

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

**ACCESO:** LIBRE

**CATEGORIA:** CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS, ESPECIALIDAD FARMACIA - OPCION B

**CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:**  
CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS, ESPECIALIDAD FARMACIA - OPCION B

## **ADVERTENCIAS:**

- 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**.
- **No abra** el cuadernillo hasta que se le indique.
- Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
- 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.
- No se permite el uso de calculadora, libros ni documentación alguna, móvil ni ningún otro dispositivo electrónico.

**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 desean un ejemplar pueden obtenerlo en la página web del SAS ([www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud](http://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud)).**



## CUESTIONARIO TEÓRICO

**1 Según establece la Estrategia de Seguridad Alimentaria para Andalucía (2018/2022), ¿Cuál de las siguientes respuestas no es un objetivo estratégico?**

- A) Mejorar el conocimiento y la información sobre el impacto en salud del cambio climático en la ciudadanía.
- B) Conseguir una cadena alimentaria cada vez más segura para la ciudadanía.
- C) Establecer alianzas con y entre los diferentes grupos de interés de ciudadanos, administraciones, operadores económicos y otras partes interesadas.
- D) Gobernanza y desarrollo de un sistema andaluz para la seguridad de los alimentos.

**2 En relación al Plan andaluz de prevención y atención a agresiones de los agentes de control sanitario oficial en el ejercicio de la autoridad sanitaria de Andalucía, cuando en una actividad de Control Sanitario Oficial en las instalaciones de la empresa se dé una situación de amenaza, coacción u otro tipo de situación con riesgo de agresión. ¿Cómo actuará el Agente?:**

- A) El incidente lo comunicará a la Dirección de la Unidad de Protección de la Salud del DAP/AGS en un plazo máximo de 48 horas desde que se ha producido.
- B) En el caso de que la situación pueda ser reconducida por el Agente, se continuará con la actividad de Control Sanitario y se reflejarán en Acta o Informe los hechos.
- C) En el caso de que la situación pueda ser reconducida por el Agente, se continuará con la actividad sin reflejar en Acta o Informe los hechos ocurridos, puesto que no se ha producido agresión.
- D) Interrumpirá la actividad de Control Sanitario Oficial y levantará acta en la propia empresa, recogiendo los hechos ocurridos.

**3 Dentro del grupo de Autorizaciones Sanitarias, ¿cuál de ellas no puede exceder el plazo de 3 años?**

- A) Autorización para la exención de desinfectante residual en la red de distribución de aguas de consumo.
- B) Expedición del carnet para la utilización de biocidas de uso ambiental y en la industria alimentaria.
- C) Reconocimiento de la Autorización de Laboratorios de Salud Pública otorgado por Organismos distintos a la Consejería de Salud.
- D) Autorización de excepciones a los valores paramétricos fijados en las Aguas de Consumo Humano.

**4 Para la Actividad 3 “Valoración de expedientes de autorización con visita de inspección” del Proceso en Protección de la salud(PdS), Autorizaciones Sanitarias, ¿qué se debe hacer?:**

- A) Si la documentación está completa y correcta, preparar propuesta favorable.
- B) Si la documentación está completa y correcta, preparar visita de inspección.
- C) Si la documentación está completa y correcta pero existe un informe desfavorable, preparar el trámite de audiencia.
- D) Si la documentación está completa o correcta, elaborar informe para la mejora de solicitud.

**5 En relación al Indicador 4 “Conocer el tiempo medio de duración que se invierte en una supervisión”, el valor del indicador será:**

- A) Menor de 11 días si el Informe de Supervisión es favorable, 84 días si las medidas correctoras no conllevan reformas estructurales y 120 días si las medidas correctoras conllevan reformas estructurales.
- B) Igual a 11 días si el Informe de Supervisión es favorable, 84 días si las medidas correctoras no conllevan reformas estructurales y 126 días si las medidas correctoras conllevan reformas estructurales.
- C) Igual a 11 días si el Informe de Supervisión es favorable, 80 días si las medidas correctoras no conllevan reformas estructurales y 120 días si las medidas correctoras conllevan reformas estructurales.
- D) Mayor de 11 días si el Informe de Supervisión es favorable, 80 días si las medidas correctoras no conllevan reformas estructurales y 120 días si las medidas correctoras conllevan reformas estructurales.

**6 En la Actividad de “Comprobación de la implantación y evaluación de la eficacia de las acciones correctoras” del Proceso en PdS de Supervisiones: Señale la opción correcta.**

- A) Sólo se deja constancia en documento oficial de las comprobaciones efectuadas en caso de no implantarse el Plan de Mejora.
- B) Sólo podrá realizarse una visita para evaluar la implantación y evaluación de la eficacia de las acciones correctoras.
- C) En caso de no implantarse el Plan de mejora, se valorarán las no conformidades del Informe de Supervisión y, en su caso, se levantará acta que refleje los incumplimientos.
- D) El plazo para la comprobación y evaluación de las medidas correctoras será como máximo 15 días en caso de existir reformas estructurales y 7 días si no se han llevado a cabo reformas estructurales.

**7 El análisis de riesgos es:**

- A) Metodología científica que consta de las siguientes fases: evaluación de riesgos, caracterización de los riesgos, determinación de peligros y gestión de peligros.
- B) Consiste en la estimación de la probabilidad de que un individuo o población esté expuesto a un peligro a través de un medio.
- C) Sistema para evaluar riesgos asociados a la presencia de un peligro en un medio, para facilitar la adopción de decisiones en materia de gestión de riesgos y su comunicación.
- D) Consiste en la selección y adopción de acciones o medidas que permitan eliminar el riesgo o reducirlo hasta límites aceptables.

**8 ¿Qué efectos sobre la salud tienen las radiaciones electromagnéticas de baja frecuencia?**

- A) Son radiaciones ionizantes, por lo tanto provocan ruptura de las uniones químicas.
- B) Producen elevación de la temperatura interna de los tejidos expuestos.
- C) Producen efectos negativos a largo plazo (efectos cancerígenos y genotóxicos), tal como indica la evidencia científica.
- D) Aumento del riesgo de desenlaces adversos en el embarazo como abortos espontáneos, malformaciones, peso reducido al nacer y enfermedades congénitas.

**9 Serán supervisables las zonas de abastecimiento de aquellas entidades que se encuentran en los ámbitos contemplados en el Plan Andaluz de Supervisión de Salud Ambiental y que:**

- A) Sean entidades con cierres de supervisión No Conforme T5 durante dos años consecutivos.
- B) Sean nuevas entidades con procedimientos documentados.
- C) Tengan procedimientos documentados y presenten deficiencias estructurales leves o sin deficiencias.
- D) Hayan sido inspeccionadas en el año anterior y el resultado haya sido desfavorable con deficiencias graves.

**10 En relación a la clasificación en el Registro General Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de una empresa alimentaria, señale la opción correcta:**

- A) Las empresas dedicadas a operaciones conexas de la producción primaria deben inscribirse en la clave 1.
- B) . La actividad de fabricación de hielo por establecimientos que manejan productos frescos de la pesca, deberá inscribirse en la clave 27 de aguas envasadas y hielo.
- C) Los importadores de aguas minerales naturales y de manantial desde países terceros que no estén reconocidas por otro Estado miembro de la UE, no deben inscribirse en la clave 27.
- D) Las empresas responsables de la puesta en el mercado de complementos alimenticios siempre se inscribirán en la clave 26 con su actividad específica, independientemente de que la empresa se encuentre ya inscrita en otras claves.

**11 ¿Qué tipos de registros establece el artículo 2 del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)?**

- A) Registro de ámbito autonómico y Registro de carácter nacional.
- B) Registro de ámbito local, Registro de ámbito autonómico y Registro de carácter nacional.
- C) Registro de ámbito autonómico, Registro de carácter nacional para alimentos de origen animal y Registro de carácter nacional para alimentos de origen no animal.
- D) Ninguna es correcta.

**12 En cuanto a las empresas de venta de productos alimentarios por internet, señale la respuesta correcta:**

- A) Si únicamente realiza distribución sin importación de países terceros con entrega al cliente, y no tiene instalaciones alimentarias registradas, no debe estar en el Registro nacional.
- B) Si sólo realiza distribución con / sin importación de países terceros con entrega al cliente, y no tiene instalaciones alimentarias registradas, debe estar en el registro nacional.
- C) Si realiza distribución con importación de países terceros pero no tiene instalaciones alimentarias registradas, debe inscribirse en el Registro de ámbito autonómico.
- D) Ninguna es correcta.

**13 En relación a la extinción de la autorización sanitaria de funcionamiento de las empresas y establecimientos alimentarios situados en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía, señale la respuesta incorrecta**

- A) La autorización sanitaria se extinguirá, cuando lo solicite la entidad titular de la misma.
- B) Las autorizaciones extinguidas podrán ser objeto de rehabilitación, siempre que cumplan una serie de condiciones recogidas en el Anexo II.
- C) La autorización sanitaria se extinguirá, si se alteran de modo sustancial las condiciones originarias que fundamentaron su otorgamiento.
- D) La autorización sanitaria se extinguirá, si se constata un cese definitivo de actividad por la Administración Sanitaria de la Junta de Andalucía.

**14 El Plan de Muestreo que programe el operador económico:**

- A) Debe contemplar sólo los peligros establecidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de criterios microbiológicos.
- B) Debe definirse en función de los peligros identificados en el Análisis de Riesgos.
- C) Es opcional si no se han definido Puntos de Control Críticos.
- D) Debe autorizarlo el Control Oficial antes de su implantación.

**15 Cuando los resultados de la vigilancia de un PCC indican pérdida de control, el operador económico:**

- A) Sólo debe aplicar medidas correctoras en el proceso y así asegurar que tanto el proceso como el producto están controlados.
- B) Sólo debe aplicar medidas correctoras en el producto y así evitar el riesgo para los consumidores.
- C) Debe aplicar medidas correctoras en el proceso y en el producto.
- D) Debe describir las medidas correctoras en el Plan APPCC una vez que han tenido que aplicarse, antes no puede porque se desconoce cuál va a ser el origen de la pérdida de control de un PCC.

