad con la Disposición Transitoria 2ª del Real Decreto 1054/2002.
- D) Que esté registrado en el ROB y haya sido notificado al Ministerio de Sanidad por el responsable del producto, de conformidad con la Disposición Transitoria 2ª del Real Decreto 1054/2002.

- 140 Continuamos con la visita y observamos que el establecimiento presenta una terraza con una instalación con sistema de pulverización de agua mediante boquillas. ¿Cuál de las siguientes opciones NO es una obligación del titular?**
- A) Tener la preceptiva concesión administrativa de aprovechamiento del recurso, emitida por la autoridad competente.
 - B) El control de la calidad microbiológica y físico-química del agua.
 - C) Realizar la limpieza y, si es el caso, la desinfección de las partes más susceptibles de contaminación.
 - D) La contratación de un servicio de mantenimiento.
- 141 La instalación anterior cuenta con un depósito. Según la Guía orientativa para el Control de la Legionella en las instalaciones con sistemas de pulverización/nebulización de agua mediante boquillas editada por la Junta de Andalucía, ¿cuál de las siguientes características del mismo NO es adecuada?**
- A) Que los materiales del depósito puedan soportar grandes temperaturas.
 - B) Que se mantenga siempre en funcionamiento continuo.
 - C) Que esté situado por encima del nivel del alcantarillado.
 - D) Que la tubería de salida esté lo más cerca del fondo del depósito.
- 142 La instalación de riesgo por Legionella es nueva y cuando lleguemos a nuestro despacho habrá que proceder a darla de alta en ALBEGA. El contenido de dicho sitio incluirá, entre otros:**
- A) Concepto, datos generales, datos de autorización, actividad, instalaciones inspeccionables.
 - B) Concepto, datos generales, códigos, datos específicos, actividad.
 - C) Concepto, datos generales, datos específicos, actividad, instalaciones inspeccionables.
 - D) Concepto, datos generales, datos específicos, asociación de sitios, actividad.
- 143 Continuando la visita del restaurante, se comprueba que el establecimiento ha comenzado recientemente a elaborar pasteles, algunos de ellos contienen huevo fresco, que luego envasan y venden en un despacho de venta anexo. Según lo recogido en la normativa vigente, ¿qué debe haber realizado el responsable respecto a este nuevo establecimiento y su Registro?**
- A) Comunicación previa de inicio de actividad para su inscripción en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía (Anexo III).
 - B) Comunicación previa de inicio de actividad para su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (Anexo II).
 - C) Autorización previa de inicio de actividad para su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (Anexo I).
 - D) Comunicación de actividad en el Registro de Comerciantes y Actividades Comerciales de Andalucía (ya que es un establecimiento minorista sin obrador).

144 Decidimos realizar inspección a la tienda anexa, y procedemos a revisar la etiqueta de uno de sus productos expuesto a la venta, en la que se indica lo siguiente:

“DELICIA DE CHOCOLATE Ingredientes: Harina de TRIGO, azúcar, aceite de girasol o aceite de colza (10%), HUEVO, chocolate (7%) (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao), LECHE, miel, FRUTOS DE CÁSCARA, humectante (E 420), conservador (E 202), gasificantes (E 450, E 500) y colorantes (E122, E 140). Peso neto 200g. Consumir preferentemente antes del fin de: enero de 2023. Conservar en lugar fresco y seco. Lote: L-5. Fabricado por: Figuran los datos completos de la empresa. Contiene: trigo, huevo, leche y frutos de cáscara.”

Según las menciones obligatorias establecidas en el artículo 9 del Reglamento que regula la información alimentaria facilitada al consumidor, ¿dónde presenta deficiencias esta etiqueta?

- A) Designación de ingredientes.
- B) Designación de aditivos y alérgenos.
- C) Designación de alérgenos e ingredientes.
- D) Designación de alérgenos.

145 Con lo estudiado hasta el momento, ¿qué nº de deficiencias presentaría la etiqueta anterior en relación a la información al consumidor?

- A) 1.
- B) 2.
- C) 3.
- D) 5.

