

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

ACCESO: LIBRE

CATEGORIA: CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS, ESPECIALIDAD FARMACIA - OPCION C

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

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).

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°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°C .
- C) En los muebles frigoríficos de venta al consumidor final, se permite hasta 6°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 cacahuets, soja y crustáceos.
- C) Proteínas de leche de vaca, proteínas de huevo, los frutos secos almendras, avellanas y cacahuets, apio y crustáceos.
- D) Proteínas de leche de vaca, proteínas de huevo, los frutos secos almendras, avellanas y cacahuets, 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:**

Se procede a realizar, con fecha de 3 de enero, inspección de zona de abastecimiento en Andalucía. El agua destinada a la producción de agua de consumo humano procede de una captación superficial y otra subterránea. Mediante conducciones llega a la Estación de Tratamiento de Agua Potable (ETAP) donde se tratan 6000 m³ diarios. De ahí se distribuye a un depósito de regulación con una capacidad de 8000 m³ y de ahí se distribuye a 3 redes de distribución a 3 poblaciones (2000 m³ a cada población). La totalidad de habitantes es de 30.000 personas.

-
- 101 Antes de realizar la visita de inspección se revisan los boletines analíticos mecanizados en el Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo (SINAC), de todo el año anterior, para la totalidad de la zona de abastecimiento, observándose que faltan por mecanizar 1 análisis de control y un análisis completo. Frente a ello:**
- A) Durante la visita de inspección se levantará acta reflejando la situación y se propondrá inicio de expediente sancionador, al ser falta grave.
 - B) Durante la visita de inspección se levantará acta reflejando la situación, y se requerirá información sobre los análisis faltantes en SINAC.
 - C) El gestor aún está en plazo para poderlos mecanizar, ya que la toma de muestra se puede haber realizado a final del año, por lo que no hay que realizar ninguna actuación.
 - D) La mecanización de los análisis en SINAC no es una obligación legal. Se pueden requerir en formato papel durante la inspección.
- 102 ¿Cuál es el número total de análisis completos y de control, sumadas todas las infraestructuras (ETAP, depósito de regulación y 3 redes), que se deben realizar en la Zona de abastecimiento a lo largo del año?**
- A) 7 completos y 24 de control.
 - B) 8 completos y 26 de control.
 - C) 9 completos y 28 de control.
 - D) 10 completos y 30 de control.
- 103 ¿En qué lugar deberá tener punto de muestreo esta zona de abastecimiento?**
- A) Uno a la entrada y otro a la salida de la ETAP.
 - B) Uno a la salida del depósito de regulación.
 - C) Uno en cada red de distribución.
 - D) Todas son correctas.

104 La inspección comienza en las captaciones y conducciones. La conducción hasta la ETAP es abierta. A lo largo de los años se ha observado, paralelamente, un crecimiento en los valores de Nitratos en el agua de consumo en los análisis realizados en el depósito y redes, ya cercanos al límite legal, y un aumento de la actividad agrícola en las tierras alrededor de la conducción. Frente a ello:

- A) Dicha situación no la contempla la normativa.
- B) Puede existir una correlación entre ambas situaciones, pero como las conducciones son anteriores a la entrada en vigor de Decreto 70/2009 no se puede instar a realizar ninguna modificación en la misma.
- C) Al ser una instalación previa a la ETAP es el organismo de cuenca/administración hidráulica el competente en realizar algún tipo de actuación.
- D) La Consejería competente en materia de Salud puede requerir el cerramiento de la conducción si entiende que hay un riesgo para la salud de la población abastecida.

105 Durante la visita a la ETAP se comprueba que se ha instalado un sistema de tratamiento mediante carbón activo. ¿En que situación es obligatorio su uso?

- A) En todo caso. Es un requisito mínimo en cualquier ETAP.
- B) Cuando la población abastecida sea igual o superior a 20.000 habitantes.
- C) En zonas de abastecimiento donde haya actividad agrícola.
- D) Cuando se detecte la presencia de plaguicidas fitosanitarios en el agua destinada a ser tratada.

106 Dado que la ETAP cuenta con más unidades de tratamiento que las de filtración y desinfección, ¿Que titulación mínima es exigible al responsable técnico de tratamiento de la Zona de Abastecimiento?

- A) Título de ciclo formativo de grado superior. Técnico superior en Gestión del agua.
- B) Haber realizado cursos relacionados con la gestión del agua y que estén acreditados por la administración sanitaria.
- C) Titulación universitaria y capacitación profesional adecuada al puesto.
- D) No existe una exigencia mínima de capacitación.

107 En la ETAP se revisa el protocolo de autocontrol, donde se verifica que el laboratorio que analiza las muestras de agua de consumo procesa anualmente 4000 al año y no tiene sus métodos de análisis acreditados por Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 o norma equivalente. ¿Que requisitos le son exigibles?

- A) Que sus métodos de análisis se validen y documenten de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC-17025 u otras normas equivalentes aceptadas a nivel internacional.
- B) Que apliquen prácticas de gestión de la calidad conformes con la norma UNE-EN ISO/IEC-17025 u otras normas equivalentes aceptadas a nivel internacional.
- C) Que los métodos de análisis se ajusten a lo especificado en el anexo IV de RD 140/2003.
- D) Todas son correctas.

108 Durante la inspección se verifica que los productos químicos utilizados para el tratamiento del agua no cumplen ninguna norma UNE EN de fabricación. Frente a ello:

- A) Se recogerá en hoja de control, instándole a cambiar por productos químicos que sí cumplan norma UNE EN, dando un plazo de subsanación, al ser deficiencia leve.
- B) Se recogerá en acta, instándole a cambiar de productos químicos que si cumplen norma UNE EN, dando un plazo de subsanación, al ser deficiencia grave, y se tramitará inicio de expediente sancionador.
- C) Se solicitará información adicional al fabricante/distribuidor, ya que es posible que dicha información no se recoja en etiquetado y/o Ficha de datos de seguridad. Si no se aportara se solicitará inicio de expediente sancionador.
- D) No es ninguna deficiencia, ya que la Orden SSI/304/2013, que lo requería, ha sido derogada.