**16 ¿Cuál de las siguientes opciones aparece recogida en la Guía orientativa para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios como práctica correcta de higiene simplificada para el sector restauración?**

- A) En el caso de que se utilicen huevos frescos se tendrá que comprobar que el alimento ha alcanzado la temperatura de 70º en su interior.
- B) Reduzca la temperatura en el centro del alimento de 60ºC a 10ºC en menos de 2 horas.
- C) Recaliente de forma que se alcance en el centro del producto y en el menor tiempo posible la temperatura de 60ºC, las comidas ya cocinadas y mantenidas en refrigeración.
- D) Conserve el alimento durante 48 horas como máximo.

**17 Según la legislación, se deberá asegurar la trazabilidad en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de:**

- A) Los alimentos.
- B) Los piensos.
- C) Los animales destinados a la producción de alimentos.
- D) Todas son correctas.

**18 ¿Qué norma/s regula/n el almacenamiento frigorífico?**

- A) Real Decreto 168/1985, que aprueba la RTS sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos.
- B) Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- C) Real Decreto 1109/1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana y Reglamento (CE) nº 37/2005 relativo al almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- D) A y B son correctas.

**19 La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a  $-18^{\circ}\text{C}$  o menos, salvo:**

- A) Fluctuaciones en el transporte de  $+5^{\circ}\text{C}$  como máximo durante breves períodos de tiempo.
- B) En la distribución local, se admite una tolerancia que no supere los  $4^{\circ}\text{C}$ .
- C) En los muebles frigoríficos de venta al consumidor final, se permite hasta  $6^{\circ}\text{C}$  de tolerancia en la temperatura del producto.
- D) Ninguna es correcta.

**20 ¿Qué alimentos son alimentos modificados genéticamente?**

- A) Alimentos que contienen organismos modificados genéticamente (OMG).
- B) Alimentos que están compuestos por OMG.
- C) Alimentos que han sido producidos a partir de OMG.
- D) Todas son correctas.

**21 En cuanto a la fecha de duración mínima que debe figurar en el etiquetado de un alimento, no se requerirá en caso de:**

- A) Brotes de leguminosas.
- B) Las bebidas con una graduación de un 1,2% o más en volumen de alcohol.
- C) Los productos de confitería consistentes en azúcares coloreados.
- D) Los azúcares en estado líquido.

**22 La aprobación de proyectos de ampliación de cementerios será resuelto por:**

- A) Delegaciones de Urbanismo Municipales.
- B) Órganos mancomunados.
- C) Delegaciones Territoriales de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente.
- D) Delegaciones Territoriales de Salud y Familias.

**23 Se define en el Plan EVACOLE 2019 los siguientes porcentajes por grupos de alimentos recomendados para edad escolar y adolescente:**

- A) Hidratos carbono 50-58%; grasas 30-35% y proteínas 12-15%
- B) Hidratos carbono 30-35%; grasas 50-58% y proteínas 12-15%
- C) Hidratos carbono 50-58%; grasas 12-15% y proteínas 30-35%
- D) Hidratos carbono 80%; grasas 15% y proteínas 5%

**24 ¿Cual de los siguientes no es un sistema de información dentro del área de Protección de la Salud en Andalucía.?**

- A) Aliam.
- B) ALBEGA.
- C) VEGA.
- D) SIMCAPV.

**25 ¿Que sistema de información de Salud Pública en Andalucía recoge la información de los aspectos relacionados con la gestión en el ámbito de protección de la Salud?**

- A) Aliam.
- B) VEGA.
- C) ALBEGA.
- D) EDO.

**26 Cual de las siguientes denuncias no se considera como tal a efectos del proceso de denuncias.**

- A) Las interpuestas por ciudadanos o sus asociaciones en el Servicio de Salud Pública Andaluz.
- B) Petición de un informe por parte de otra administración en relación con una denuncia que se está tramitando en dicha administración.
- C) La puesta en conocimiento de riesgos o incumplimientos detectados fuera del ámbito geográfico y competencial por el control oficial de otra Comunidad Autónoma.
- D) La puesta en conocimiento de riesgos o incumplimientos detectados por el control oficial del Servicio de Salud Pública Andaluz, en el ámbito geográfico y competencial de la Comunidad Autónoma.

**27 Dentro del proceso de medidas cautelares, ¿Cual de las siguientes actuaciones no se considera medida cautelar?**

- A) Cierre de empresas.
- B) Suspensión del ejercicio de actividad.
- C) Desinmovilización de productos.
- D) Intervención de medios materiales y/o personales.

**28 En relación al proceso de medidas cautelares. ¿cual es el plazo máximo, desde la fecha y hora del acta, de ratificación de una medida cautelar propuesta por un técnico de protección de la salud?**

- A) 24 horas.
- B) 48 horas.
- C) 72 horas.
- D) No se establece un límite máximo de plazo.



- 29 ¿Que órgano es competente de velar que los titulares de los establecimientos que desarrollen actividades comerciales o públicas pongan a disposición de sus usuarios agua apta para consumo?**
- A) Los Municipios.
  - B) El gestor de aguas de cada Zona de Abastecimiento.
  - C) La Consejería competente en materia de Salud.
  - D) Los organismos de cuenca y la Administración Hidráulica Autónoma.
- 30 ¿Cual de los siguientes parámetros no se encuentra entre los obligatorios que se deben controlar en el análisis en grifo de consumidor?**
- A) Conductividad.
  - B) pH.
  - C) Antimonio.
  - D) Plomo.
- 31 Para suprimir el control de un parámetro de la lista de parámetros que deben controlarse en aguas de consumo humano, los resultados obtenidos de las muestras recogidas periódicamente por parte de un gestor:**
- A) Serán inferiores al 30% del valor paramétrico durante un periodo de 3 años.
  - B) Serán inferiores al 60% del valor paramétrico durante un periodo de 2 años.
  - C) Serán inferiores al 30% del valor paramétrico durante un periodo de 2 años.
  - D) En ningún caso se puede suprimir el control de ningún parámetro en aguas de consumo humano.
- 32 Para una población de 20.500 habitantes. ¿Cual es el número de análisis en grifo de consumidor que se deben realizarse anualmente?**
- A) 14.
  - B) 16.
  - C) 18.
  - D) 20.
- 33 ¿Cual es el plazo máximo de mecanización de un boletín de análisis, sin incumplimientos, en SINAC, tras la elaboración del informe con los resultados analíticos?**
- A) 7 días naturales.
  - B) 7 días hábiles.
  - C) 10 días naturales.
  - D) 10 días hábiles.
- 34 ¿Cual de los siguientes residuos sanitarios no tiene consideración de peligroso?**
- A) Una aguja que haya estado en contacto con un fluido corporal.
  - B) Una vacuna con agentes atenuados, caducada.
  - C) Un vial desechado con 50 mililitros de sangre.
  - D) Una jeringa vacía, sin aguja, que ha contenido un medicamento citostático.

- 35 ¿Cual es la frecuencia mínima de control de Legionella spp en un agua regenerada para la que se ha autorizado su uso en una torre de refrigeración?**
- A) 3 veces por semana.
  - B) 1 vez por semana.
  - C) 2 veces al mes.
  - D) 1 vez al mes.
- 36 Al registrar una actuación en ALBEGA, en el apartado "motivo" ¿Cual de los siguientes no se encuentra definido?**
- A) Auditoría interna.
  - B) Petición interesado.
  - C) Supervisión entre niveles.
  - D) Expediente sancionador.
- 37 Al registrar una actuación en ALBEGA, en el apartado "Tipo de actuación" ¿Cual de los siguientes no se encuentra definido?**
- A) Sin actuación.
  - B) Control documental.
  - C) Emisión de certificados.
  - D) Actuación frente a denuncia.
- 38 ¿Cual de las siguientes es una competencia de la administración sanitaria andaluza en relación a las aguas de consumo humano?**
- A) Facilitar a los gestores de las zonas de abastecimiento los resultados analíticos del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
  - B) Asegurar que los titulares de establecimientos con actividades comerciales o públicas pongan a disposición de sus usuarios agua apta para el consumo.
  - C) Garantizar la realización del control de la calidad del agua en el grifo del consumidor.
  - D) Vigilar la calidad sanitaria del agua de consumo.
- 39 En una captación de aguas destinadas a consumo humano, en la que no se han encontrado riesgos para la salud, se ha controlado diariamente la turbidez, observándose durante 300 días valores de 0,9 Unidades Nefelométricas de formacina (UNF) y en 65 días se han obtenido valores de 1,1 UNF. Con esta información, ¿Cuales serán las instalaciones mínimas con las que debe contar la estación de tratamiento?**
- A) Un sistema de desinfección.
  - B) Un Filtro de arena u otro medio análogo.
  - C) Un filtro de arena y un sistema de desinfección.
  - D) Un filtro de arena y un sistema de tratamiento por ozonización.

**40 ¿Cual de los siguientes elementos no es un requisito que debe poseer un depósito de un abastecimiento de aguas de consumo humano?**

- A) Los sistemas de llenado y vaciado aseguran una correcta renovación de la masa de agua almacenada.
- B) Los sistemas de llenado y vaciado aseguran una concentración óptima de desinfectante residual.
- C) Contar con medidas de seguridad que impidan el paso de personas ajenas a la actividad o animales.
- D) Estarán dotados de un sistema de desinfección semiautomático.

**41 Frente a un incumplimiento de un parámetro químico confirmado, si la Delegación Territorial competente en materia de salud establece una nueva frecuencia de muestreo del parámetro que incumpla, ¿Hasta cuando se mantendrá dicha frecuencia, siempre que hayan desaparecido las causas que lo provocaron?**

- A) Hasta que el parámetro no supere los límites del Anexo I del RD 140/2003 en 2 muestras consecutivas.
- B) Hasta que el parámetro no supere los límites del Anexo I del RD 140/2003 en 3 muestras consecutivas.
- C) Hasta que el parámetro no supere los límites del Anexo I del RD 140/2003 en 4 muestras consecutivas.
- D) Esta medida solo se puede aplicar para parámetros indicadores.

