

**CONCURSO-OPOSICIÓN PARA LA PROVISIÓN DE VACANTES DEL
CUERPO SUPERIOR TÉCNICO DE SALUD PÚBLICA DE LA
ADMINISTRACIÓN DE LA GENERALITAT, ESCALA DE VETERINARIOS O
VETERINARIAS DE SALUD PÚBLICA (A1-S03-07), PERSONAL
FUNCIONARIO DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, DEPENDIENTES DE LA
CONSELLERÍA DE SANIDAD UNIVERSAL Y SALUD PÚBLICA**

**Resolución de 4 de mayo de 2021, de la directora general de Recursos Humanos
(DOGV núm. 9079 / 10.05.2021)**

**TURNO DE ACCESO LIBRE CON RESERVA PARA DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

TIEMPO DE REALIZACIÓN: 75 minutos

26/02/2023

1. Indique cuál de las siguientes competencias no es exclusiva del Estado según el artículo 149 de la Constitución Española de 1978:

- a) Sanidad exterior.
- b) Marisqueo y acuicultura.
- c) Bases y coordinación general de la sanidad.
- d) Legislación sobre productos farmacéuticos.

2. Según el Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana (Ley 5/1983), es función de los directores generales:

- a) Informar los asuntos que cada conseller deba someter al Pleno del Consell o al president.
- b) Vigilar, fiscalizar y supervisar el funcionamiento de todas las dependencias a su cargo.
- c) Elaborar proyectos o planes de actuación y programas de necesidades de la consellería.
- d) Dirigir y supervisar la gestión de la secretaría general administrativa.

3. Según el objeto y los principios generales de la Ley 9/2003, para la igualdad entre mujeres y hombres, indique la respuesta correcta:

- a) Tiene por objeto hacer efectivo el artículo 149 de la Constitución para garantizar la igualdad de todos los españoles.
- b) No toda desigualdad es constitutiva de discriminación.
- c) Nunca se puede disponer una diferencia de trato.
- d) Hay una prohibición general que impide establecer cualquier diferencia.

4. Según el Decreto 220/2014, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de administración electrónica de la Comunitat Valenciana, en relación con el cómputo de plazos en el registro electrónico y notificaciones:

- a) La Generalitat no reconocerá la fecha y hora asignada en el recibo expedido por la unidad registral electrónica ya que la fecha y hora oficial es la de su sede electrónica.
- b) La recepción en un día inhábil para el órgano o entidad se entenderá efectuada en la primera hora del primer día hábil siguiente.
- c) Los registros electrónicos realizarán y anotarán salidas de escritos y comunicaciones en días inhábiles.
- d) La sede electrónica de la Generalitat publicará en el DOGV trimestralmente la relación de fechas que se consideren inhábiles a los efectos de comunicación al ciudadano.

5. Según la Ley 4/2021, de la Generalitat, de la función pública valenciana, el personal funcionario que obtenga un puesto de trabajo por concurso no podrá desempeñar provisionalmente en comisión de servicios otro puesto de trabajo en la misma consellería hasta que transcurra:

- a) No hay tiempo de permanencia.
- b) Dos años de permanencia en el obtenido por concurso.
- c) Un año de permanencia en el obtenido por concurso.
- d) Seis meses de permanencia en el obtenido por concurso.

6. La aplicación informática Microsoft Teams:

- a) Es una hoja de cálculo.
- b) Permite reuniones *on line*, pudiendo acceder a contenido compartido.
- c) Es una base de datos.
- d) Permite la edición y tratamiento de texto.

7. En la Comunitat Valenciana, el instrumento estratégico de planificación en el que se concreta el conjunto de análisis, diagnósticos, objetivos, líneas de actuación, programas y acciones de carácter interdepartamental conducentes a garantizar la salud y seguridad de las personas consumidoras en materia alimentaria se denomina:

- a) Plan de salud de la Comunitat Valenciana.
- b) Procedimiento de control oficial de la Comunitat Valenciana.
- c) Plan de control plurianual nacional de la cadena alimentaria (PNCOCA).
- d) Plan de seguridad alimentaria de la Comunitat Valenciana.

