

CONCURSO-OPOSICIÓN PARA LA PROVISIÓN DE VACANTES DEL CUERPO SUPERIOR TÉCNICO DE SALUD PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA GENERALITAT, ESCALA DE FARMACÉUTICOS O FARMACÉUTICAS DE SALUD PÚBLICA (A1-S03-02), PERSONAL FUNCIONARIOS O FUNCIONARIAS DE ADMINISTRACIÓN ESPECIAL, DEPENDIENTES DE LA CONSELLERIA DE SANIDAD UNIVERSAL Y SALUD PÚBLICA.

**Resolución de 10 de mayo de 2021, de la directora general de Recursos Humanos
(DOGV núm. 9085 / 17.05.2021)**

TURNO DE ACCESO LIBRE CON RESERVA PARA DIVERSIDAD FUNCIONAL

TIEMPO DE REALIZACIÓN: 75 minutos

05/02/2023

1. La Constitución Española, en su artículo 45 establece que:

- a) Los poderes públicos velarán por la utilización racional de todos los recursos naturales, con el fin de proteger y mejorar la calidad de la vida y defender y restaurar el medio ambiente, apoyándose en la indispensable solidaridad colectiva.
- b) Compete al poder ejecutivo organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios.
- c) Todos tienen el derecho a disfrutar de los recursos naturales adecuados para el desarrollo de la persona, así como el deber de conservarlos.
- d) Los poderes públicos promoverán la información y la educación de los consumidores y usuarios, fomentarán sus organizaciones y oirán a éstas en las cuestiones que puedan afectar a aquéllos, en los términos que la ley establezca.

2. Según la Ley 5/1983, del gobierno valenciano, el nivel administrativo de las consellerías se organizará en:

- a) Direcciones generales, servicios, secciones, unidades, subunidades, negociados, así como las unidades que fueran necesarias para su correcto funcionamiento.
- b) Direcciones generales, servicios, secciones, unidades, subunidades, negociados, así como los negociados que fueran necesarios para su correcto funcionamiento.
- c) Subdirecciones generales, servicios, secciones, unidades y negociados, pudiendo establecerse otros servicios cuando así fuese necesario.
- d) Subdirecciones generales, servicios, secciones, unidades y negociados, pudiendo establecerse otras unidades cuando así fuese necesario.

3. La Ley 9/2003, de 2 de abril, de la Generalitat, para la igualdad entre mujeres y hombres, establece las siguientes instituciones de protección del derecho a la igualdad de mujeres y hombres.

- a) Consejo Valenciano de las Mujeres y la Defensoría de la Igualdad de Género.
- b) Les Corts y el Consejo Valenciano de la Mujer.
- c) El Consejo Valenciano de la Mujer y el Síndic de Greuges.
- d) Les Corts y el Consell.

4. Una de las funciones del portal corporativo de la Generalitat es:

- a) Reutilizar datos a favor del ciudadano, el sector privado y otras administraciones.
- b) Supervisar, aprobar y coordinar la creación de nuevos subdominios y/o alias dentro del dominio principal <www.gva.es>, así como aprobar la adquisición de nuevos dominios.
- c) Promover el gobierno abierto, y sus valores de transparencia, participación y colaboración, facilitando al ciudadano información de interés general y el acceso y la posibilidad de reutilización de datos de interés para el ciudadano.
- d) Actualizar en la medida de lo posible los contenidos y visibilizar para la ciudadanía la fecha de actualización de la información.

5. En la Ley 4/2021, de 16 de abril, de la función pública valenciana tiene la consideración de falta grave del personal funcionario público:

- a) La emisión de informes manifiestamente ilegales que causen perjuicio grave a la Administración o a la ciudadanía.
- b) Intervenir en un procedimiento administrativo cuando se dé alguna de las causas de abstención legalmente señalada.
- c) La falta injustificada de asistencia de un día.
- d) El uso excesivo o arbitrario de la autoridad que cause perjuicio grave al servicio o al personal a su cargo.

6. Según el Estatuto Básico del Empleado Público, de las siguientes opciones, señale aquella que está excluida de la obligatoriedad de la negociación colectiva de los empleados públicos:

- a) Los criterios generales de acción social.
- b) Los planes de previsión social complementaria.
- c) La determinación de condiciones de trabajo del personal directivo.
- d) Los criterios generales sobre ofertas de empleo público.

7. Según el Reglamento sanitario internacional, el procedimiento mediante el cual se adoptan medidas sanitarias para controlar o eliminar agentes infecciosos presentes en la superficie de un cuerpo humano o animal o en equipajes, cargas, contenedores, medios de transporte, mercancías o paquetes postales mediante su exposición directa a agentes químicos o físicos, se denomina:

- a) Desinsectación.
- b) Descontaminación.
- c) Desratización.
- d) Desinfección.