**42 Las piscinas de nueva construcción o reformadas deberán disponer de un almacén de productos químicos. Con una capacidad adecuada al volumen de los productos a almacenar. Esta afirmación ¿Qué base legal tiene?.**

- A) Decreto 23/1999, de 23 de febrero.
- B) Real Decreto 742/2013, de 23 de septiembre.
- C) Decreto 485/2019, de 4 de Junio.
- D) Decreto 155/2018, de 31 de julio.

**43 En relación al Control de la Calidad de las piscinas. ¿Qué afirmación es la correcta?**

- A) Control Periódico: se determinarán todos los parámetros anexos I y II, cada 15 días.
- B) Control Periódico: Control mensual que tiene por objeto conocer el cumplimiento del agua de cada vaso, de acuerdo con lo dispuesto en los Anexos I y II. Se controlarán los parámetros descritos en el anexo VI.
- C) Control Periódico, se determinarán todos los parámetros anexo I y II, al menos una vez al día.
- D) Todas son falsas.

- 44 En relación con la Información al público, ¿en qué tipo de piscinas pondrá, el titular de la misma, a disposición de los usuarios en un lugar accesible y visible, la información sobre las sustancias químicas y mezclas utilizadas en el tratamiento del agua de los vasos?.**
- A) Tipo 1.
  - B) Tipo 1 y 2.
  - C) Tipo 1, 2 y 3A.
  - D) Tipo 1, 2, 3A y 3B.
- 45 En relación al Programa de aguas de baño, una vez recogidas las muestras, a ¿qué sistema de información accede el ASP para registrar los datos tomados durante la inspección visual?**
- A) Sistema de información Nacional de Aguas de Baño. NAYADE.
  - B) Sistema ALBEGA.
  - C) Sistema de Información SINAC.
  - D) Sistema de información VEGA.
- 46 En la ley 28/05 de medida sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta y consumo, esta recogida como falta grave.**
- A) Que las máquinas expendedoras no dispongan de la señal de advertencia sanitaria.
  - B) Que las máquinas expendedoras no dispongan del mecanismo adecuado de activación o puesta en marcha por el titular del establecimiento.
  - C) No informar en la entrada del establecimiento la señal de prohibido fumar.
  - D) Todas están consideradas como faltas leves.
- 47 ¿El brote de listeriosis que ha tenido su origen en una industria de Sevilla, de acuerdo con el anexo II del proceso de alertas (criterios de clasificación de alertas), como lo clasificaría si en su distrito sanitario ni se ha originado ni se han distribuido productos procedentes de la industria en la que se ha detectado el brote?**
- A) A.
  - B) B.
  - C) C.
  - D) D.
- 48 El proceso de alertas vigente (2ª edición), clasifica las alertas en los siguientes tipos**
- A) Dos tipos, las alimentarias y las de productos químicos.
  - B) Tres tipos: alimentarias, productos químicos y productos farmacéuticos.
  - C) Cuatro tipos: alimentarias, productos químicos, productos farmacéuticos y legionelosis.
  - D) Cinco tipos: alimentarias, productos químicos, productos cosméticos, legionelosis e hídricas.

**49 Las denuncias verbales o anónimas ¿están incluidas en el proceso de denuncias?**

- A) No. Nunca.
- B) Si. Siempre.
- C) No, con independencia de que, en los casos de posible riesgo grave, se decida realizar actuaciones por el distrito sanitario o área de gestión sanitaria.
- D) No, con independencia de que, en los casos de posible grave riesgo, se decida realizar actuaciones por el órgano competente.

**50 ¿qué significado en el proceso de denuncias tiene el siguiente código: ma ma 19 020?**

- A) Es la denuncia nº 20 que se ha tramitado en el año 2019, en el antiguo distrito sanitario Málaga-Valle del Guadalhorce que se creo como experiencia piloto y desde principios de 2019 termino la experiencia piloto. Son dos unidades de protección de la salud.
- B) Es la denuncia nº 20 que se ha tramitado en el año 2019, en el distrito sanitario Axarquía, perteneciente a la provincia de Málaga.
- C) Es la denuncia nº 20 que se ha tramitado en el año 2019, en el distrito sanitario Málaga, perteneciente a la provincia de Málaga. Además, este código figurará en todas las comunicaciones que sobre la denuncia se genere.
- D) Es la denuncia nº 20 que se ha tramitado en el año 2019, en el distrito sanitario Costa del Sol, perteneciente a la provincia de Málaga. Además, este código figurará en todas las comunicaciones que sobre la denuncia se genere.

**51 Durante la inspección anual a una industria que se dedica a la fabricación de productos de la madera -puertas , decorados, muebles de cocina...se inspeccionará**

- A) Si disponen de todas las fds actualizadas al Reglamento 2015/830 y que los etiquetados de los productos estén actualizados al reglamento 1272/08.CLP.
- B) Si el almacenamiento de los productos químicos cumplan con lo estipulado en sus fds.
- C) Que dispongan de los elementos de seguridad para protección de trabajadores, medio ambiente y disponer de EPI homologados e indicados en las fds , que garanticen un grado de protección equivalente a la peligrosidad de los productos aplicados.
- D) Todas son ciertas.

**52 El decreto 60/12 , indica cual de las siguientes entidades, tiene la obligación de registrarse en el roesba**

- A) Los establecimientos que comercialicen exclusivamente biocidas inscritos para el uso publico en general.
- B) Los establecimientos que fabrican ,formulen, manipulen, almacenen o comercialicen desinfectantes de material clínico , farmacéutico, quirúrgico o plaguicidas para la higiene corporal.
- C) Los servicios de carácter corporativo que actúen exclusivamente en la prevención y control de la legionelosis.
- D) Empresas que realicen comercialización de biocidas de uso profesional de marca propia o ajena y distribuidores incluida la venta minorista de biocidas.

**53 De las siguientes tipo de peligrosidad de sustancias activas , señala el que no pueda venderse como biocidas para el uso para el publico en general.**

- A) Alterador endocrino.
- B) Irritantes .
- C) STOT única y repetida categoría 1.
- D) A y C son ciertas.

**54 El diagnostico de la situación y la hoja de tratamiento diligenciados, debe de entregarse.**

- A) Una copia será entregada al titular del establecimiento.
- B) Al ayuntamiento de la zona al que pertenezca el establecimiento, en el plazo máximo de tres meses.
- C) Es solo para el servicio biocida como histórico.
- D) A y B son correctas.

**55 Quien debe de firmar el modelo diligenciado de diagnosis, después de una aplicación DDD.**

- A) El modelo de diagnosis basta que lo firme el aplicador del biocida que es quien lo hace in situ.
- B) El modelo de diagnosis debe de firmarla el responsable de la instalación tratada.
- C) El modelo de diagnosis debe de firmarla el responsable técnico , asumiendo la responsabilidad que le asigna el decreto 830/10.
- D) B y C son correctas.

**56 Las unidades que certifican los certificados sanitarios de exportación ¿a qué o cuales organismos pertenecen?**

- A) Los Distritos Sanitarios y/o Áreas de Gestión Sanitaria.
- B) Los Distritos Sanitarios y/o Áreas de Gestión Sanitaria y/o Delegaciones Provinciales.
- C) Distritos sanitarios y/o Áreas de Gestión Sanitaria y/o Ayuntamientos.
- D) Los Distritos Sanitarios y/o Áreas de Gestión Sanitaria y/o Ayuntamientos de Málaga, Sevilla y Granada y/o Delegaciones Provinciales.

**57 una sustancia o mezcla clasificada como peligrosa y envasada llevará una etiqueta en la que figurarán los siguientes elementos: indica lo incorrecto**

- A) El nombre, la dirección y el número de teléfono del proveedor.
- B) Los identificadores del producto.
- C) Cuando procedan, los pictogramas de peligro.
- D) Que es de carácter ecológico y no toxico.

**58 Desde el día 1/01/2019 y la publicación del decreto de piscinas de la consejería de salud y familias , el hipoclorito utilizado.**

- A) Ha de cumplir con las normas de etiquetado de un biocida tp 2 y disponer en el lugar de trabajo la fds.
- B) Por lo que contara con una resolución de inscripción en el registro biocidas.
- C) El hipoclorito de piscinas solo requiere homologación.
- D) Correctas A y B.

**59 Si durante la inspección a un distribuidor mayorista de productos químicos peligrosos, mediante la revisión de un etiquetado y de la fds, detectas defectos graves y el responsable de la comercialización del producto es de fuera de la C.A. de Andalucía**

- A) Realizas propuesta de alerta aA dirigida a la delegación territorial de salud y familias.
- B) Realizas propuesta de alerta B, dirigida a la delegación territorial de salud y familias.
- C) Realizas propuesta de alerta D, dirigida a la delegación territorial de salud y familias.
- D) Realizas propuesta de alerta B, dirigida a la dirección general de sp de la consejería de salud y familias.

**60 Documento público elaborado por un Agente de Salud Pública con presunción de veracidad y valor probatorio, en el cual se deja constancia de los hechos y circunstancias observadas durante la inspección. Es un....**

- A) Informe.
- B) Documento aclaratorio.
- C) Acta de inspección.
- D) Informe de valoración.

**61 En relación a la toma de muestra, ¿Quienes son las personas que deben intervenir en el acta de toma de muestra para que tenga validez legal?**

- A) El inspector ante el titular de la empresa o establecimiento sujeto a inspección, o ante su representante legal o persona responsable.
- B) El inspector y si los responsables se niegan, será autorizado con la firma de un testigo, si fuera posible.
- C) El inspector sólo con su firma, el acta será autorizada en todo caso.
- D) Todas son correctas.

**62 Industria que elabora conservas vegetales, donde hay que tomar una muestra reglamentaria, ¿Cómo se hace el depósito de los ejemplares?**

- A) Los tres ejemplares de la muestra serán retirados por la inspección, en cuyo caso, uno de los ejemplares se pone a disposición del fabricante, para que la retire si desea practicar la prueba contradictoria, remitiéndose otro ejemplar al laboratorio que haya de realizar el análisis inicial.
- B) Uno de los ejemplares quedará en poder del fabricante, bajo depósito, con la obligación de conservarla en perfecto estado, para su posterior utilización en prueba contradictoria, si fuese necesario. Los otros dos ejemplares de la muestra quedarán en poder de la inspección, remitiéndose uno al laboratorio que haya de realizar el análisis inicial.
- C) Una muestra se deposita en laboratorio acreditado para análisis inicial, una segunda muestra en otro laboratorio acreditado para análisis contradictorio, si fuese necesario. La tercera muestra se deja depositada en otro laboratorio, igualmente acreditado, por si hay desacuerdo entre inicial y contradictorio, siendo su resultado definitivo.
- D) Ninguna es correcta.