109 Durante la visita al depósito de distribución se constata que un elemento no se adecua a la normativa. ¿Cual es?

- A) La entrada y la salida del agua del depósito se encuentran enfrentadas y a distinta altura.
- B) La inyección de cloro se realiza en distintos puntos y no solo a la entrada al depósito.
- C) El depósito dispone de cerramiento en todo su perímetro.
- D) El sistema de desinfección es semiautomático.

110 El gestor realiza la siguiente consulta durante la inspección:Una de las redes de distribución es muy extensa y no hay posibilidad de realizar cloraciones intermedias, existiendo la posibilidad, en determinadas épocas del año como el verano, de que en los tramos finales de la red quede por debajo de 0,2 mg/l el valor del cloro libre residual. ¿Hay alguna solución?

- A) Si, inyectando niveles de cloro más elevados al inicio de la red y presentando una solicitud de superación de niveles de cloro libre residual en red de distribución conforme anexo I de Decreto 70/2009 y realizando controles extraordinarios de algunos parámetros.
- B) Si, presentando una solicitud de exención o de reducción del valor límite establecido de desinfectante residual de niveles de cloro en red de distribución conforme anexo II de Decreto 70/2009, justificando que no hay riesgo de contaminación microbiana en ningún punto y realizando controles extraordinarios de algunos parámetros.
- C) En este caso concreto los valores no pueden quedar fuera de los límites de 0,2-1,0 mg/l de cloro libre residual.
- D) A y B son correctas.

111 Otra de las redes, distinta a la de la pregunta anterior, dispone de una autorización de superación de niveles de cloro libre residual. ¿Que parámetro se debe controlar en esta red en los análisis de control, aparte de los requeridos en la norma?

- A) Trihalometanos.
- B) Tricloroetenos.
- C) Tetracloroetenos.
- D) 1,2-Dicloroetenos.

- 112 Durante la visita a las redes de distribución se revisan los registros de los exámenes organolépticos, ya que dicha información no se recoge en SINAC. ¿Con qué frecuencia mínima se debe realizar dicho control en la red de distribución, siempre que no se haya realizado otro tipo de análisis durante ese periodo?**
- A) Diariamente.
 - B) 1 vez a la semana.
 - C) 2 veces a la semana.
 - D) 1 vez al mes.
- 113 Se ha construido un nuevo depósito en al Zona de Abastecimiento, de cuyo proyecto ya se emitió informe sanitario. El gestor comunica durante la inspección que próximamente van a solicitar la puesta en funcionamiento. A la hora de emitir el informe sanitario ¿Cual de estos elementos habrá que tener en cuenta?**
- A) Comprobar que han sido adoptadas las medidas de prevención y protección que fueron señaladas en el informe sanitario sobre el proyecto de construcción.
 - B) Realizar valoración y seguimiento de los resultados analíticos de un análisis de control.
 - C) Valorar in situ toda la información aportada por el gestor y, en su caso, solicitar que realice determinación analítica de otros parámetros no incluidos en el análisis de control.
 - D) Todas son correctas.
- 114 Una vez autorizada la puesta en funcionamiento del nuevo depósito ¿De qué plazo dispone el gestor para presentar, ante la Delegación Territorial de la Consejería competente en materia de Salud, el esquema actualizado de la Zona de Abastecimiento?**
- A) 10 días.
 - B) 15 días.
 - C) 1 mes.
 - D) 3 meses.
- 115 Sabiendo que dicha Zona de abastecimiento aún no se encuentra caracterizada en cuanto a su exposición al Radón, que aún no se ha realizado ningún control de sustancias radioactivas, que no hay comunicación por parte del consejo de seguridad nuclear de que las captaciones puedan estar afectadas por una fuente antropogénica de tritio o de otros radionucleidos artificiales y que parte del agua procede de una captación subterránea. ¿Qué parámetro o parámetros se debe requerir analizar en un control de carácter inicial de sustancias radioactivas?**
- A) Radón y Dosis Indicativa.
 - B) Radón y tritio.
 - C) Únicamente Trítio.
 - D) Únicamente Dosis Indicativa.

116 Tras finalizar la inspección el gestor del abastecimiento consulta sobre qué pasos debe dar para realizar una reducción de la frecuencia de muestreo de determinados parámetros, se le indicará los podrá reducir:

- A) Sobre la base de una evaluación de riesgo, siempre que los resultados obtenidos para esos parámetros hayan sido inferiores al 60% del valor paramétrico durante los últimos 3 años.
- B) Sobre la base de una evaluación de riesgo, siempre que los resultados obtenidos para esos parámetros hayan sido inferiores al 30% del valor paramétrico durante los últimos 3 años.
- C) Sobre la base de una evaluación de riesgo, siempre que los resultados obtenidos para esos parámetros hayan sido inferiores al 60% del valor paramétrico durante los últimos 5 años.
- D) Sobre la base de una evaluación de riesgo, siempre que los resultados obtenidos para esos parámetros hayan sido inferiores al 30% del valor paramétrico durante los últimos 5 años.

117 ¿De qué parámetro no se podrá realizar en ningún caso una reducción de la frecuencia de su control o la supresión de su control?

- A) Escherichia coli.
- B) Clostridium perfringens (incluidas las esporas).
- C) Total de plaguicidas.
- D) Trihalometanos.

CASO 2:

El Agente de Control oficial recibe en su Centro de Salud una Comunicación Previa de Inicio de Actividad, para realizar inspección. Es un establecimiento minorista que realiza las actividades de frutería, panadería, horneado de pan y ahora ha solicitado inscripción en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, para realizar la actividad de pastelería con obrador y venta a consumidor final en el mismo establecimiento.

118 ¿En qué Registros Sanitarios deberá tener inscrita todas sus actividades?. Señale la respuesta correcta.

- A) Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos alimentarios de Andalucía y Registro de Comerciantes y Actividades Comerciales de Andalucía.
- B) Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos alimentarios de Andalucía.
- C) Registro de Comerciantes y de Actividades comerciales de Andalucía.
- D) Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

119 ¿Cómo será dado de alta en la aplicación informática ALBEGA?. Señale la respuesta correcta.