8. Indique qué tipo de medidas no contempla el PNCOCA (Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria) 2021-2025 ante la detección de incumplimientos relacionados con el fraude alimentario:

- a) Requerimiento de resarcir a los consumidores afectados mediante el pago del quíntuplo del valor del producto fraudulento.
- b) Adoptar medidas administrativas no sancionadoras de requerimiento para la subsanación.
- c) Adoptar medidas de carácter sancionador.
- d) Adoptar medidas provisionales o cautelares que impidan la comercialización de los productos o la retirada de la publicidad.

9. Según el Reglamento (UE) 2019/1715, una notificación en el iRASFF de un riesgo directo o indirecto derivado de alimentos, materiales en contacto con alimentos o piensos, con arreglo al Reglamento (CE) 178/2002 y el Reglamento (CE) 183/2005, que no requiere una acción rápida por parte de otro miembro de la red RASFF, es una notificación de:

- a) Incumplimiento.
- b) Alerta.
- c) Información.
- d) Novedades.

10. Indique cuál de los siguientes datos no es obligatorio que conste en el Documento de acompañamiento y trazabilidad agraria (DATA) según el Decreto 5/2015, del Consell:

- a) Declaración de que el titular de la explotación agrícola emisor del DATA autoriza el traslado al operador relacionado.
- b) Declaración con los productos fitosanitarios empleados, fechas de aplicación de los tratamientos llevados a cabo en la parcela del cultivo recolectado y sus plazos de seguridad.
- c) Tipo y matrícula del vehículo empleado en el traslado.
- d) Identificación: número de documento/año.

11. Según el Reglamento (CE) 931/2011, los requisitos en materia de trazabilidad definidos en el mismo se aplicarán al suministro de uno de los siguientes alimentos:

- a) Helados a partir de ingredientes de origen vegetal y leche en polvo.
- b) Ensaladas de 4.^a gama a base de ingredientes vegetales.
- c) Un plato preparado ultracongelado a base de arroz y gambas crudas como ingredientes.
- d) Productos de origen vegetal transformados.

12. Teniendo en cuenta el Reglamento (CE) n.º 852/2004, indique cuál de los siguientes operadores debe contar con un procedimiento basado en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC):

- a) Un criador de cerdos que cuenta con sus propios medios para transporte de los animales hasta el matadero.
- b) Un agricultor que cultiva cebollas y cuenta con su propio almacén en la explotación.
- c) Un explotador de un centro de recogida de leche cruda en el que se almacena la leche de distintas granjas hasta su transporte a un establecimiento de transformación.
- d) Un criador de moluscos bivalvos vivos que también transporta la producción hasta el centro de depuración, expedición o transformación.

13. En una industria en la que se pasteuriza la leche, disponen de un sistema que le permite observar que se alcanza durante el proceso el límite crítico de 72 °C durante 15 segundos. Con relación a los procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) dicho sistema se considera:

- a) Verificación.
- b) Validación.
- c) Vigilancia.
- d) Calibración.

14. La norma “Los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria” corresponde a:

- a) UNE-EN ISO 9001.
- b) UNE-EN ISO 22000.
- c) UNE-EN ISO 9000.
- d) UNE-EN ISO/IEC 17025.

15. Según el Real decreto 1021/2022, los alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada, se podrán suministrar a la persona consumidora directamente en:

- a) Colectividades.
- b) Mercados ocasionales o periódicos.
- c) Eventos.
- d) Establecimientos con RGSEAA.

16. Según el Real decreto 1021/2022, indique en qué casos no es obligatorio que los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas en establecimientos de comidas preparadas dispongan de comedores testigo:

- a) En comedores de empresa que tengan un menú común.
- b) En eventos, cuando la organización de estos sea la actividad principal de la empresa.
- c) En encargos para grupos o eventos de menos de 20 personas.
- d) En medios de transporte.

17. Según el Real decreto 1021/2022, quedan excluidos de la definición de “establecimientos de comercio al por menor”:

- a) Los locales ambulantes o provisionales como carpas o tenderetes.
- b) Las explotaciones en las que se realice venta directa de productos primarios.
- c) Los almacenes de apoyo.
- d) Los vehículos de venta ambulante.