**63 ¿Qué plazo máximo tiene el Agente de Control Oficial para comprobar la corrección de las deficiencias graves. Dictamen de una inspección basada en el riesgo a un establecimiento alimentario?. Señale la respuesta correcta.**

- A) Treinta días, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de cuarenta y cinco días.
- B) Veinte días, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de un mes.
- C) Quince días, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de un mes.
- D) Siete días, salvo que por causas justificadas por problemas estructurales, se pueda ampliar hasta un máximo de treinta días.

**64 En un minorista con prácticas de higiene que pueden ser corregidas, con algunos incumplimientos que no son probables que afecten a la seguridad de los productos. Documenta Prerrequisitos (PGH/RSHs), pero falta desarrollar su implantación. La valoración del riesgo sería.... Señale la respuesta correcta.**

- A) Inaceptable. 25 puntos.
- B) Poca confianza. 10 puntos.
- C) Mejorable. 15 puntos.
- D) Normal. 5 puntos.



**65 En relación al Reglamento de Ejecución Nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos. ¿Qué requisitos establece para denominar un alimento "SIN GLUTEN"? Señale la respuesta correcta.**

- A) Esta indicación, sólo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final no contengan mas de 20 mg/kg de gluten.
- B) Esta indicación, sólo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final no contengan mas de 100 mg/kg de gluten.
- C) Esta indicación, sólo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final no contengan mas de 10 mg/kg de gluten.
- D) Esta indicación, sólo podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final no contengan mas de 15 mg/kg de gluten.

**66 En relación al Programa de Control de Nitratos en productos alimenticios, ¿Para qué productos alimenticios la legislación no contempla un contenido máximo de Nitratos? Señale la respuesta correcta.**

- A) Espinacas frescas y lechuga fresca.
- B) Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad. (listo para el consumo).
- C) Espinacas en conserva y lechugas del tipo iceberg.
- D) Acelgas y patatas.

**67 Según el Plan de Control de Peligros Biológicos 2019, Andalucía participa en un estudio organizado por la AESAN sobre determinación de la presencia y cuantificación de Listeria monocytogenes en muestras tomadas en comercio minorista. ¿Qué alimentos se tomarán ? Señale la respuesta correcta.**

- A) Maíz congelado. Pimientos congelados. Acelgas congeladas. Brócoli congelado.
- B) Maíz congelado. Pimientos congelados. Espinacas congeladas. Coliflor congelado.
- C) Guisantes congelado. Pimientos congelados. Espinacas congeladas. Brócoli congelado.
- D) Maíz congelado. Pimientos congelados. Espinacas congeladas. Brócoli congelado.

**68 Según el RD 865/03, indique la respuesta correcta en cuanto a obligaciones y/o responsabilidades de los titulares de las instalaciones de riesgo para la proliferación y dispersión de Legionella, se refiere:**

- A) Los titulares carecen de responsabilidades, si disponen de contratación de un servicio de mantenimiento externo.
- B) Es obligación de los titulares disponer de un registro de mantenimiento, el cual estará siempre a disposición de las autoridades sanitarias responsables de la inspección de las instalaciones.
- C) Los titulares son responsables de la implantación de su programa de mantenimiento, pero no de su elaboración, en el caso que contraten a una empresa asesora externa para tal efecto.
- D) Los titulares no tienen la obligación de controlar la calidad microbiológica y físico química del agua en el interior de su establecimiento si el agua procede directamente de la acometida.

**69 ¿Cuál es la frecuencia mínima de muestreo para las torres de refrigeración, para los siguientes parámetros?**

- A) Legionella: quincenal; Aerobios totales: semanal.
- B) Legionella: trimestral; Aerobios totales: mensual.
- C) Legionella: mensual; Aerobios totales: quincenal.
- D) Legionella: trimestral; Aerobios totales: semanal.

**70 Indique qué práctica sería correcta en la recogida de muestras para aislamiento de Legionella, según el RD 865/03.**

- A) En la parte más baja del depósito de agua caliente y fría se tomará 500ml, recogiendo sedimentos, si existiera.
- B) En los puntos terminales de la red de agua fría y caliente se tomará 500ml de agua, recogiendo primero una pequeña cantidad (100ml) y rascando con una rotunda y completando el volumen arrastrando los restos.
- C) Las muestras deberán recogerse en envases estériles con neutralizante y se transportarán congeladas al laboratorio.
- D) Siempre se medirá y anotará la temperatura del agua y la cantidad de cloro.

**71 ¿Quién puede llevar a cabo las actuaciones de mantenimiento higiénico sanitario de instalaciones llamadas popularmente "microclimas" de terrazas y veladores de restaurantes?**

- A) Personal de mantenimiento propio de la empresa titular de la instalación.
- B) Empresa inscrita en el ROESBA con emisión de certificados según anexo 2 RD 865/03.
- C) Personal de mantenimiento propio de la empresa titular de la instalación con formación según Orden 2 julio 2004.
- D) B y C son correctas.

**72 ¿Qué apartados e información se ha de tener en cuenta para la elaboración del programa de mantenimiento de un sistema de humidificación por nebulización de una pescadería?**

- A) Aspectos generales y circuito hidráulico, necesariamente a escala y con símbolos normalizados.
- B) En el apartado de las operaciones de limpieza y desinfección, indicar que la desinfección no es prioritaria en estas instalaciones, salvo en los tratamientos de choque y en caso de brote.
- C) La fecha del documento y firma del responsable no es recomendable incluirla.
- D) Revisiones y mantenimiento de todos los elementos, sin incluir procedimientos y periodicidad de los mismo.

**73 En un hotel ¿pueden haber habitaciones reservadas para clientes fumadores.?**

- A) Si están en áreas separadas con dispositivos de extracción de humos y señalizadas con carteles permanentes.
- B) El cliente esta informado del tipo de habitación y los trabajadores no puedan acceder a las mismas mientras se encuentra algún.
- C) Son ciertas A y B.
- D) No esta autorizado por la ley 28/05 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo.

**74 Por cuanto tiempo se concede la autorización sanitaria de funcionamiento a un servicio biocida**

- A) Por 5 años.
- B) Por diez.
- C) Por tiempo indefinido.
- D) Ninguna es correcta.

**75 Muestras Programadas y Extraordinarias. Actividad 47. Registro de datos y notificación a operador económico, donde se han tomado las muestras, de resultados No Conformes. ¿Cómo realiza el Técnico de Protección de la Salud la notificación al operador económico?**

- A) Mediante correo electrónico.
- B) Mediante hoja de control.
- C) Mediante acta.
- D) Mediante fax.

**76 En aquellos casos en los que se detecten incumplimientos que se consideren deficiencias graves, deficiencias leves que no se corrigen en plazo. ¿Qué documentos elaborará el Agente de Salud Pública?**

- A) Se levantará acta que irá acompañada de informe de valoración, que se elaborara con posterioridad. Además se podrán acompañar documentos complementarios de prueba.
- B) Se levantará una hoja de control oficial y acta que irá acompañada de informe de valoración, que se elaborara con posterioridad. Se podrán acompañar documentos aclaratorios y otros complementarios de prueba.
- C) Se levantará una hoja de control oficial en la que se recojan los incumplimientos. La hoja de control irá acompañada de informe de valoración, que se elaborara con posterioridad.
- D) Se levantará una hoja de control oficial, además de hoja de informe en la que se recojan los incumplimientos. Se acompañará de informe de valoración, que se elaborara con posterioridad.

**77 A la actividad de inspección realizada por los servicios de control oficial a los establecimientos alimentarios, siguiendo la frecuencia determinada en función de su clasificación en base al riesgo. Define.... Señale la respuesta correcta.**

- A) Inspección basada en el riesgo.
- B) Inspección.
- C) Control Oficial.
- D) Actividad de Control.

**78 En relación al Subprograma de Control de Alérgenos, presentes en los alimentos. ¿Cuáles son los alérgenos contemplados a investigar en el subprograma 2019 en Andalucía? .....Señale la respuesta correcta.**

- A) Proteínas de leche de vaca, proteínas de huevo, los frutos secos almendras, avellanas y nueces, soja y crustáceos.
- B) Proteínas de leche de vaca, proteínas de huevo, los frutos secos almendras, avellanas y cacahuetes, soja y crustáceos.
- C) Proteínas de leche de vaca, proteínas de huevo, los frutos secos almendras, avellanas y cacahuetes, apio y crustáceos.
- D) Proteínas de leche de vaca, proteínas de huevo, los frutos secos almendras, avellanas y cacahuetes, soja y moluscos.

**79 En relación al proceso de medidas cautelares, ¿Quién puede ratificar una medida cautelar?**

- A) El jefe de sección de la Delegación competente en Salud.
- B) El Jefe de Servicio de Salud Pública de la Delegación competente en Salud.
- C) El titular de la Delegación competente en Salud.
- D) Cualquiera de los anteriores.

**80 En relación a la muestra reglamentaria, ¿cuantos ejemplares forman la muestra?**

- A) Depende de la cantidad de producto a muestrear.
- B) De tres ejemplares, que sean lo mas representativo posible.
- C) De tres ejemplares homogéneos, que serán acondicionados, precintados, lacrados y etiquetados.
- D) Ninguna es correcta.

**81 Un establecimiento alimentario, minorista, clasificado con categoría A, acogido al criterio 2 de Flexibilidad. La frecuencia de la inspección basada en el riesgo será.... Señale la respuesta correcta.**

- A) Cada 12 meses.
- B) Cada 6 meses.
- C) Cada 24 meses.
- D) Cada 3 meses.