- A) En Bloque Alimentaria, las actividades relacionadas se introducen a través de la opción Datos Autorización, Registro General Sanitario de alimentos, Actividades registro, y actividad que corresponda.
- B) En Bloque Alimentaria: Datos Autorización: Registro-Censo y aceptar. Clave/tipo: Minorista con Obrador. Actividad: Pastelería con obrador, y Guardar.
- C) Bloque Alimentaria: Datos Autorización: Registro-Censo: en el que se incluyen, clave, tipo, categoría y actividad la que le corresponda a un minorista de pastelería con obrador.
- D) En Bloque Alimentaria: Datos Autorización: Registro-Censo: Clave/tipo: Actividad Registro-Censo: Pastelería con obrador y Guardar.

120 Una vez que el establecimiento tiene todas sus actividades dadas de alta en Albega. ¿Qué plazo tiene el Agente de Control oficial para realizar la visita de inspección?. Señale la respuesta correcta.

- A) En un plazo máximo de 10 días, desde la fecha de comunicación.
- B) En un plazo máximo de 1 mes, desde la fecha de alta en la base de datos.
- C) En un plazo máximo 7 días, desde la fecha de comunicación.
- D) En un plazo máximo de 1 mes, desde la fecha de comunicación.

121 Es la primera visita de inspección que se le va a realizar, después de la Comunicación Previa de inicio de actividad. Según el Plan de Inspección basado en el Riesgo de los Establecimientos Alimentarios de Andalucía. Se trata de una Inspección..... Señale la respuesta correcta.

- A) Inspección Basada en el Riesgo No Programada.
- B) Inspección Basada en el Riesgo de carácter extraordinario.
- C) Inspección Basada en el Riesgo Programada.
- D) Inspección Basada en el Riesgo sin previo aviso.

122 ¿Qué material debe preparar el Agente de Control Oficial para realizar la visita de inspección ?. Señale la respuesta correcta.

- A) Tarjeta de identificación como agente de Salud Pública, hojas de control, hojas de informe, actas, normativa de aplicación, material para tomar notas.
- B) Elementos de protección adecuados: bata, cubrecabeza, guantes de un solo uso.
- C) Termómetro calibrado, medidor de PH, kit para determinación de CRL, nevera, acumuladores de frío, etiqueta, rotuladores, bolsas, frascos estériles y precintos de cierre inviolable.
- D) Todas son correctas.

ANIDADA. El Agente de Control Oficial, ya se encuentra en el establecimiento alimentario para realizar la inspección.

123 ¿Cuál sería su actuación? Señale la respuesta correcta.

- A) Realizar inspección para comprobar si las condiciones de las instalaciones y equipos cumplen con la normativa vigente.
- B) Realizar inspección para comprobar la adecuación del establecimiento a la normativa vigente, siguiendo el Proceso de Inspección.
- C) Realizar inspección según el Proceso de inspección. Se comprobará la adecuación del establecimiento a la normativa vigente y si dispone y tiene implantado el sistema de autocontrol con sus registros.
- D) Realizar inspección para comprobar la adecuación del establecimiento a la normativa vigente y constatar que dispone y tiene implantado el sistema de autocontrol con sus correspondientes registros.

124 Observa que el lavamanos de operario carece de dotación higiénica, el termo eléctrico se encuentra desenchufado (el operario comenta que no se había dado cuenta). Le pide que haga un control de CRL al agua del grifo. Para comprobar su destreza y ver si lo hace con la frecuencia que debe o no. El establecimiento está conectado a la red de distribución autorizada pública, sin deposito intermedio. Muestra el contrato que lo avala. En relación al Plan de control de aguas de consumo, Procedimiento de Vigilancia ¿Qué controles de vigilancia realizará al agua de consumo?. Señale la respuesta correcta.

- A) Comprobación del desinfectante residual en el agua del grifo, frecuencia mínima semanal. Coincidiendo con el examen organoléptico, aunque se podrá establecer una mayor frecuencia, ya que el agua forma parte de algunos productos que elabora. Además Control en grifo, con la frecuencia de al menos un análisis al inicio de la actividad y posteriormente con frecuencia anual.
- B) Comprobación del desinfectante residual en el agua del grifo, frecuencia mínima semanal. Coincidiendo con el examen organoléptico, aunque se podrá establecer una mayor frecuencia, ya que el agua forma parte de algunos productos que elabora. Además Control en grifo, con la frecuencia de al menos un análisis al inicio de la actividad y posteriormente cada vez que se haga modificaciones.
- C) Comprobación del desinfectante residual en el agua del grifo, frecuencia mínima dos veces por semana. Coincidiendo con el examen organoléptico, aunque se podrá establecer una mayor frecuencia, ya que el agua forma parte de algunos productos que elabora. Además Control en grifo, con la frecuencia de al menos un análisis al inicio de la actividad y posteriormente cada vez que se haga modificaciones.
- D) Comprobación del desinfectante residual en el agua del grifo, frecuencia diaria. Examen organoléptico, dos veces por semana, aunque se podrá establecer una mayor frecuencia, ya que el agua forma parte de algunos productos que elabora. Además Control en grifo, con la frecuencia de al menos un análisis al inicio de la actividad y posteriormente cada vez que se haga modificaciones.

125 Se observa una vitrina expositora refrigerada, donde presenta para la venta a consumidor final, alimentos que elabora en su obrador, como productos de pastelería, de bollería, empanadas, tortas, etc. El termómetro de la vitrina, en este momento marca 12° C. ¿Es adecuada la temperatura a la que están expuestos los productos?. Señale la respuesta correcta.

- A) No, porque la temperatura debe ser menor o igual a 8° C, ya que son productos que tendrán un periodo de duración mayor de 24 h.
- B) No, la temperatura debe ser menor o igual a 6°, pero en este momento esta en descarche y siempre sube la temperatura un poco.
- C) Si, por el tipo de productos pueden conservarse a una temperatura máxima de 12° C, durante 24 h.
- D) No, porque la temperatura debe ser menor o igual a 4° C, ya que son productos que tendrán un periodo de duración mayor de 24 h.