18. Según el Real decreto 1086/2020, no está permitido el suministro directo desde el productor primario o recolector al consumidor final de:

- a) Codornices de granja.
- b) Caracoles terrestres.
- c) Erizos de mar.
- d) Frutos rojos.

19. Según el Real decreto 1086/2020, en relación con las limitaciones a la puesta en el mercado de leche cruda destinada al consumo humano directo, señale la opción falsa:

- a) Será comercializada para su venta al consumidor final siempre envasada.
- b) En la etiqueta deberá aparecer, entre otras, la indicación “Leche cruda sin tratamiento térmico: consumir únicamente tras hervir durante al menos un minuto”.
- c) En la información al consumidor deberá aparecer claramente la fecha de caducidad en la etiqueta.
- d) Podrá utilizarse en cualquier establecimiento menor, incluidos los establecimientos de restauración que sirvan alimentos a colectividades vulnerables, como hospitales y escuelas infantiles.

20. Según el Reglamento 853/2004, en cuanto a los requisitos de higiene para los centros de depuración de moluscos bivalvos vivos, señale la opción falsa:

- a) Antes de iniciar el proceso de depuración, los moluscos bivalvos vivos se lavarán, en caso necesario, con agua limpia.
- b) Cada piscina de depuración contendrá un único lote de moluscos bivalvos vivos, conformado por individuos procedentes de un mismo origen.
- c) El espesor de las capas apiladas no deberá impedir la apertura de las conchas durante el proceso de depuración.
- d) El sistema de depuración deberá permitir que los moluscos mantengan su alimentación por filtración.

21. Según el Reglamento (CE) 853/2004, ante la solicitud de un operador de empresa alimentaria para producir o recolectar, para su puesta en el mercado, moluscos bivalvos vivos procedentes de zonas que no han sido clasificadas por la autoridad competente como pertenecientes a la clase A, B o C, esta actividad:

- a) No se autorizará.
- b) Se autorizará si estos moluscos se someten a un tratamiento térmico que incluye inmersión en agua hirviendo hasta llegar a 90 °C durante 90 segundos en la parte central de la carne del molusco.
- c) Se autorizará exclusivamente si los moluscos se someten a reinstalación durante un periodo prolongado en una zona adecuada.
- d) Se autorizará si los moluscos se someten a reinstalación o a un tratamiento en un centro de depuración.

22. En una industria de la pesca dedicada a la fabricación de mojama (atún seco-salado) envasada al vacío y refrigerada, se está utilizando atún que fue inicialmente congelado entero en salmuera a temperaturas ≤ -9 °C y posteriormente a temperaturas de -18 °C. Indique si es adecuada esta materia prima para la elaboración de dicho producto final:

- a) Sí, siempre y cuando se hayan obtenido resultados satisfactorios de histamina en una muestra representativa de la partida, según el Reglamento 2073/2005.
- b) Sí, siempre y cuando no se superen los niveles de metilmercurio establecidos y lo acrediten documentalmente.
- c) No, porque no es posible utilizar esta materia prima en ningún producto de la pesca transformado.
- d) No, porque solo es posible utilizar esta materia prima en productos de la pesca enlatados.

23. Indique cuál de los siguientes productos de la pesca no se debe poner en el mercado para consumo humano:

- a) Un lote de barracudas (*Sphyraena viridensis*) pese a que el operador económico ha demostrado analíticamente que no contiene ciguatoxina.
- b) Una partida de bacalao (*Gadus morhua*) claramente contaminada con parásitos.
- c) Una partida de boquerón fresco (*Engraulis encrasicolus*) muestreada según el Reglamento (CE) 2073/2005, en la que el valor medio detectado de histamina es ≤ 100 mg/kg.
- d) Un lote de sardinas en conserva importadas con una marca de identificación en el envase no incluida dentro de un óvalo.

24. Indique cuál de las siguientes actividades realizadas con productos de la pesca requiere ser inscrita en el Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (RGSEAA):

- a) La recolección para puesta en el mercado de almejas vivas.
- b) El descabezado, evisceración y corte de aletas a bordo de buques de la pesca.
- c) La congelación a bordo de buques pesqueros.
- d) El transporte de las capturas desde un puerto al primer establecimiento de destino.