- 82 ¿Cuál de las siguientes autorizaciones sanitarias se realizan en Protección de la Salud: Seguridad Alimentaria y Laboratorios?**
- A) Notificación de puesta en el mercado de complementos alimenticios.
  - B) Autorización e Inscripción de establecimientos de comercio al por menor de pescados y derivados.
  - C) Autorización y Registro de empresas de formación de manipuladores de alimentos.
  - D) Autorización y Registro de laboratorios de salud Pública de Andalucía.
- 83 ¿Cuál de los siguientes órganos en Andalucía no tiene competencia de autoridad en seguridad alimentaria?**
- A) Los/as Alcaldes/ Alcaldesas.
  - B) El Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía.
  - C) Los Presidentes de las Diputaciones Provinciales.
  - D) El/la Consejero/a de Salud y Familias.
- 84 ¿Cuál es el Reglamento aplicable actualmente que regula los Controles Oficiales para garantizar el cumplimiento de la legislación alimentaria?**
- A) Reglamento (UE) nº 2017/625.
  - B) Reglamento (CE) nº 882/2004.
  - C) Reglamento (CE) nº 852/2004.
  - D) Reglamento (CE) nº 178/2002.
- 85 Respecto a la información de alérgenos presentes en el alimento, señale la respuesta correcta:**
- A) Sólo se realiza a través de la etiqueta.
  - B) Se destacará la denominación del alérgeno en la lista de ingredientes.
  - C) No es necesaria si no hay lista de ingredientes.
  - D) Dependerá del tipo de alérgeno de los contemplados en el anexo II.
- 86 ¿Cual es el plazo límite del que dispone la Delegación territorial competente en materia de Salud para emitir informe sanitario sobre proyecto de construcción de una nueva instalación dentro de una Zona de Abastecimiento?**
- A) 1 mes.
  - B) 2 meses.
  - C) 3 meses.
  - D) 15 días.
- 87 ¿En cuál de los siguientes alimentos se permite la presencia de colorante?**
- A) Productos elaborados a base de patatas.
  - B) Salsas a base de tomate.
  - C) Confituras extra.
  - D) Pastas alimenticias.

**88 ¿Qué controles establece el Programa Control de materiales en contacto con alimentos, incluido en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria?**

- A) Migración de hidrocarburos de aceites minerales en materiales destinados a entrar en contacto con alimentos.
- B) Migración de plomo y cadmio que puede ceder la cerámica.
- C) Migración de bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- D) Migración de N-nitrosaminas que pueden ceder las tetinas y chupetes de caucho.

**89 ¿Cual de los siguientes es un método de lucha contra la contaminación existente en los acuíferos?**

- A) Reasignación de usos.
- B) Ordenación espacial de actividades.
- C) Impermeabilización.
- D) Lucha contra la intrusión de agua marina.

**90 El Artículo 47 de la Ley de Salud de Andalucía determina que el Sistema Sanitario Público de Andalucía se organiza en demarcaciones territoriales denominadas...**

- A) Zonas Básicas de Salud.
- B) Áreas Hospitalarias.
- C) Áreas de Salud.
- D) Áreas de Gestión Sanitaria.

**91 La elaboración del Plan Andaluz de Salud corresponde a...**

- A) Servicio Andaluz de Salud.
- B) Consejería de Salud.
- C) Parlamento Andaluz.
- D) Consejo de Gobierno Andaluz.

**92 Según la Constitución Española, la detención preventiva tiene una duración máxima de:**

- A) 48 horas.
- B) 72 horas.
- C) No tiene límite temporal.
- D) 24 horas.

**93 La iniciativa legislativa corresponde en Andalucía, según dispone el Estatuto de Autonomía (L.O. 2/2007):**

- A) Al Consejo de Gobierno.
- B) A los Diputados, en los términos previstos en el Reglamento del Parlamento y al Consejo de Gobierno.
- C) A los Diputados del Parlamento Andaluz.
- D) A la Asamblea Legislativa.

**94 La ley 2/1998 de Salud de Andalucía dispone que el marco territorial elemental para la prestación de la atención primaria de salud, de acceso directo de la población, en el que se ha de tener la capacidad de proporcionar una asistencia continuada, integral, permanente y accesible es:**

- A) El Distrito de Atención Primaria.
- B) El Centro de Atención Primaria de Salud.
- C) La Zona Básica de Salud.
- D) El Punto de Atención Primaria de Salud.

**95 En las causas contra Diputados del Congreso de los Diputados y Senadores será competente...**

- A) Tribunal Supremo.
- B) Tribunal Constitucional.
- C) Tribunal Superior de Justicia.
- D) Tribunal de Instrucción.

**96 Según se recoge en el artículo 46 de la Ley General de Sanidad, es una característica fundamental del Sistema Nacional de Salud**

- A) Facilitar el trabajo en equipo colaborativo de los profesionales sanitarios del área..
- B) El establecimiento de los criterios generales de coordinación en el área de salud.
- C) Promover la participación comunitaria en el seno del área de salud.
- D) La extensión de sus servicios a toda la población.

**97 Si una Comunidad Autónoma no cumpliere las obligaciones que la Constitución u otras leyes le impongan, o actuare de forma que atente gravemente al interés general de España, el Gobierno podrá adoptar las medidas necesarias para obligar a aquélla al cumplimiento forzoso de dichas obligaciones o para la protección del mencionado interés general:**

- A) Previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, con la aprobación por mayoría absoluta del Congreso.
- B) Previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, con la aprobación por mayoría simple del Congreso.
- C) Previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, con la aprobación por mayoría absoluta del Senado.
- D) Previo requerimiento al Presidente de la Comunidad Autónoma y, en el caso de no ser atendido, con la aprobación por mayoría absoluta del Congreso y el Senado.

**98 ¿Cual de estos efectos nocivos para la salud está relacionado con la ingestión de nitratos y nitritos?**

- A) Gastroenteritis en toda la población.
- B) Artritis reumatoide en ancianos.
- C) Metahemoglobinemia en niños pequeños.
- D) Colitis ulcerosa en ancianos.

**99 ¿Qué es el Programa PERSEO?**

- A) Programa Piloto Escolar de referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad dirigido a la población de educación infantil.
- B) Programa Piloto Escolar de referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad dirigido a la población de educación primaria.
- C) Programa Piloto creado por el Ministerio de Educación.
- D) Programa Piloto que aporta modelos de menús vegetarianos.

**100 De acuerdo con lo establecido en el RD 830/2010.de quien es la responsabilidad de que al realizar un tratamiento no se cumpla con el plazo e seguridad establecido en la resolución de inscripción del biocida**

- A) Del aplicador que realizo el servicio.
- B) Del titular del servicio biocida.
- C) Del responsable técnico del servicio biocida.
- D) Del titular del establecimiento tratado.



## CUESTIONARIO PRÁCTICO

### CASO 1:

El representante de una empresa de **SERVICIO BIOCIDA**, cuya sede está ubicada en Extremadura y está inscrito en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas en dicha Comunidad Autónoma (CCAA), se persona en la Unidad de Protección de Salud del Distrito Sanitario (UPS), para informarse sobre la tramitación exigida para el desarrollo de su actividad en territorio andaluz.

- 101** Hasta el momento, sólo han realizado tratamientos con biocidas del grupo 3 TP14 en Andalucía, concretamente con la sustancia activa Flocumafen 0,002%. Para ello, indique el trámite que realizó dicha empresa previo a dichos servicios.
- A) Comunicación en un plazo de 3 meses desde el inicio de esta actividad en Andalucía.
  - B) Comunicación en un plazo de 20 días desde el inicio de esta actividad en Andalucía.
  - C) Solicitud del LOMBA (Libro Oficial Movimientos Biocidas Andalucía).
  - D) No es necesario realizar ningún trámite.
- 102** Sin embargo, el interesado manifiesta que, va a iniciar tratamientos de carácter corporativo, exclusivamente, en prevención y control de la legionelosis, en una cadena de hoteles andaluza. Y, por cuestiones logísticas, tiene la intención de alquilar un **ALMACÉN** para estos biocidas en Antequera. Por tanto, el director de la UPS le informa sobre los trámites a seguir. Indique la respuesta correcta.
- A) Se exceptúa de la inscripción de Registro en el ROESBA.
  - B) Está obligada a tener un número de ROESBA, si utiliza biocidas contemplados en el anexo I del Decreto 60/2012.
  - C) Sólo puede utilizar biocidas comercializados, expresamente, para uso doméstico.
  - D) Ninguna es correcta.
- 103** Igualmente, refiere la empresa de Servicios Biocidas que, mientras no dispongan de **ALMACÉN** propio en nuestra CCAA, la dirección de la cadena hotelera para la que prestan servicio, ha autorizado expresamente el almacenaje de estos biocidas en cada uno de sus establecimientos. Indique cuál de las siguientes prácticas estaría **PROHIBIDA**:
- A) El volumen de biocidas almacenados sería de 305 litros.
  - B) El volumen de biocidas almacenados sería de 200 litros.
  - C) El almacén estaría provisto de cerramiento adecuado.
  - D) Dispondría de todas las FDS actualizadas.

**104 Dado el gran número de tratamientos que les están solicitando en territorio andaluz, decide esta empresa ampliar su actividad e instalar el almacenamiento de todos los biocidas en Antequera. Transcurrido un mes desde la visita informativa a la UPS y con fecha de 20/10/18, presentan solicitud de autorización sanitaria en la Delegación Territorial de Salud y Familias de Málaga. Señale la respuesta correcta.**

- A) El plazo para la emisión de informe sanitario de conformidad o no conformidad será de 45 días contados desde el 20/10/18.
- B) El plazo máximo para notificar la resolución de autorización sanitaria solicitada será de 6 meses a contar desde el 20/10/18.
- C) El plazo máximo para notificar la resolución de autorización sanitaria solicitada será de 3 meses a contar desde el 20/10/18.
- D) Al haber un plazo de 10 días para la entrega de mejoras documentales, no hay trámite de audiencia.