126 Todos los productos expuestos para su venta en la vitrina, están sin envasar, los envuelve el vendedor en el momento de la entrega a consumidor final. No se observa ningún tipo de información en cartelería, ni etiquetas pegadas en la vitrina. Sobre la información alimentaria, ¿Qué comprobaciones debería realizar el Agente de control oficial?. Señale la respuesta correcta.

- A) Se verificará que la información esté disponible y la colocación de la misma se encuentre rotulada en un cartel o en una etiqueta sobre el alimento o próximo a él.
- B) Se verificará que en la información figura la denominación del alimento y todas las menciones obligatorias adicionales, incluida la información nutricional. Y que se encuentre rotulada en un cartel o en una etiqueta sobre el alimento o próximo a él.
- C) Se verificará que se informa sobre denominación del alimento, y en su caso menciones obligatorias adicionales. Ingredientes susceptibles de causar alergias o intolerancias, salvo que la denominación del alimento haga referencia clara a la sustancia o producto que se trate.
- D) A y C son correctas.

127 Los productos se elaboran en el propio establecimiento minorista, aunque en este momento no está elaborando. ¿Qué otras comprobaciones debería hacer?. Indique la respuesta correcta.

- A) Se verificará que en las fichas técnicas se reflejan correctamente todas las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- B) Se verificará, una vez solicitadas las fichas técnicas que en la información figuran todas las menciones obligatorias y adicionales, incluida la información nutricional.
- C) Se solicitan las fichas técnicas para verificar que todas las posibles sustancias que provocan alergias o intolerancias figuran en los carteles o etiquetas en la vitrina.
- D) Se solicitaran las fichas técnicas de los productos y se comprobará la coincidencia de datos con lo expuesto en etiquetados o carteles.

128 En la visita, se observa un detalle, que en la zona de pastelería, los productos no presentan información nutricional. ¿Está el Operador Económico obligado a facilitar información nutricional?. Señale la respuesta correcta.

- A) No, porque los alimentos elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final, están exentos del Requisito de información nutricional obligatoria.
- B) Si, según la información alimentaria obligatoria, Art. 9 del capítulo IV del Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, figura la información nutricional y es obligatoria.
- C) No, porque según Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, la sección 3 sobre información nutricional no se aplicará a los alimentos comprendidos en el ámbito de la Directiva 2002/46/CE en materia de complementos alimenticios.
- D) Si, porque la información nutricional es obligatoria para la mayoría de los alimentos transformados, ya que ayuda al consumidor a tomar decisiones con conocimiento de causa.

129 El Agente de Control oficial, se interesa por la formación que reciben los operarios en higiene de los alimentos. En relación a la formación en manipulación de alimentos, ¿Qué respuesta no es correcta? Indique la respuesta.

- A) Los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- B) La formación impartida por una empresa de formación a los manipuladores de productos alimenticios, quedará acreditada mediante un documento, que tendrá que hacer referencia a la autorización y/o registro administrativo, que pueda considerarse como garantía sanitaria.
- C) El Agente de Control Oficial en el marco de sus actividades, bien sean de inspección o supervisión, tendrá que realizar una nueva orientación de la evaluación de la formación y capacitación de los manipuladores de alimentos.
- D) A y C son correctas.

130 El agente de Control Oficial, va tomando notas de todas las deficiencias/incumplimientos que observa, comentándolo al responsable. Carece de contenedor para la eliminación de residuos. Las instalaciones presentan un estado de limpieza no adecuado. El personal manipulador no lleva una vestimenta adecuada, limpia y protectora. No presenta registro de control de temperatura. Plan de trazabilidad, esta documentado pero no implantado. En relación al programa de información alimentaria, ausencia de carteles informativos..... Se dictamina Con deficiencias Graves. ¿Qué documentos elabora?. Señale la respuesta correcta.

- A) Hoja de control. Informe anexo, con el compromiso del Operador económico de subsanar las deficiencias, en un plazo no superior a 30 días. Acta. Copias al interesado. Posteriormente Informe de Valoración. Todo se remitirá antes de 10 días naturales para apertura de expediente sancionador.
- B) Hoja de control. Informe anexo, con el compromiso del Operador económico de subsanar las deficiencias, en un plazo no superior a 15 días. Acta. Copias al interesado. Posteriormente Informe de Valoración. Todo se remitirá antes de 10 días hábiles para apertura de expediente sancionador.
- C) Hoja de control. Informe anexo, con el compromiso del Operador económico de subsanar las deficiencias, en un plazo no superior a 15 días. Acta. Copias al interesado. Posteriormente Informe de Valoración. Todo se remitirá antes de 10 días naturales para apertura de expediente sancionador.
- D) Hoja de control. Informe anexo, con el compromiso del Operador económico de subsanar las deficiencias, en un plazo no superior a 15 días. Acta. Copias al interesado. Posteriormente Informe de Valoración. Todo se remitirá antes de 7 días naturales para apertura de expediente sancionador.

131 Una vez que ha transcurrido el plazo dado al Operador Económico para la corrección de las deficiencias/incumplimientos. Se realiza visita, ¿Qué actuación realiza el Agente de Control oficial?. Señale la respuesta incorrecta.

- A) Visita de seguimiento, inspección. Una vez comprobado que se mantienen las deficiencias graves, siempre que no impliquen un riesgo inminente y extraordinario para la salud, se levantará acta, donde se recojan estas circunstancias, y se cumplimentará Informe de valoración, donde entre otros aspectos deben recogerse propuestas de medidas a adoptar para que se restituya la legalidad. Registro de la actuación en albega.
- B) Visita de seguimiento, inspección basada en el riesgo. Una vez comprobado que se mantienen las deficiencias graves, siempre que no impliquen un riesgo inminente y extraordinario para la salud, se levantará hoja de control y acta, donde se recojan estas circunstancias, y se cumplimentará Informe de valoración, donde entre otros aspectos deben recogerse la propuesta de medidas a adoptar para que se restituya la legalidad. Registro de la actuación en albega.
- C) Visita de seguimiento, inspección para verificar la subsanación de las deficiencias graves, si se comprueba que han sido subsanadas, se dejará constancia de ello en hoja de control, entregándose copia de la misma al interesado y se registrará la actuación en Albega.
- D) A y C son correctas.