25. Según el Reglamento (CE) 853/2004, indique cuál de las siguientes prácticas no está permitida en el caso de utilizar el proceso de superrefrigeración en el transporte de los productos de la pesca frescos:

- a) Transportar los productos sin hielo en cajas que contengan la indicación de que es "superrefrigerado".
- b) Mantener una temperatura de -1° C en el núcleo del producto.
- c) Mantener los productos más de 5 días en condiciones de superrefrigeración durante el almacenamiento y el transporte.
- d) Transportar los productos en cajas con hielo evitando que el agua de fusión permanezca en contacto con estos.

26. Según el Reglamento (CE) 853/2004 y el Reglamento (CE) 589/2008, por el que se establecen las normas de comercialización de los huevos, para la fabricación de ovoproductos pueden utilizarse huevos que en el momento del cascado se encuentren:

- a) Sucios.
- b) Con gotas de agua en la parte externa de la cáscara.
- c) Resquebrajados.
- d) Etiquetados como "HUEVOS INDUSTRIALES".

27. Según el Reglamento (CE) 589/2008, por el que se establecen las normas de comercialización de los huevos, en lo referente a la clasificación y comercialización de huevos de la categoría A, señale la opción falsa:

- a) Los huevos de la categoría A deberán presentar una cámara de aire de altura fija no superior a 5 milímetros.
- b) La fecha de duración mínima no podrá rebasar un plazo superior a 28 días después de la puesta.
- c) Los estuches deberán llevar en una de sus caras exteriores una indicación que recomiende a las personas consumidoras que conserven los huevos en el frigorífico.
- d) Cuando se utilice una indicación acerca del sistema de alimentación de las gallinas ponedoras que haga referencia a un único cereal concreto como ingrediente, éste deberá representar como mínimo el 30 % de la composición del pienso utilizado.

28. Según el Real decreto 1338/1988, en la preparación de horchata de chufa pasteurizada indique qué práctica no es de obligado cumplimiento:

- a) Tratamiento térmico que asegure la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia.
- b) Tratamiento germicida de las chufas en una solución desinfectante con agitación mecánica y lavado posterior.
- c) Selección de las chufas para eliminar tubérculos defectuosos.
- d) Rehidratación de las chufas.

29. Según el Reglamento (CE) 853/2004, la carne separada mecánicamente (CSM) podrá utilizarse en preparados de carne que claramente no vayan a destinarse al consumo sin haberse sometido antes a un tratamiento térmico siempre que reúna los siguientes requisitos, excepto uno. Señale cuál:

- a) Sea producida por medios mecánicos que no ocasionen la alteración de la estructura de la fibra muscular.
- b) Sea producida con técnicas que no alteren la estructura de los huesos utilizados.
- c) Su contenido de calcio no sea notablemente mayor que el de la carne picada.
- d) El operador de empresa alimentaria haya realizado análisis que demuestren que la CSM cumple los criterios microbiológicos adoptados para la carne picada.

30. Según el Reglamento (CE) 853/2004, indique la respuesta correcta en el caso de sacrificio de urgencia fuera del matadero:

- a) Debe aplicarse a animales enfermos para evitar su sufrimiento.
- b) La extracción del estómago y los intestinos puede efectuarse sobre el terreno.
- c) La extracción del estómago y los intestinos debe efectuarse sobre el terreno si transcurren más de dos horas entre el sacrificio y la llegada al matadero.
- d) La extracción de las vísceras debe efectuarse sobre el terreno si transcurren más de dos horas entre el sacrificio y la llegada al matadero.

31. Según el Reglamento (UE) 2019/2090, si el control oficial constata que un lote de animales presente en el matadero ha sido tratado con un medicamento autorizado, pero no se ha respetado el periodo de espera, podrá:

- a) Ordenar que los animales sean devueltos a la explotación de origen hasta que se cumpla el periodo de espera del medicamento autorizado.
- b) Posponer el sacrificio hasta que finalice el periodo de espera u ordenar que los animales se sacrifiquen por separado y declararlos no aptos para consumo humano.
- c) Como única opción, ordenar su sacrificio inmediato y declararlos no aptos para consumo humano.
- d) Como única opción, posponer su sacrificio hasta que finalice el periodo de espera del medicamento autorizado.