**105 Entre la documentación preceptiva que presentan los interesados hay una que no procede. Indique cuál es.**

- A) Acreditación capacitación profesional del Responsable Técnico y aplicadores.
- B) Acreditación contractual del personal con la empresa solicitante.
- C) Propuesta de modelos de Hojas de Diagnóstico y Certificados de Servicio.
- D) Solicitud diligencia de apertura del LOMBA (no han incrementado la peligrosidad)

**106 Durante la visita de inspección, el Agente de Control Oficial (ACO) actuante constata que el responsable técnico (RT) de esta empresa es Licenciado en Farmacia. Y, éste último aprovecha para preguntarle: "¿Qué perfil puedo tener en la empresa, actualmente?"**

- A) Sólo perfil de RT, le responde el ACO.
- B) Sólo perfil de aplicador, le responde el ACO.
- C) Perfil de RT y aplicador, aunque no tenga acreditado el nivel 2 de sus competencias, le responde el ACO.
- D) Sólo será el titular de la empresa, le responde el ACO.

**107 El RT, que es extremeño, y sabe que existe una Orden de la Junta de Andalucía que regula la fecha límite de validez para los carnés DDD (biocidas tipo 2, 4, 14, 18 y 19), le pregunta al ACO: "¿De qué Orden se trata?" ¿Y, qué fecha límite de validez establece dicha Orden?"**

- A) Es la Orden de 11 de agosto 2016. Y, la fecha límite de validez es el 15 de agosto 2020.
- B) Es la Orden de 11 de julio 2016. Y, la fecha límite de validez es el 15 de julio de 2020.
- C) Es la Orden de 11 de julio 2016. Y, la fecha límite de validez es el 15 de julio 2016.
- D) NO existe dicha Orden. Y, el periodo límite de validez de los carnés DDD es de 5 años.

- 108 El RT insiste que quiere ser cumplidor con las Normas, y que no tiene claro la siguiente cuestión: "¿Qué operarios de su empresa podrían realizar aplicaciones con biocidas tipo 2,4,14,18 y 19, a día de hoy?"**
- A) Operarios con carné DDD básico.
  - B) Operarios con acreditación de competencias nivel 2.
  - C) Ambos pueden realizar aplicaciones.
  - D) Ninguno puede realizar aplicaciones.
- 109 En el transcurso de la visita de inspección, el ACO detecta que uno de los dos operarios que están en posesión del Certificado de Aprovechamiento de Legionella, no tiene dicho documento actualizado. El RT manifiesta que está ya en proceso de actualización en una Entidad Formadora ubicada en Andalucía. Por lo que el ACO pregunta: "¿Qué duración mínima tiene el curso al que asiste dicho operario?"**
- A) 6 horas teoría+2 horas prácticas.
  - B) 3 horas teoría +2 horas prácticas.
  - C) 25 horas.
  - D) 10 horas.
- 110 El interesado, aprovechando la buena actitud de amabilidad del inspector, sigue preguntando: "¿Qué vigencia tiene la inscripción en el ROESBA?"**
- A) Tiene una validez indefinida.
  - B) Tiene 10 años de validez.
  - C) Tiene 5 años de validez.
  - D) Ninguna es correcta.
- 111 De la misma manera, el ACO que es muy competente, le informa al RT que el código de registro otorgado en el ROESBA, tendrá la siguiente estructura:**
- A) YYYY-AND-XXXX.
  - B) ES/RM-YYYY-ZZ-XXXX.
  - C) YYYY-AND-XXX.
  - D) XX-YY-ZZZZ.
- 112 Una vez emitido el correspondiente Informe de Conformidad firmado por el ACO actuante, este nuevo expediente de ROESBA será recepcionado en el Sistema de Información ALBEGA por:**
- A) La Delegación Territorial de Salud y Familias.
  - B) El agente de control oficial (Farmacéutico A4)
  - C) El Director del Distrito Sanitario.
  - D) A y B son correctas.

- 113 Pasado un año de la obtención del número de ROESBA, la empresa ha crecido considerablemente, por lo que deciden realizar algunos cambios. Señale la respuesta incorrecta.**
- A) La incorporación de nuevos aplicadores debe comunicarse a la Delegación Territorial de Salud y familias.
  - B) El cambio de la razón social de la entidad debe comunicarse a la Delegación Territorial de Salud y Familias.
  - C) La modificación de peligrosidades de los biocidas que aplican respecto a las autorizadas y distintas a las contempladas en el art.13.1 d) del D.60/12, debe comunicarse a la Delegación Territorial de Salud y Familias.
  - D) Todos los cambios anteriormente señalados deben notificarse en un plazo máximo de 10 días desde que se produzcan.
- 114 El interesado, al hacer entrega de dicha comunicación y documentación en el Registro Oficial del Distrito Sanitario, se encuentra con el ACO que inspeccionó sus instalaciones, y aprovecha para hacerle, una vez más, algunas consultas: "Suponiendo que quisiera realizar alguna de las siguientes modificaciones en un futuro, ¿cuál de ellas necesitaría autorización sanitaria?"**
- A) Modificación de peligrosidad de los biocidas a STOT de exposición repetida cat.2.
  - B) Inicio de la actividad tratamiento de maderas.
  - C) Inicio de la actividad de comercialización exclusiva de biocidas para el uso del público en general.
  - D) Deberán solicitar autorización sanitaria todas las modificaciones anteriores.
- 115 El RT, se interesa para valorar si le es rentable y sigue preguntando: "¿Cuál es el plazo de resolución de autorización sanitaria de modificación?"**
- A) 6 meses desde la entrada en la Delegación Territorial de Salud y Familias.
  - B) 3 meses desde la entrada en la Delegación Territorial de Salud y Familias.
  - C) 1 mes desde la entrada en la Delegación Territorial de Salud y Familias.
  - D) No hay plazos definidos.
- 116 ¿Cuáles de las siguientes actividades serían objeto de inscripción en el Registro?"**
- A) Cámara de fumigación.
  - B) Importación de biocidas contemplados en el anexo I del D. 60/12.
  - C) Fabricación de biocidas contemplados en el anexo I del D. 60/12.
  - D) Todas son objeto de inscripción.

**CASO 2:**

A través de la Red de Alerta Sanitaria se declara el día 06/05/19 un caso confirmado de legionelosis relativo a un hombre de 65 años de nacionalidad sueca (diagnosticado y hospitalizado en su país). Según la encuesta epidemiológica, el paciente padece una enfermedad respiratoria crónica y durante el periodo de los 10 días anteriores al inicio de los síntomas de la enfermedad (21/04/19) estuvo alojado seis noches (12 (viernes)-18(jueves)/04/19) en un Boutique-Hotel (20 habitaciones repartidas en dos plantas/restaurante en azotea) de la costa andaluza. El día 07/05/19 recibe el Agente de Control Oficial (ACO), vía email, el comunicado de dicha declaración. **NOTA: Cabe señalar la existencia de un caso anterior asociado a este establecimiento con fecha 15/08/17.**

**117 ¿Qué red de alerta ha intervenido en primer lugar?**

- A) RNVCPQ.
- B) SCIRI.
- C) ELDSNet (EWGLI)
- D) SVEA.

**118 ¿Qué pruebas han determinado el diagnóstico microbiológico de confirmación de legionelosis?**

- A) Antigenuria específica en orina, por ELISA o RIA.
- B) Aislamiento en cultivos bacterianos a partir de secreciones respiratorias, tejido pulmonar o sangre.
- C) A y B son correctas.
- D) Además de la c) también por inmunofluorescencia directa en secreciones bronquiales o tejido pulmonar frente a cualquier especie o serogrupo de Legionella, incluido el serogrupo 1.

**119 ¿Cómo consideraría estos casos agrupados?**

- A) Brote.
- B) Cluster de vigilancia epidemiológica especial.
- C) Cluster de vigilancia epidemiológica habitual.
- D) No se consideran casos agrupados. Es un caso esporádico.

**120 Suponiendo que es usted el ACO competente, ya que el hotel está ubicado en su zona de actuación, ¿en qué plazo máximo llevaría a cabo la inspección de las instalaciones? (OBSERVACIÓN: No identifica torres de refrigeración ni condensadores evaporativos)**

- A) En las primeras 24 horas desde la notificación del caso.
- B) En el plazo máximo de una semana desde la notificación del caso.
- C) En el plazo máximo de 48 horas desde la declaración del caso.
- D) En el plazo máximo de 72 horas desde la identificación o localización de instalaciones del art. 2.2.1º del RD 865/03, y 15 días desde identificación o localización de otras instalaciones.

**121 ¿En cuáles de las siguientes actuaciones basará la inspección no programada?  
Señale la respuesta correcta.**

- A) Inspección DOCUMENTAL: evaluación de características y diseño de instalaciones, programa de mantenimiento , registros operacionales y certificados de formación específica del personal de mantenimiento.
  - B) Inspección de adecuación de INFRAESTRUCTURAS dentro del ámbito de aplicación del RD 865/03.
  - C) A y B son correctas.
  - D) Además de la C) se procederá a la toma de muestra ambiental en los puntos críticos identificados.
- 

**(ANIDADA) En el transcurso de esta inspección identifica las siguientes instalaciones de riesgo: 1) Sistema de agua caliente sanitaria con acumulador y circuito de retorno (ACS) (sótano) 2) Piscina climatizada exterior con recirculación y con chorros de hidromasaje (azotea) 3) Sistema de instalación interior de agua fría de consumo humano (AFCH) con la existencia de un depósito y clorador automático (sótano) 4) Sistema de pulverización de agua a través de boquillas como sistema de refrigeración en la terraza del restaurante (azotea).**

---

**122 ¿Cuáles de estas instalaciones considera que son objeto de inspección para llevar a cabo la investigación del caso? Señale la respuesta correcta.**

- A) Sistema de Agua Caliente Sanitaria con acumulador y retorno y sistemas de instalación Agua Fría de Consumo Humano.
- B) Las piscinas están regulada sólo por el RD 742/13, que contempla la determinación de Legionella.
- C) El sistema de refrigeración con pulverización a través de boquillas no sería objeto de inspección.
- D) Todas las instalaciones anteriores están afectadas por el RD 865/03.