ANIDADA. Se recibe comunicación del Distrito Sanitario, para que realice una toma de muestra, en este establecimiento, enmarcado en el Plan de Control de Peligros Biológicos, de producto de pastelería, listo para el consumo que contenga huevo crudo, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminen el riesgo de Salmonella. El producto a muestrear esta sin envasar.

132 ¿En qué tipo de envase se introduciría la muestra? Indicar la respuesta correcta.

- A) Envase primario de plástico, deben estar limpios, cierre hermético y capacidad suficiente.
- B) Envase primario de cristal, limpios, y cierre hermético, para evitar derrames.
- C) Envase primario de cristal, deben estar limpios, estéril y capacidad suficiente.
- D) Envase primario de plástico/cristal, limpios, hermético, estéril y capacidad suficiente.

133 ¿A qué temperatura debe ser transportada hasta el laboratorio, la muestra perecedera?. Señalar la respuesta correcta.

- A) A la temperatura indicada en su etiquetado o normativa, en su defecto aproximadamente entre 0 y 8° C, aproximadamente.
- B) A la temperatura indicada en su etiquetado o normativa, en su defecto, entre 0 y 4° C, aproximadamente.
- C) A la temperatura indicada en su etiquetado o normativa, en su defecto, entre 4 y 10° C, aproximadamente.
- D) Deben estar congeladas.

Caso 3:

Se realiza visita de inspección a un distribuidor minorista para profesionales, donde también pueden comprar público en general

- 1.- No disponen de las fds. (Fichas de datos de seguridad)
- 2.- No hace entrega las fds a clientes profesionales
- 3.- Venden productos químicos para la construcción, pinturas. Cementos, productos para piscina. Se toma un producto para su estudio en el programa de seguridad química producto retirado:

En su etiqueta indica que es un producto anti musgo, anti-moho, para paredes suelos. En su etiqueta no indica el número de inscripción en el registro oficial de biocidas (rob).

El agente de control oficial solicita la fds del producto por no tenerla a su disposición y se envían por e-mail. El producto procede de la comunidad de Madrid.

Tabla de composición

<p>SUSTANCIA 1: CONCENTRACION 10%.</p> <ul style="list-style-type: none"> • TOXICIDAD AGUDA ORAL 4 H302, • PELIGRO ACUATICO AGUDO 1 H 400 M=10, PELIGRO ACUATICO CRONICO H 410 • CORROSIVO PARA LA PIEL 1B H 314, LESIONES OCULAR GRAVE 1 H 318 • MET CORROSIVO CATEGORÍA 1 H 290 • PICTOGRAMAS :GHS 09,GHS 05 ,GHS 07 • PELIGRO <p>(VER EN TABLA PICTOGRAMAS TABLA 1)</p>
<p>SUSTANCIA 2: CONCENTRACION 1 - 15%.</p> <ul style="list-style-type: none"> • IRRITANTE OCULAR 2 H319 • SENSIBILIZANTE DE LA PIEL 1 H317 • PELIGRO ACUÁTICO CRÓNICO 2 H 411 • PICTOGRAMA GHS 07 • PELIGRO • <p>(VER EN TABLA DE PICTOGRAMAS TABLA 1)</p>

134 A la vista de los datos que se indican en la tabla de composición (aplicando el método de adición), una de las características de peligrosidad de la mezcla sería: Consultar tablas 2 y 3.

- A) Es un producto irritante cutáneo categoría 2 , que provoca irritación cutánea.
- B) Es un producto corrosivo cutáneo categoría 1 , que provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.
- C) Es un producto irritante ocular categoría 1 , que provoca lesiones oculares graves.
- D) Es un producto irritante ocular categoría 2, que provoca irritación ocular grave.

135 A la vista de los datos que se indican en la tabla de composición , la siguiente categoría de peligrosidad de la mezcla para el medio ambiente. ¿Como la clasifica? Consultar tabla 4 y 5

- A) Muy toxico para organismos acuaticos.H400.
- B) Muy toxico para los organismos acuáticos , con efectos nocivos duraderos.H411.
- C) Muy toxico para organismos acuáticos H400 +toxico para organismos acuáticos ,con efectos duraderos H411.
- D) Muy toxico para organismos acuáticos H 400+ muy toxico para organismos acuáticos con efectos duraderos H410.

136 A la vista de la clasificación de la sustancia 1, con la clase de peligro H290 , “puede ser corrosivo para metales.”. Estudiando la clasificación de la mezcla , se tiene acceso a la información de un ensayo que indica “velocidad de corrosión en superficies de acero y aluminio a 6,25 mm por año a una temperatura de ensayo de 55°C , cuando se evalúa en ambos materiales”. Con esta información. consultar tabla 6

- A) La mezcla no se podría clasificar como corrosivos para metales H 290.
- B) Este resultado de ensayo valdría solo parcialmente , porque necesitamos saber como se comportarían estos metales con o sin recubrimiento.
- C) Se clasificaría como corrosivo metales con la frase de peligro H290.
- D) Se clasificaría como corrosivo para metales H290 y contribuiría a aportar el pictograma GHS05.

137 La sustancia 2 de la mezcla esta clasificada como sensibilizante cutánea categoría 1 H317. Como afectaría a la clasificación de peligrosidad

- A) La mezcla quedara clasificada como sensibilizante cutánea , con la frase EUH208 “contiene, puede producir reacción alérgica”.
- B) Al ser la sustancia sensibilizante cutánea H317, basta con clasificarla como sensibilizante cutánea categoría 1, con la frase H 317. Indicar el nombre de la sustancia en la etiqueta y aportaría el pictograma GHS 07.
- C) Con indicar h317 sensibilizante cutáneo junto al pictograma GHS 07 es suficiente.
- D) En este limite de concentración habría que tener en cuenta la aportación a la clasificación y etiquetado para las personas sensibilizadas.

138 A la vista de la clasificación que ha realizado, en la sección 2.2 de la fds , figurarían los pictogramas y la palabra de advertencia

- A) GHS 05 + GHS 09 y la palabra atención.
- B) GHS 05 + GHS 07 y la palabra peligro.
- C) GHS 07+ GHS 09 y la palabra atención.
- D) GHS 07 + GHS 05 + GHS 09 y la palabra peligro.