32. Según el Reglamento (UE) 2019/627, la inspección *ante mortem* que debe realizar el control oficial en matadero se llevará a cabo:

- a) Inmediatamente a la llegada de los animales al matadero e inmediatamente antes del sacrificio.
- b) En las 24 horas siguientes a la llegada de los animales al matadero y menos de 24 horas antes del sacrificio.
- c) Inmediatamente a la llegada de los animales al matadero y menos de 24 horas antes del sacrificio.
- d) En las 24 horas siguientes a la llegada de los animales al matadero e inmediatamente antes del sacrificio.

33. Según el Reglamento (CE) 853/2004 y el Reglamento (UE) 2019/627, señale la respuesta falsa en el caso del sacrificio de solípedos:

- a) Se retirará la cubierta grasa de ambos riñones.
- b) Se retirará la cápsula perirrenal.
- c) Se extirparán higiénicamente las amígdalas.
- d) Las canales siempre se presentarán para la inspección *post mortem* divididas longitudinalmente en dos mitades a lo largo de la columna vertebral.

34. Según el Reglamento (CE) 853/2004, las aves de corral sacrificadas en un matadero, tras la inspección y evisceración, deberán:

- a) Limpiarse y refrigerarse lo antes posible a no más de 7 °C, salvo que la carne se corte en caliente.
- b) Limpiarse y refrigerarse lo antes posible a no más de 4 °C, salvo que la carne se corte en caliente.
- c) Refrigerarse mediante túneles de enfriamiento rápido hasta alcanzar los 4 °C en menos de 2 horas, salvo que la carne se corte en caliente.
- d) Refrigerarse a no más de 4 °C en un plazo de 45 minutos y almacenarse envasadas hasta su expedición, salvo que la carne se corte en caliente en sala anexa al matadero.

35. Según el Reglamento (CE) 1099/2009, en el caso de animales que son objeto de métodos particulares de sacrificio prescritos por ritos religiosos sin aturdimiento previo, los responsables del sacrificio efectuarán controles sistemáticos para asegurarse de que:

- a) Los animales no presentan ningún signo de vida antes de ser liberados de la sujeción.
- b) Los animales son aturdidos antes de ser liberados de la sujeción.
- c) Los animales no presentan ningún signo de vida antes de ser sometidos al despique o escaldado.
- d) Los animales son aturdidos después de ser liberados de su sujeción.

36. Según el Reglamento (CE) 1099/2009, en un matadero de pollos de engorde (*Gallus gallus domesticus*) en el que los animales se suspenden por las patas en una línea de ganchos en movimiento hasta el aturdimiento en baño de agua eléctrico, indique cuánto tiempo pueden estar suspendidos los pollos estando conscientes:

- a) No más de 90 segundos.
- b) No más de un minuto.
- c) No más de dos minutos.
- d) No más de tres minutos.

37. Según el Reglamento (CE) 1099/2009, indique qué animales se consideran aptos para el transporte:

- a) Animales lecheros en periodo de lactación.
- b) Animales lecheros en periodo de lactación solamente cuando la distancia de transporte sea inferior a 100 km.
- c) Hembras que han parido la semana anterior a la fecha de transporte.
- d) Hembras que han parido la semana anterior a la fecha de transporte siempre y cuando la distancia de dicho transporte sea inferior a 100 km.

38. Según el Reglamento (UE) 2015/1375, no será necesario investigar la presencia de triquinas en:

- a) Canales de porcino procedentes de explotaciones en las que no se ha detectado ninguna infestación autóctona por triquinas.
- b) Canales y la carne de cerdos domésticos no destetados de menos de 5 semanas de edad.
- c) Canales de solípedos que hayan sido sometidas a un tratamiento de congelación.
- d) Canales de jabalíes.