**(ANIDADADA)** En los registros operacionales observa los siguientes datos relevantes referentes al ACS y AFCH: 1) Operaciones de L+D sistema ACS : Certificado de L+D del ACS con fecha 11/03/19, y en boletines analíticos del 01/04/19 no se detecta Legionella spp en dicho sistema. Operaciones de L+D sistema AFCH: Certificado de L+D con fechas 11-12/04/19 y operaciones de revestimiento de pintura del depósito, el cual no se llena hasta el día 15/04/19 (lunes) , mientras tanto el hotel se abastece directamente del agua de la acometida por un by-pass . 2) Las determinaciones de T<sup>o</sup> y CRL son las siguientes: (ver tabla adjunta). A partir del día 16/04/19 ya no observa anomalías en los registros. En respuesta a sus competencias como ACO, determina in situ, las siguientes mediciones en la planta sótano: Acumulador ACS: 66°C y retorno: 50° ; Salida del depósito AFCH: CRL: 0.7ppm/ T<sup>a</sup>: 24°C

DÍA	HORA	PUNTOS	CRL (ppm)	T <sup>a</sup> AFS/ACS	T <sup>o</sup> ACUM/RETORNO	Observaciones
11/04/2019 (jueves)	7.00	Acometida	0.7 (pH:8,5)	25°C/50°C	65°C/50°C	L+D del depósito de AFS. Agua directa de la acometida
	8.00	Restaurante	0.8	23°C/50°C	65°C/50°C	
12/04/2019 (viernes)	8.00	Restaurante	0,8	23°C/50°C	65°C/50°C	Pintura del interior del vaso del depósito
	13.00	Habitación 7	0,7	23°C/50°C	65°C/50°C	
13/04/2019 (sábado)						
14/04/2019 (domingo)						
15/04/2019 (lunes)	7.00	Acometida	0.2(pH:8,5)	25°C/50°C	65°C/50°C	Llenado del depósito y puesta en marcha del clorador
	8.00	Restaurante	0	23°C/50°C	65°C/50°C	
	18.00	Habitación 10	0.8	23°C/50°C	65°C/50°C	Se restablecen niveles de CRL

**123 ¿Detecta deficiencias en los registros? Señale la respuesta correcta.**

- A) No se detectan deficiencias.
- B) La cumplimentación de registros los fines de semana no es obligatoria, siempre y cuando este hecho quede descrito en el Programa de Mantenimiento.
- C) La no realización de anotaciones preceptivas en los registros operacionales, sería objeto de infracción grave.
- D) Las desviaciones detectadas en T<sup>a</sup> en AFCH, debido a las condiciones climatológicas, siempre serán objeto de sanción, aún controlando otros parámetros y aislando térmicamente las tuberías.

**124 Continuando con su buena labor inspectora, recaba información a través del gestor municipal de agua de consumo humano. El día 13/04/19 (sábado) hubo una avería en la red de distribución por la zona colindante al hotel. Los niveles de CRL en los distintos puntos de entrega cumplían con los márgenes exigidos. Ante esta situación, ¿quién considera que sería el responsable del cumplimiento de lo dispuesto en las normativas vigentes relacionadas con el agua de consumo para evitar riesgos sanitarios?**

- A) El gestor municipal de aguas de consumo, al tratarse, exclusivamente, de agua directa de la acometida (depósito interior del hotel fuera de servicio)
- B) Los titulares del establecimiento, al no tener bajo control la calidad del agua en el interior del mismo.
- C) El gestor municipal de aguas de consumo, al no haber puesto en conocimiento del hotel la avería ocurrida por la zona.
- D) B y C son correctas.

**125 ¿Cuáles de los siguientes hechos constatados hasta el momento consideraría en su investigación como posibles riesgos para el crecimiento y propagación de Legionella?**

- A) No habría riesgo sanitario. El agua procede directamente de la acometida municipal.
- B) Disminución de presión en la red de distribución y valores límites de niveles de CRL en la llave de paso general de la acometida del consumidor , debido a averías puntuales.
- C) Apertura del by-pass, instalado en el interior del hotel, pero con ubicación anterior al sistema de filtración (UNE-EN 13443-1) y depósito.
- D) Además de B y C, ausencia de tratamientos en el hotel de aguas de aporte muy duras con tendencia incrustante, y tramo de tubería del by-pass de 6 metros de longitud de acero galvanizado con presencia de corrosión.

---

**(ANIDADA) Una vez finalizada la inspección en la planta sótano, les pide amablemente a los comparecientes (director y responsable de mantenimiento del hotel) dirigirse a la azotea, pasando, previamente, por la habitación 10 (donde se alojó el caso), y poder constatar las instalaciones allí existente, así como realizar, in situ, las siguientes determinaciones:  
Habitación 10: CRL:0.8 ppm/ T<sup>a</sup>AFCH : 22°C/T<sup>a</sup>ACS: 52°C; Restaurante azotea (punto distal): CRL:0.7ppm/ T<sup>a</sup>AFCH: 22°C/T<sup>a</sup>ACS: 52°C**

---

**126 ¿En qué normativas se basaría, en el momento de la inspección, para el control y adecuación de la piscina climatizada exterior con hidromasaje?**

- A) RD 865/03 y D. 485/19.
- B) RD 865/03, RD 314/06, RD 742/13, D. 23/99 y D. 293/09.
- C) D. 485/19 al haber entrado en vigor el pasado 1 de octubre de 2019.
- D) Guía Técnica del Ministerio de Sanidad para la Prevención y Control de a Legionelosis en instalaciones.



**127 Los registros de la piscina son conformes hasta el día de la inspección. Procede a realizar las siguientes determinaciones, in situ, del agua del vaso. Indique cuál de ellas condicionaría el cierre del vaso hasta normalizar los valores.**

- A) Bromo: 4mg/L; pH: 7.8; Tª 36°C.
- B) Bromo: 2 mg/L; pH: 7.2; Tª: 40°C.
- C) Bromo: 11 mg/L; pH: 9; Tª: 36°C.
- D) Todos los parámetros están en los márgenes permitidos.

**128 El responsable de mantenimiento del hotel refiere ser el encargado de realizar la puesta a punto diaria de la piscina, mantenimiento y limpieza de los equipos y todos los elementos de esta instalación. Se constata en la inspección que el desinfectante y algicida utilizados en el tratamiento del agua del vaso son tipo de producto 2 (TP2). ¿Qué capacitación le requiere a este operario que acredite, en ese momento, para el desempeño de su actividad en el tratamiento y mantenimiento higiénico sanitario de la piscina ?**

- A) Formación específica de Legionella según Orden 2 julio 2004.
- B) Capacitación para realizar tratamientos con biocidas TP2 según RD 830/2010, según el art. 15.1 del nuevo Decreto 485/19.
- C) No requiere capacitación específica para realizar estas operaciones de mantenimiento higiénico sanitario.
- D) A y B son correctas.

**(ANIDADA) A través de la encuesta epidemiológica se sabe que la persona afectada estuvo almorzando todos los días en la terraza del restaurante y que el sistema de pulverización mediante boquillas estuvo funcionando diariamente.**

**129 Ante la sospecha de que esta instalación hubiera contribuido como foco de infestación ¿Qué factores podría considerar como peligros?**

- A) El diseño de estas instalaciones no entrañan riesgo de transmisión de Legionella.
- B) Posible estancamiento de agua en algún tramo por uso discontinuo y/o disminución de presión y niveles de cloro en la red.
- C) Temperatura ambiental en la azotea de 24°C.
- D) El depósito del hotel no estaba en servicio. El riesgo era cero.

**130 Basándose en la Guía Orientativa de la Junta de Andalucía para el Control de Legionella en estas instalaciones , serían operaciones propias del Programa de Mantenimiento las siguientes actuaciones. Indique la respuesta correcta**

- A) No existe este tipo de guía en Andalucía.
- B) Determinación, mínimo MENSUAL de CRL, Tª y pH en puntos vulnerables.
- C) Determinación MENSUAL de recuento total de aerobios.
- D) Además de la c) determinación TRIMESTRAL de Legionella spp.

- 131 ¿Qué puntos críticos consideraría más idóneos para la toma de muestra ambiental, según los hallazgos obtenidos de la investigación?**
- A) Según el estudio epidemiológico, preferentemente, se tomará en la red de AFCH (tubería de by-pass), ducha de habitación 10 (AFCH y ACS) y boquillas pulverizadoras de la terraza.
  - B) Aquellos puntos críticos de las instalaciones identificadas como mayor riesgo, es decir, sólo en ACS.
  - C) Es indiferente la elección del punto, siempre y cuando, sea una muestra de agua.
  - D) Sólo puede cogerse una muestra. El coste de esta técnica de aislamiento de Legionella es elevado. Las muestras en puntos adicionales se les requerirá al titular de la instalación.
- 132 ¿Qué Formularios tendrá que cumplimentar usted, como ACO, para informar, posteriormente, al Centro Nacional de Epidemiología de las actuaciones realizadas?**
- A) Formulario A (máximo a las 2 semanas) y Formulario B (máximo a las 4 semanas)
  - B) Formulario A (máximo a las 2 semanas) y Formulario B (máximo a las 6 semanas)
  - C) Formulario A (máximo a las 3 semanas) y Formulario B (máximo a las 6 semanas)
  - D) No hay que cumplimentar ningún formulario.
- 

**CASO 3:**

**Se va a realizar una Inspección Basada en el Riesgo (IBR) en un establecimiento alimentario que elabora pan y tortas de aceite para comercializar exclusivamente a otros establecimientos.**

---

- 133 ¿Qué aspectos debemos controlar en el establecimiento que vamos a visitar?**
- A) Que la actividad que desarrolla sea conforme a la autorizada y el Plan APPCC.
  - B) Condiciones estructurales de instalaciones, equipos y utensilios, y Trazabilidad.
  - C) Procedimientos operativos de higiene y condiciones de manipulación.
  - D) Todas son correctas.
- 134 Según establece el Plan de Inspección, ¿Qué debemos revisar antes de dicha visita?**
- A) No es necesario revisar nada en especial, salvo la normativa de aplicación.
  - B) Los datos del establecimiento volcados previamente en ALBEGA.
  - C) Factores de riesgo del establecimiento.
  - D) B y C son correctas.
- 135 ¿Para que tipo de contaminante químico hay establecidas una serie de medidas de mitigación con el fin de reducir su presencia en productos que elabora este establecimiento, y que deberemos tener en cuenta durante la inspección?**
- A) Acrilamida.
  - B) Metales pesados.
  - C) Aflatoxina.
  - D) Micotoxinas.