139 Como en la etiqueta no indica el numero del registro y en la fds no es obligatorio que figure .¿ donde podría consultar si el producto esta registrado en el ROB?

- A) Llamaría al fabricante para que me informara.
- B) Me iría a la pagina web de la echa y consultaría la base de datos.
- C) Consultaría en la pagina web del ministerio de sanidad y consumo en el registro de plaguicidas no agrícolas y si no esta incluido , seguiría investigando en el ROB según regla de biocidas.
- D) Consultaría el registro de biocidas europeo de la unión.

140 Como consecuencia del etiquetado (sin numero de registro) , tras la consulta en la web del ministerio de sanidad y consumo ,compruebas que el producto no esta inscrito en le registro de biocidas , el fabricante esta en Madrid y el producto lo ha detectado en un distribuidor en Andalucía . ¿procedería el levantamiento de una alerta?. ¿ de que tipo?

- A) Descendente.
- B) Ascendente.
- C) No son incidencias.
- D) Habría que llegar primero a un acuerdo con el distribuidor , para que arreglase las deficiencias en colaboración con el fabricante.

141 Si como agente de control oficial , ya ha decidido que procedería el levantamiento de una alerta. (que la comunicaría como propuesta de alerta) . Pero ¿que documento utilizaría para comunicarlo y a que ente de la administración sanitaria lo enviaría.?

- A) Anexo III del manual de procesos de protección de la salud . Alertas 2ª edición Andalucía y lo enviaría a la dirección general de sp de la consejería de salud y familias.
- B) Anexo I del modelo para la notificación a la RAIVCPQ (La Red Andaluza de Inspección, Vigilancia y Control de Productos Químicos) y lo enviarías a la Dirección General de S. P. De la Consejería de Salud y Familias.
- C) Anexo I modelo para notificación a la RAIVCPQ y lo enviaría a la delegación territorial de la provincia de la que pertenezca el distrito donde trabaja.
- D) Anexo III del manual de procesos de protección de la salud . Alerta 2ª edición Andalucía . Y lo enviaría a la dirección general de sp de la consejería de salud y familias.

142 Como agente de control oficial con destino en el distrito sanitario Málaga, ya ha decidido que es una alerta, por lo que la tendría que clasificarla.¿Qué clasificación de la alerta propondrías en tu nivel de agente de control oficial de Málaga, de acuerdo al anexo ii de manual de alertas 2ª edición, si el fabricante del producto está en Madrid?

Consultar tabla 7

- A) Alerta A.
- B) Alerta B.
- C) Alerta D.
- D) Alerta C.

143 Que clasificación de la alerta propondrías como agente de control oficial en Málaga de acuerdo al anexo ii de manual de alertas 2ª edición. Si el producto se fabrica en Torremolinos (Málaga) y lo has detectado en un distribuidor minorista en Málaga. Consultar tabla 7

- A) Alerta D.
- B) Alerta B.
- C) Alerta A.
- D) Alerta C.

144 A la vista que ha tomado la decisión de que se trata de una alerta, ¿que actuación llevaría a cabo con las existencias que dispongan en almacén y la distribución del producto?

- A) Pediría el listado de distribución y las existencias de que dispone en su almacén.
- B) Pediría el listado de distribución y las existencias que tiene en su almacenen y si fuese necesario me iría a consultar su listado de existencias en su ordenador.
- C) Pediría el listado de distribución y las existencias que tiene en su almacenen y si fuese necesario me iría a su listado de existencias en ordenador y facturas.
- D) Empezaría paralizando la venta del producto de forma negociada y como medida voluntaria del distribuidor minorista, previa comprobación de existencias y petición de trazabilidad con levantamiento de acta.

145 Si el fabricante reflexiona y para no perder clientes, decidiera sacar este mismo producto con la clasificación correcta e indicando en el etiquetado y en la fds, que se trata de un limpiador y por tanto retira de la etiqueta toda indicación de que sea un producto biocida: ¿podría der vendido al publico en general?

- A) Este producto por su peligrosidad no puede ser vendido publico en general.
- B) Por la composición , la clasificación de peligrosidad y que sabemos que tiene una sustancia biocida validada y en fase de aprobación para TP2. Para venderla al publico en general hay que entregarle la FDS.
- C) Por la composición, la clasificación realizada y el tamaño del envase, tendría una venta compartida, uso publico en general y profesional , sin necesidad de nada mas.
- D) tendría que entregar la FDS al cliente profesional (usuario intermedio) que se lo solicite.

146 Para que el limpiador pueda ser vendido al publico en general ,¿que elemento de seguridad ha de incluir en su envasado, teniendo en cuenta su tamaño (1 litro) y su composición?

- A) Debe tener un cierre de seguridad para niños.
- B) Debe estar cerrado bajo llave.
- C) Si es un envase que puede volver a cerrarse deberán de ajustarse a la norma en ISO 8317.
- D) A y C son correctas.

147 Para que el limpiador pueda ser vendido al publico en general ,¿que elemento de seguridad suplementario le añadiría al etiquetado o al envase de la pregunta anterior.?

- A) Un etiquetado sugerente con la parte publicitaria de excelencia por sus resultados.
- B) Advertencia detectable al tacto.
- C) La señales detectables al tacto deben de ajustarse a la norma en ISO 11683.
- D) B y C son correctas .

148 Por ser un limpiador el producto nuevo que ha comercializado el fabricante , ¿que indicaciones y que sustancias han incluir en su etiqueta?

- A) Ha de incluir en etiqueta solo el componente que es sensibilizante cutáneo.
- B) Ha de incluir las frase manténgase fuera del alcance de los niños, no ingerir y en caso de accidente o malestar consultar al centro nacional de toxicología.
- C) Ha de incluir en la etiqueta las dos sustancias responsables de la clasificación de peligrosidad.
- D) B y C son correctas .