146 Se le pregunta al responsable sobre los aceites que declaran en la etiqueta (aceite de girasol o aceite de colza), y nos comenta que emplean uno u otro según el suministro del que dispongan. Indicar la respuesta correcta con respecto a la declaración realizada:

- A) La etiqueta debe indicar: «aceites vegetales refinados», seguida de la indicación del origen específico vegetal.
- B) Es correcta la declaración realizada en la etiqueta.
- C) Indicar los dos aceites no es una información precisa y puede inducir a error al consumidor.
- D) La etiqueta debe especificar el porcentaje de cada tipo de aceite.

147 Solicitamos la receta de dicho producto, en la que va indicada la cantidad de cada ingrediente. Para un kilo de masa, las cantidades añadidas de los aditivos son:

- E-420: 20 g.
- E-202: 1,8 g.
- E-450: 13 g.
- E-500:10 g.
- E-122: 0,5 g.
- E-140: 0,3 g.

¿Cuál de los siguientes aditivos adicionados NO tiene límites máximos para este tipo de producto?

- A) E 450 (difosfatos).
- B) E 202 (sorbato potásico).
- C) E 140 (clorofilas y clorofilinas).
- D) E 122 (azorrubina, carmoisina).

148 Respecto a la receta anterior facilitada, señale la respuesta correcta:

- A) El aditivo E 450 (difosfatos) supera la dosis máxima permitida.
- B) El aditivo E 202 (sorbato potásico) supera la dosis máxima permitida.
- C) El aditivo E 140 (clorofilas y clorofilinas) supera la dosis máxima permitida
- D) El aditivo E 122 (azorrubina, carmoisina) supera la dosis máxima permitida.

149 Teniendo en cuenta los aditivos adicionados, ¿qué mención/es adicional/es habría que añadir al etiquetado del producto estudiado?

- A) Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.
- B) Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.
- C) No necesitaría añadir ninguna frase.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

150 Realizamos un ensayo de trazabilidad con el producto anterior y preguntamos al responsable por el origen de la miel. Nos indica que procede de una explotación agraria de la zona que lleva a cabo venta directa a comercio al por menor. ¿Qué documentación debe facilitar al establecimiento su proveedor, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 163/2016?

- A) Justificante de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGEAA) y documento acreditativo de la adquisición.
- B) Justificante de inscripción en el RGEAA y en el Sistema de Información de Venta Directa de Productos Primarios en Andalucía (SIVDA).
- C) Documento acreditativo de la adquisición en el que se indique el número de RGEAA del productor de la miel.
- D) Documento acreditativo de la adquisición con el código asignado en el SIVDA al productor.

**CUERPO SUPERIOR
FACULTATIVO IISS FARMACIA
2021 / TURNO LIBRE**

**CUESTIONARIO
RESERVA
OPCIÓN "B"**

- 151 ¿Cuál es el valor máximo admisible (VMA) de Legionella spp para un agua regenerada usada como riego de zonas verdes urbanas, donde existe riesgo de aerosolización?**
- A) Ausencia UFC/L.
 - B) 100 UFC/L.
 - C) 1.000 UFC/L.
 - D) 10.000 UFC/L.
- 152 Respecto al Reglamento (UE) Nº 528/2012 relativo a la comercialización y el uso de los biocidas, indique la respuesta correcta:**
- A) No entró en vigor hasta su trasposición en cada Estado miembro.
 - B) Fue aplicable desde el 1 de septiembre de 2013.
 - C) Entró en vigor a los 20 días de su publicación, pero tardó 3 meses más en ser aplicable.
 - D) Por competencias entre países, fue necesario esperar 3 años para su aplicación.
- 153 ¿Qué método de análisis establece el Real Decreto 140/2003 para la determinación del parámetro "Clostridium perfringens (incluidas las esporas)" en aguas de consumo humano?**
- A) UNE-EN ISO 9308-1.
 - B) UNE-EN ISO 7899-2.
 - C) UNE-EN ISO 6222.
 - D) UNE-EN ISO 14189.

INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS Opositoras:

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.

SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS ELECTRÓNICOS:

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con MÓVIL (o cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
- En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJARLO EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
- Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
- Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el cuadernillo de examen y la hoja de respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS Opositoras Y ENTRE ESTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Después, podrá ir al baño, siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LA/S ALEGACIÓN/ES A LA/S PREGUNTA/S HA DE REALIZARSE A TRAVÉS DE LA V.E.C. EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN.**

NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.

ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.