**136 ¿Qué Registro Sanitario le correspondería a dicha actividad?:**

- A) Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía: Minorista con obrador.
- B) Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA): Categoría 1, actividad 08 de la clave 20.
- C) Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos: Categoría 1, actividades 08 y 10 de la clave 20.
- D) Ninguna es correcta.

**137 Nos personamos en el establecimiento, ¿qué es lo primero que debemos hacer?:**

- A) Como las actividades de control se realizan sin previo aviso y nos interesa detectar malas prácticas, entraremos en el obrador directamente para sorprenderlos.
- B) Nos presentaremos al representante mediante nuestra identificación, e indicaremos los motivos, el alcance y en qué consiste la inspección.
- C) Nos presentaremos al representante y comenzaremos revisando el documento de autocontrol para determinar la eficacia del mismo.
- D) Ninguna es correcta.

**138 Al comienzo de la visita, el titular comenta que quiere elaborar galletas, ¿qué debe hacer?**

- A) Deberá presentar la comunicación para el asiento de este producto en el Registro autonómico.
- B) No necesita ampliar su RGSEAA con la categoría y actividad/es que ya tiene.
- C) Deberá ampliar su RGSEAA e incluir la actividad 13 de la clave 20.
- D) Ninguna es correcta.

**139 Se observa que el establecimiento elabora productos con muy bajo contenido de gluten, y que se indica en el etiquetado. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**

- A) El alimento no puede contener más de 100 mg/kg de gluten, tal como se vende al consumidor final.
- B) La declaración autorizada para el etiquetado es "muy baja cantidad de gluten".
- C) La declaración autorizada puede ir acompañada de la declaración "apto para celíacos".
- D) La declaración autorizada puede ir acompañada en cualquier caso, de la declaración «elaborado específicamente para celíacos».

**140 Para verificar el cumplimiento de la información alimentaria suministrada al consumidor, debemos elegir producto/s del almacén de productos acabados, ¿Qué condiciones debe/n cumplir?:**

- A) Que esté formado por varios ingredientes.
- B) No necesariamente tiene que ser un producto envasado, pero sí dispuesto para su comercialización.
- C) Que el producto se haya terminado de fabricar recientemente.
- D) Ninguna es correcta.

**141 ¿Qué aspecto de los siguientes debemos controlar durante la inspección para verificar el cumplimiento de la información alimentaria suministrada al consumidor y su conexión con la trazabilidad?**

- A) Respecto al etiquetado, sólo comprobar que contienen la información obligatoria y controlar que los componentes estén autorizados para el producto.
- B) Realizar ejercicio de trazabilidad interna en dos productos, comparando listas de ingredientes con las fichas técnicas.
- C) Realizar la valoración cuali y cuantitativa de las compras realizadas por la empresa y el tiempo que tarda en agotar existencias de al menos, un ingrediente.
- D) A y B son correctas.

**142 Se estudia la etiqueta del pan cuya lista de ingredientes viene indicada así: "harina de TRIGO, levadura, sal, agua, mejorante panario (harina de trigo, emulgente (E-472e), antiaglomerante (E-170) y ácido ascórbico". ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**

- A) El etiquetado de alérgenos es correcto porque el único existente (trigo), viene destacado la primera vez que aparece en la lista.
- B) El agua es uno de los componentes que no se debe incluir en la lista de ingredientes, ya que no aporta valor energético.
- C) El etiquetado de alérgenos no es correcto porque la lista de ingredientes no incluye la palabra "gluten".
- D) La indicación del ácido ascórbico es incorrecta ya que debe designarse mediante su categoría (antioxidante), seguida de su denominación específica o su número E.

**143 En cuanto a la información nutricional que debe incluir el etiquetado del pan que hemos revisado, señalar la opción correcta:**

- A) No es necesaria para el pan elaborado sólo con harina, levadura, agua y sal.
- B) Debe incluir el valor nutricional y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal, independientemente del orden en que aparezcan.
- C) Debe incluir al menos, el valor nutricional y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal, en este mismo orden.
- D) Ninguna es correcta.

- 144 Durante la inspección a las instalaciones, se observan estaciones permanentes de cebos rodenticidas (no clasificado como muy tóxico), en el perímetro exterior. Se solicita toda la documentación correspondiente a la empresa externa que realiza los tratamientos DDD, y se observa que el aplicador del biocida presenta el carné de aplicador de biocidas nivel básico con una validez hasta 31-01-2020. ¿Es correcto?**
- A) No, la entrada en vigor del R.D. 830/2010 anuló la validez de dicho carné desde el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».
  - B) No, el R.D. 830/2010 concedía un plazo de 6 años de prórroga de la validez de dicho carné y el plazo finalizó el 15/06/2016.
  - C) Sí, porque el R.D. 830/2010 sólo ha modificado la formación para los responsables técnicos. Los aplicadores de tratamiento siguen capacitándose igual.
  - D) Sí, porque dicho carné es todavía válido para la aplicación de este biocida, su periodo de validez todavía no ha expirado.
- 145 En el transcurso de la visita, se detectan incumplimientos que se consideran deficiencias leves, ¿qué debemos hacer para cumplir con el Plan de Inspección?**
- A) Recogemos las deficiencias en Acta y en Hoja de Control Oficial, dando un plazo para la corrección de las mismas.
  - B) Recogemos las deficiencias en Hoja de Control Oficial, junto con el compromiso del inspeccionado de subsanar dichas deficiencias y el plazo para ello.
  - C) Tras esta visita, haremos la de seguimiento y realizamos la evaluación de la clasificación del riesgo del establecimiento, por si hubiera cambiado su situación y su frecuencia de inspección.
  - D) A y C son correctas.
- 146 ¿Qué plazo tenemos para comprobar la corrección de dichas deficiencias?**
- A) 15 días.
  - B) 1 mes.
  - C) Por causas justificadas por problemas estructurales, tenemos un plazo de 2 meses.
  - D) Por causas justificadas por problemas documentales, tenemos un plazo de 3 meses.
- 147 Durante la inspección, también se detecta fraude que no implica un problema de seguridad alimentaria, ¿Qué hacemos?**
- A) Se recoge en la Hoja de Control Oficial de la inspección.
  - B) Se recoge en Acta independiente para tramitar a la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.
  - C) Se recoge en Hoja de Informe Sanitario.
  - D) Se recoge en Acta independiente para tramitar a la Consejería de Salud y Familias.
- 148 ¿Qué ítem/s en ALBEGA debemos marcar en el apartado de Alcance de la IBR realizada, respecto al producto?**
- A) Productos (condiciones sanitarias).
  - B) Productos (etiquetado/ inf. Obligatoria).
  - C) Etiquetado/ Información nutricional.
  - D) Todos son correctos.

**149 A la hora de grabar en ALBEGA la visita de seguimiento posterior, señale la opción correcta:**

- A) Tenemos un plazo de 10 días naturales desde la fecha de realización de la actuación para grabarla.
- B) En el "tipo de actuación" marcaremos "inspección".
- C) Marcaremos que la actuación es "no programada".
- D) Marcaremos los mismos alcances que en la visita anterior.

**150 Una vez realizada la clasificación en base al riesgo del establecimiento, obtenemos un valor de 90 puntos. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**

- A) El establecimiento pertenece al grupo 2, por lo que la categoría obtenida es la B.
- B) El establecimiento pertenece al grupo 1, por lo que la categoría obtenida es la A.
- C) Le corresponde una frecuencia de inspección cada 6 meses.
- D) Le corresponde una frecuencia de inspección cada 12 meses.

## CUESTIONARIO RESERVA

**151 La designación de los ocho Vocales Magistrados del Tribunal Supremo que formarán parte de la Junta Electoral Central debe realizarse:**

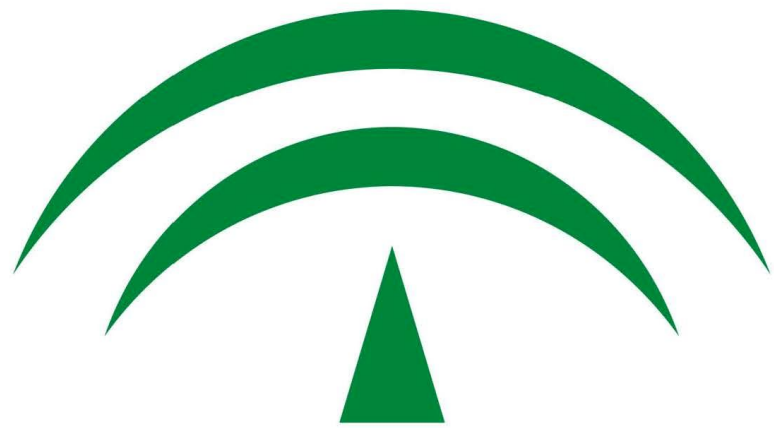
- A) En los noventa días siguientes a la sesión constitutiva del Congreso de los Diputados.
- B) En los sesenta días siguientes a la sesión constitutiva del Congreso de los Diputados.
- C) En los treinta días siguientes a la sesión constitutiva del Congreso de los Diputados.
- D) En los cuarenta y cinco días siguientes a la sesión constitutiva del Congreso de los Diputados.

**152 En la zona de frutería del supermercado hay un mural con alimentos de IV gama expuestos para venta a consumidor final. ¿A qué temperatura deben estar?. Señale la respuesta correcta.**

- A) Al ser una comida refrigerada con un periodo de duración superior a 24 horas  $\leq 4^{\circ}$  C.
- B) Al ser una comida refrigerada con un periodo de duración inferior a 24 horas  $\leq 8^{\circ}$  C.
- C) Al ser una comida refrigerada con un periodo de duración superior a 24 horas  $\leq 6^{\circ}$  C.
- D) Al ser una comida refrigerada con un periodo de duración inferior a 24 horas  $\leq 10^{\circ}$  C.

**153 La comunicación de riesgos en salud pública en Andalucía es llevada a cabo por:**

- A) Dirección General de Salud Pública y Consumo.
- B) Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.
- C) Dirección General de Asistencia Sanitaria y Resultados en Salud.
- D) Secretaria General Técnica de la Consejería de Salud.



JUNTA DE ANDALUCIA

JUNTA DE ANDALUCIA