149 En relación a la información de la cadena de suministro a profesionales que compran en un establecimiento minorista para profesionales

- A) Han de facilitar la FDS a petición del destinatario , de los productos que sin ser peligrosos, en su composición contenga una sustancia toxica aguda categoría 4, con una concentración igual o superior al 0.1%.
- B) Han de facilitar y disponer de las fds de los productos peligrosos de uso profesional que disponga en su almacén para hacer entrega a los clientes profesionales.
- C) Han de facilitar la FDS a petición del destinatario, de los productos que sin ser peligrosos, en su composición contenga una sustancia sensibilizante categoría 1 a una concentración > o igual al 0,1% en peso.
- D) B y C son correctas .

150 Continuando con la información de la cadena de suministro a profesionales que compran en el establecimiento minorista para profesionales/publico en general y hablando de otro aspecto respecto a los anteriores:

- A) Todos los clientes que sean empresarios y que tengan a su cargo trabajadores , han de solicitar las fds de todos los productos de uso profesional y el establecimiento ha de facilitárselas.
- B) Todos los clientes que sean empresarios y que tengan a su cargo trabajadores, han de solicitar las fds de productos peligrosos de uso compartido (doble uso) entre profesionales y uso publico en general y el establecimiento proveedor ha de facilitársela de forma activa.
- C) Los usuarios publico en general a sabiendas o por desconocimiento, pueden comprar todos los productos que tengan dispuestos a la venta de uso profesional en el almacén minorista indicado , si no hay ninguna indicación o control de acceso a estos productos puestos por el minorista.
- D) Todas son correctas.

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.

TABLA 1

PICTOGRAMAS DE PELIGRO

El pictograma de peligro sirve para transmitir información específica sobre el peligro correspondiente a cada clasificación concreta. Los pictogramas tienen forma de cuadrado apoyado en un vértice y llevan un símbolo negro sobre fondo blanco con un marco rojo.

PELIGROS FÍSICOS	PELIGROS SALUD	PELIGROS MEDIO AMBIENTE
 GHS 01. Bomba explotando	 GHS 05. Corrosión	 GHS 09. Medio ambiente
 GHS 02. Llama	 GHS 06. Calavera y tibias cruzadas	---
 GHS 03. Llama sobre círculo	 GHS 07. Signo de exclamación	---
 GHS 04. Bombona de gas	 GHS 08. Peligro para la salud	---
 GHS 05. Corrosión	---	---

TABLA 2

CORROSIÓN O IRRITACIÓN CUTÁNEAS:

CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA 1	CATEGORÍA 2
Descripción	Corrosivo cutáneo, cat. 1ª, 1B, 1C: H314	Irritante cutáneo, cat. 2: H315
Pictograma		
Palabra de advertencia	Peligro	Atención
Indicación de peligro/Prevención/Prudencia/Almacenamiento/	<p>H314: Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.</p> <p>P260: No respirar el polvo/el humo/el gas/la niebla/los vapores/el aerosol.</p> <p>P264: Lavarse las manos concienzudamente tras la manipulación.</p> <p>P280: Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.</p> <p>P301+P330+P331: EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito.</p> <p>P303+P361+P353: EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo):Quitarse inmediatamente las prendas contaminadas. Aclararse la piel con agua o ducharse.</p> <p>P363: Lavar las prendas contaminadas antes de volver a usarlas.</p> <p>P304+P340: EN CASO DE INHALACIÓN: Transportar a la víctima al exterior y mantenerla en reposo en una posición confortable para respirar.</p> <p>P310: Llamar inmediatamente a un CENTRO DE INFORMACION TOXICOLOGICA o a un médico.</p> <p>P321: Se necesita un tratamiento específico (ver precauciones en esta etiqueta).</p> <p>P305 + P351 + P338: EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando.</p> <p>P405: Guardar bajo llave.</p> <p>P501: Eliminar el contenido/el recipiente en un contenedor autorizado.</p>	<p>H315: Provoca irritación cutánea.</p> <p>P264 Lavarse las manos concienzudamente tras la manipulación.</p> <p>P280: Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.</p> <p>P302+P352: EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: Lavar con agua y jabón abundantes.</p> <p>P321: Se necesita un tratamiento específico (ver precauciones en esta etiqueta).</p> <p>P332+P313: En caso de irritación o erupción cutánea: Consultar a un médico.</p> <p>P362: Quitarse las prendas contaminadas y lavarlas antes de volver a usarlas.</p>

Límites de concentración genéricos para los componentes clasificados como corrosivos o irritantes cutáneos (categorías 1 ó 2) que hacen necesaria la clasificación de la mezcla como corrosiva o irritante cutánea

Suma de componentes clasificados como:	Concentración que hace necesaria la clasificación de una mezcla como:	
	Corrosiva cutánea	Irritante cutánea
	Categoría 1 (véase la nota)	Categoría 2
Corrosivo cutáneo (categorías 1A, 1B y 1C)	≥ 5 %	≥ 1 % pero < 5 %
Irritante cutáneo de categoría 2		≥ 10 %
(10 × corrosivos cutáneos de categorías 1A, 1B y 1C) + Irritante cutáneo de categoría 2		≥ 10 %

TABLA 3

LESIONES OCULARES GRAVES O IRRITACIÓN OCULAR:

CLASIFICACIÓN	CATEGORÍA 1	CATEGORÍA 2
Descripción	Lesiones oculares graves, cat. 1: H318	Irritante ocular, cat. 2: H319
Pictograma		
Palabra de advertencia	Peligro	Atención
Indicación de peligro/ Prevención/Prudencia/ Almacenamiento/ Eliminación	H318: Provoca lesiones oculares graves. P280: Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección. P305+P351+P338: EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando. P310: Llamar inmediatamente a un CENTRO DE INFORMACION TOXICOLOGICA o a un médico.	H319: Provoca irritación ocular grave. P264: Lavarse las manos concienzudamente tras la manipulación. P280: Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección. P305+P351+P338: EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando. P337+P313: Si persiste la irritación ocular: Consultar a un médico.