39. Según el Reglamento (CE) 1069/2009, indique cuál de los siguientes subproductos animales no corresponde a la categoría 2:

- a) Estiércol.
- b) Productos de origen animal que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano debido a la presencia en ellos de cuerpos extraños.
- c) Fetos.
- d) Partes de animales sacrificados que sean aptos para el consumo humano con arreglo a la legislación comunitaria, pero que no se destinen a este fin por motivos comerciales.

40. Según el Reglamento (CE) 853/2004, en el caso de que un producto con marca de identificación se desembale en otro establecimiento:

- a) Se mantendrá la misma marca de origen en el nuevo embalaje del producto.
- b) Se fijará una nueva marca que deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tenga lugar el nuevo embalado.
- c) No será necesario un nuevo marcado de identificación al estar identificado el envase.
- d) Se fijará una nueva marca que deberá indicar el número de autorización del establecimiento de procedencia y el del establecimiento en que tenga lugar el nuevo embalado.

41. Según el Reglamento (CE) 853/2004, el marcado de identificación de productos importados en la Unión Europea procedentes de establecimientos situados fuera de su territorio incluirá, señale la opción falsa:

- a) La marca de forma oval conteniendo las siglas CE.
- b) El número de autorización del establecimiento.
- c) El nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento.
- d) Una marca de identificación legible e indeleble.

42. Según el Reglamento (UE) 1169/2011, en el envase cuya superficie mayor sea inferior a 10 centímetros cuadrados, indique cuál de las siguientes menciones puede facilitarse mediante otros medios o estar disponible a petición del consumidor cuando no figure en el envase o en la etiqueta:

- a) La denominación del alimento.
- b) La lista de ingredientes.
- c) La cantidad neta del alimento.
- d) La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad.

43. Según el Reglamento (CE) 1169/2011, señale en qué caso se requerirá indicar la fecha de duración mínima:

- a) Frutas y hortalizas frescas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a tratamiento similar.
- b) Vinos.
- c) Brotes de leguminosas.
- d) Bebidas con una graduación como mínimo de un 10 % en volumen de alcohol.

44. Según el Reglamento (UE) 1169/2011, la información nutricional obligatoria facilitada al consumidor no incluye:

- a) Hidratos de carbono.
- b) Grasas.
- c) Ácidos grasos saturados.
- d) Fibra alimentaria.

45. Según el Reglamento (UE) 1169/2011 y en relación con el etiquetado de determinadas sustancias que causan alergias o intolerancias, indique la respuesta correcta:

- a) Las sustancias que causan alergias se deben indicar siempre precedidas de la palabra "contiene".
- b) En un envase de granos de sésamo sin ningún otro ingrediente deberá figurar la palabra "alérgeno" junto a la denominación.
- c) El dióxido de azufre se debe destacar como alérgeno si está en concentraciones superiores a 10 mg/kg en términos de SO₂ total en el producto listo para el consumo o reconstituido.
- d) Los productos derivados del apio no son considerados como sustancias que causan alergias o intolerancias.

46. En relación con los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos o piensos establecidos de conformidad con el Reglamento (CE) 396/2005, señale la opción falsa:

- a) Se definen como límites legales superiores de concentración de un residuo de plaguicida en alimentos o piensos establecidos de conformidad con dicho reglamento.
- b) Son límites toxicológicos porque representan la cantidad a partir de la cual esa sustancia activa puede ser perjudicial para la salud de los consumidores.
- c) Son límites toxicológicamente aceptables porque su cumplimiento asegura que no producen efectos tóxicos en los individuos.
- d) Son límites basados en las buenas prácticas agrícolas y la menor exposición del consumidor necesaria para proteger a todos los consumidores.

47. El Reglamento (UE) 2017/2158 establece medidas de mitigación para reducir la presencia de acrilamida en, señale la opción falsa:

- a) Cacahuetes fritos.
- b) Patatas fritas.
- c) Café tostado.
- d) Pan.