Límites de concentración genéricos para los componentes de una mezcla, clasificados como corrosivos cutáneos de categoría 1 o para efectos oculares de categoría 1 o 2, que hacen necesaria la clasificación de la mezcla para efectos oculares (categoría 1 o 2)

Suma de componentes clasificados como o para:	Concentración que hace necesaria la clasificación de una mezcla para:	
	Efectos oculares irreversibles	Efectos oculares reversibles
	Categoría 1	Categoría 2
Efectos oculares de categoría 1 o corrosivos cutáneos de categorías 1A, 1B o 1C	≥ 3 %	≥ 1 % pero < 3 %
Efectos oculares de categoría 2		≥ 10 %
(10 × efectos oculares de categoría 1) + efectos oculares de categoría 2		≥ 10 %
Corrosivos cutáneos de categorías 1A, 1B o 1C + efectos oculares de categoría 1	≥ 3 %	≥ 1 % pero < 3 %
10 × (corrosivos cutáneos de categorías 1A, 1B o 1C + efectos oculares de categoría 1) + efectos oculares de categoría 2		≥ 10 %

TABLA 4:

TOXICIDAD ACUÁTICA

TOXICIDAD AGUDA:

CLASIFICACIÓN	Categoría 1
Descripción	Acuático agudo, cat. 1: H400
Pictograma	
Palabra de advertencia	Atención
Indicación de peligro/ Prevención/Prudencia/ Almacenamiento/ Eliminación	H400: Muy tóxico para los organismos acuáticos. P273: Evitar su liberación al medio ambiente. P391: Recoger el vertido. P501: Eliminar el contenido/el recipiente en un contenedor autorizado.

Criterios de clasificación:

Clasificación de mezclas en función de su toxicidad aguda, mediante la suma de los componentes clasificados

Suma de componentes clasificados como:	La mezcla se clasifica como:
Categoría aguda 1 × M ⁽⁴⁾ ≥ 25 %	Categoría aguda 1

⁽⁴⁾ El factor M se explica en 4.1.3.5.5.5.

TABLA 5

TOXICIDAD ACUÁTICA CRÓNICA:

CLASIFICACIÓN	Categoría 1	Categoría 2	Categoría 3	Categoría 4
Descripción	Acuático crónico, cat. 1: H410	Acuático crónico, cat. 2: H411	Acuático crónico, cat. 3: H412	Acuático crónico, cat. 4: H413
Pictograma			Sin Pictograma	Sin Pictograma
Palabra de advertencia	Atención	Sin palabra de advertencia	Sin palabra de advertencia	Sin palabra de advertencia
Indicación de peligro/ Prevención/Prudencia/ Almacenamiento / Eliminación	H410: Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos. P273: Evitar su liberación al medio ambiente. P391: Recoger el vertido. P501: Eliminar el contenido/el recipiente en un contenedor autorizado.	H411: Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos. P273: Evitar su liberación al medio ambiente. P391: Recoger el vertido. P501: Eliminar el contenido/el recipiente en un contenedor autorizado.	H412: Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos. P273: Evitar su liberación al medio ambiente. P501: Eliminar el contenido/el recipiente en un contenedor autorizado.	H413: Puede ser nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos. P273: Evitar su liberación al medio ambiente. P501: Eliminar el contenido/el recipiente en un contenedor autorizado.

Criterios de clasificación:

Clasificación de mezclas en función de su peligro crónico (a largo plazo), mediante la suma de los componentes clasificados

Suma de componentes clasificados como:	La mezcla se clasifica como:
Categoría crónica 1 \times M ^(*) \geq 25 %	Categoría crónica 1
(M \times 10 \times categoría crónica 1) + categoría crónica 2 \geq 25 %	Categoría crónica 2
(M \times 100 \times categoría crónica 1) + (10 \times categoría crónica 2) + categoría crónica 3 \geq 25 %	Categoría crónica 3
Categoría crónica 1 + categoría crónica 2 + categoría crónica 3 + categoría crónica 4 \geq 25 %	Categoría crónica 4

(*) El factor M se explica en 4.1.3.5.5.5.

TABLA 6

CORROSIVO PARA METALES:

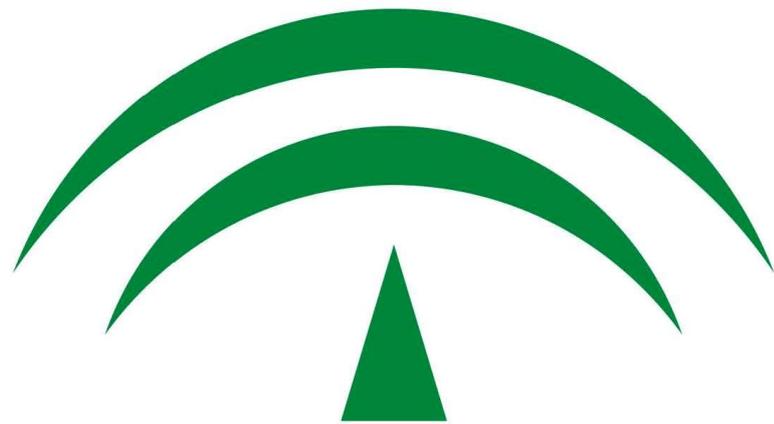
CLASIFICACION	CATEGORÍA 1
Descripción	Corrosivo para los metales, cat. 1: H290
Pictograma	
Palabra de advertencia	Peligro
Indicación de peligro	H290: Puede ser corrosivo para los metales.
Prevención.....	P234: Conservar únicamente en el recipiente original.
Prudencia.....	P390: Absorber el vertido para que no dañe otros materiales.
Almacenamiento.....	P406: Almacenar en un recipiente resistente a la corrosión/... con revestimiento interior resistente.
Eliminación.....	

TABLA 7

Criterios de clasificación de alertas y sus modificaciones por niveles

Riesgo grave e inmediato	Origen en el ámbito	Distribución en el ámbito	Nivel
Sí	Sí	Sí / No	A
Sí	No / desconocido	Sí	B
Sí	No / desconocido	No / desconocido	C
No / desconocido	Sí	Sí / No	D
No / desconocido	No / desconocido	Sí	E
No / desconocido	No / desconocido	No / desconocido	F

CUERPO SUPERIOR FACULTATIVO IISS, ESPECIALIDAD FARMACIA - OPCION C



JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE SALUD

CONSEJERÍA DE SALUD

JUNTA DE ANDALUCIA