48. En una muestra oficial del producto anchoas en lata, saladas y en aceite vegetal (*Engraulis species*), se ha obtenido un valor de 0,8 mg/kg de cadmio, una vez aplicado al resultado la incertidumbre. Teniendo en cuenta que el contenido máximo de cadmio establecido en el Reglamento 1881/2006 para esta especie es 0,25 mg/kg, indique la respuesta correcta:

- a) Es una muestra no apta porque supera el contenido máximo permitido.
- b) Es una muestra apta porque para anchoa salada no existe contenido máximo en dicho el reglamento, ya que no es un producto fresco.
- c) Se tendría que conocer y aplicar el factor de concentración o dilución adecuadamente justificado por el fabricante, para interpretar correctamente el resultado.
- d) Es una muestra apta porque al tratarse de una conserva que lleva una mezcla de ingredientes (anchoa, aceite, sal) no se le aplica el contenido máximo del dicho reglamento.

49. Según el “Informe de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN OA) de análisis de datos 2020 de vigilancia de zoonosis alimentarias”, el agente zoonótico con un mayor porcentaje de resultados positivos en muestras de alimentos tomadas en España se corresponde con:

- a) *Listeria monocytogenes*.
- b) *Salmonella* spp.
- c) *Campylobacter* spp.
- d) *E. coli* STEC.

50. Según el Reglamento (CE) 1333/2008, cuando los aditivos alimentarios no son destinados a la venta al consumidor final no será obligatorio que su envase o recipiente lleve la siguiente información:

- a) El nombre o el número E de cada aditivo alimentario o una denominación de venta que los incluya.
- b) Una indicación que permita identificar la partida o el lote.
- c) El nombre o razón social y la dirección del fabricante, del envasador o del vendedor, a condición de que aparezca en el envase o el recipiente la mención “no destinado a la venta al por menor”.
- d) Las condiciones especiales de almacenamiento y de utilización, si es necesario.

51. Respecto al principio de transferencia señalado en el Reglamento (CE) 1333/2008, sobre aditivos alimentarios, señale la opción falsa:

- a) Tal principio se refiere a la posible presencia de un aditivo en un alimento compuesto distinto de los contemplados en el anexo II de dicho reglamento, cuando el aditivo está autorizado en alguno de sus ingredientes.
- b) En la miel no se permite la presencia de ningún aditivo en virtud del principio de transferencia.
- c) La posible presencia de un aditivo por el principio de transferencia es aplicable a todas las clases funcionales de aditivos establecidas en el anexo I del reglamento mencionado, excepto para los colorantes.
- d) Salvo que haya indicación expresa, en un alimento para lactantes no podemos encontrar un aditivo por transferencia de uno de sus ingredientes.

52. Indique qué simulantes y condiciones de ensayo debe utilizar para realizar su estudio de migración una empresa fabricante de bandejas transparentes de PET (tereftalato de polietileno) para contacto con alimentos que quiere asegurarse de la conformidad de este envase para contener todo tipo de alimentos durante cualquier periodo de almacenamiento refrigerado y congelado:

- a) Simulantes C (etanol 20 %) y D2 (aceite vegetal con menos de 1 % de materia no saponificable) durante 30 días a 20 °C.
- b) Simulantes A (etanol 10 %) y D2 (aceite vegetal con menos de 1 % de materia no saponificable) durante 20 días a 40 °C.
- c) Simulantes D2 (aceite vegetal con menos de 1 % de materia no saponificable) durante 10 días a 20 °C.
- d) Simulantes A (etanol 10%), B (ácido acético 3%) y D2 (aceite vegetal con menos de 1 % de materia no saponificable) durante 10 días a 40 °C.

53. Según el Real decreto 993/2014, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación, un establecimiento productor final que va a exportar a un país tercero productos destinados al consumo humano necesita la inclusión en listas específicas:

- a) Siempre que se exporten a un país tercero productos de origen animal.
- b) Cuando el país de destino exija al establecimiento requisitos adicionales o distintos de los previstos en la normativa de la Unión Europea.
- c) Cuando el país tercero exija un certificado sanitario para la exportación de productos alimenticios (Orden de 12 de mayo de 1993).
- d) Cuando la Unión Europea exija la inclusión en los listados del país tercero.

54. Según el Real decreto 993/2014, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación, solo podrán emitir certificados veterinarios de exportación:

- a) Los veterinarios oficiales como agentes certificadores.
- b) Los veterinarios autorizados o habilitados por las autoridades competentes de las comunidades autónomas.
- c) Los funcionarios de los servicios veterinarios oficiales de las comunidades autónomas.
- d) Los veterinarios oficiales de los servicios de inspección veterinaria en frontera.

55. Con relación a los fundamentos del tratamiento térmico para la conservación de alimentos, en una gráfica de supervivencia térmica de un determinado microorganismo, el valor $D_{121^{\circ}\text{C}}$ es:

- a) El incremento de temperatura necesario para reducir la población bacteriana de partida a la mitad.
- b) El tiempo necesario a 121°C para la esterilización del producto.
- c) El tiempo necesario a 121°C para reducir la población bacteriana de partida a un número indetectable.
- d) El tiempo necesario a 121°C para reducir la población bacteriana de partida a la décima parte.

56. Con relación a la conservación de alimentos, indique qué es la tecnología de los “obstáculos”:

- a) Técnica para encontrar el principal factor de conservación y aplicar sólo ese factor (tales como temperatura, acidez, radiación).
- b) Técnica que investiga los obstáculos presentes en cada tipo de tratamiento de conservación (tales como costes, deterioro del alimento).
- c) La aplicación de factores de conservación en combinación (tales como temperatura, acidez, reducción de la actividad de agua, conservadores, radiaciones) para limitar el crecimiento microbiano en los alimentos.
- d) Técnica para estandarizar los parámetros de un método de conservación (tales como tiempo y temperatura), salvando obstáculos de medición como el error y la incertidumbre del equipo.

57. Según el Reglamento (CE) 2073/2005, indique cuál de los operadores que se relacionan deberá tomar siempre muestras de las zonas y equipos de producción como parte de su plan de muestreo con el fin de detectar la posible presencia de *Listeria monocytogenes*:

- a) Operador que elabora masas precocidas de pan y productos de bollería listos para hornear.
- b) Operador que elabora alas de pollo adobadas envasadas al vacío listas para freír u hornear.
- c) Operador que elabora jamón cocido, loncheado tras el tratamiento térmico y envasado en atmósfera protectora.
- d) Operador que elabora un preparado de carne “burger meat” a partir de carne picada de cerdo, sal y aditivos conservadores, y lo comercializa en crudo.

58. Según el documento de la AESAN sobre “Flexibilidad de las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE)2073/2005 en pequeños mataderos y establecimientos que producen pequeñas cantidades de carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral”, indique cuál es la reducción de las frecuencias de muestreo microbiológico, en establecimientos inscritos en el Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (RGSEAA), para pequeños productores de preparados de carne:

- a) Exención.
- b) Un muestreo cada 16 semanas.
- c) Un muestreo cada 24 semanas por especie.
- d) Un muestreo cada 20 semanas independientemente de la especie.

59. Según el Reglamento (CE) 333/2007, en lo referente a la aplicación de un método de muestreo alternativo al indicado en dicho reglamento, señale la opción falsa:

- a) Podrá aplicarse en el caso de inaceptables consecuencias comerciales para el producto o lote objeto del muestreo.
- b) Podrá aplicarse cuando resulte prácticamente imposible aplicar el método de muestreo indicado en dicho reglamento.
- c) Se aplicará siempre que se comercialicen partidas a granel.
- d) El método de muestreo alternativo debe ser lo suficientemente representativo del lote o sublote objeto del muestreo y estar plenamente fundamentado.

60. Según el Reglamento (CE) 2073/2005, interprete el siguiente resultado para un preparado de carne con el plan de muestreo definido en la tabla:

Categoría de alimentos	Microorganismo	Plan de muestreo		Límites	
		n	c	m	M
Preparados cárnicos	<i>E. coli</i>	5	2	500 ufc/g	5.000 ufc/g

ufc/g (unidades formadoras de colonias por gramo)

Resultados:

- muestra nº 1: 80 ufc/g
- muestra nº 2: 80 ufc/g
- muestra nº 3: 500 ufc/g
- muestra nº 4: 500 ufc/g
- muestra nº 5: 500 ufc/g

Este resultado será:

- a) Satisfactorio.
- b) Aceptable.
- c) Insatisfactorio.
- d) Indicador de riesgo grave e inminente para la salud pública.