8. Según el modelo de Dahlgren y Whitehead los determinantes de la salud se agrupan en:

- a) Biología humana; medio ambiente; hábitos de salud y estilos de vida y organización de los servicios sanitarios.
- b) Condiciones socioeconómicas, culturales y ambientales; condiciones de vida y de trabajo; redes sociales y comunitarias; estilos de vida del individuo; edad, sexo y factores constitucionales.
- c) Ecología; genética y biología; conductas de salud; cuidados médicos y características sociales y de la sociedad.
- d) Factores biológicos, físicos y psíquicos; estilos de vida; factores ambientales y comunitarios; ambiente físico, climático y contaminación medioambiental y la estructura macrosocial y política.

9. Respecto a los criterios que definen la existencia de un brote o situación epidémica, no es correcto:

- a) El incremento significativo de casos en relación a los valores esperados. La simple agregación de casos de una enfermedad en un territorio y en un tiempo comprendido entre el mínimo y el máximo de su período de incubación o latencia no se considerará brote epidémico.
- b) La aparición de una enfermedad, problema o riesgo para la salud en una zona hasta entonces libre de ella.
- c) La presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo.
- d) La aparición de cualquier incidencia de tipo catastrófico que afecte o pueda afectar a la salud de una comunidad.

10. Es cierto respecto a las fuentes de la demografía sanitaria:

- a) El padrón continuo y las tasas de mortalidad son fuentes demográficas dinámicas.
- b) El censo de población recoge la información demográfica cada 5 años.
- c) El padrón de habitantes es un registro administrativo de competencia municipal.
- d) La información que proporciona el censo de población es confidencial, aunque no está protegida por el secreto estadístico.

11. ¿Cuál de las siguientes es una característica de los estudios de cohortes prospectivos?

- a) Se utilizan para el estudio de enfermedades crónicas raras.
- b) Su capacidad de probar la causalidad es superior a los ensayos clínicos.
- c) Sirven para evaluar la exposición en el pasado.
- d) Puede investigar efectos para varias enfermedades.

12. Según la Orden 7/2011, por la que se desarrolla el Decreto 15/2010, de 15 de enero, del Consell, que regula el Sistema de Información en Salud Pública, de las siguientes áreas, señale aquella que NO es un área funcional de salud pública:

- a) Demografía y situación socioeconómica.
- b) Determinantes de salud.
- c) Estado de salud.
- d) Igualdad de género.

13. Un "activo para la salud" se puede definir como:

- a) El proceso que permite a las personas incrementar su control sobre los determinantes de la salud y, en consecuencia, mejorarla.
- b) Los factores o recursos que mejoran las habilidades de personas, grupos, comunidades, poblaciones, sistemas sociales y/o instituciones para mantener y sostener la salud y el bienestar, y ayudar a reducir las desigualdades en salud.
- c) Los pacientes que están capacitados para comprender y manejar su enfermedad, complementando así la labor del personal profesional sanitario.
- d) El proceso que informa, motiva y ayuda a la población a adoptar y mantener prácticas y estilos de vida saludables, propugna los cambios ambientales necesarios para facilitar estos objetivos y dirige la formación profesional y la investigación hacia esos mismos objetivos.

14. Según el Reglamento (CE) nº 178/2002, el proceso formado por cuatro etapas: identificación del factor de peligro, caracterización del factor de peligro, determinación de la exposición y caracterización del riesgo, se denomina:

- a) Análisis del riesgo.
- b) Gestión del riesgo.
- c) Determinación del riesgo.
- d) Comunicación del riesgo.

15. Respecto al control de sustancias radiactivas en aguas de consumo humano, indique el nº mínimo de muestras por año para un volumen de agua distribuida de 90.000 m³/día:

- a) 3.
- b) 11.
- c) 4.
- d) 14.

16. Según establece el Decreto 106/2010, de 25 de junio, del Consell, los laboratorios de salud pública deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Dispondrán de un sistema de registros donde se identifiquen las muestras analizadas, el método o procedimiento utilizado y los resultados obtenidos.
- b) Los registros obtenidos deberán conservarse al menos 10 años.
- c) Los informes de los análisis incluirán una declaración de que el informe afecta a todas las muestras enviadas.
- d) El laboratorio tendrá implantado un sistema de acreditación apropiado al tipo, volumen y alcance de sus actividades.

17. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones respecto al Plan de salud de la Comunitat Valenciana es cierta?

- a) Es el instrumento práctico con el que se implantan los objetivos de salud planificados en la Comunitat Valenciana.
- b) El Plan recoge la valoración de las necesidades de salud de la población, así como los objetivos básicos de salud y prioridades de la política sanitaria.
- c) Propone la cartera de servicios en coordinación con los agentes y servicios de la administración pública, asistenciales y comunitarios relevantes.
- d) Debe ser aprobado por Les Corts, a propuesta del titular de la consellería competente en materia de sanidad.

18. Si para la verificación analítica de la conformidad de un envase plástico destinado a contener aceite de oliva, se ha utilizado simulante D2 (aceite vegetal) y condiciones normalizadas de ensayo OM2, la verificación realizada es de:

- a) Tipo de polímero.
- b) Migración global.
- c) Migración específica.
- d) Sustancias volátiles.

19. La Ley 21/2013, de 9 de diciembre, de evaluación ambiental, establece la consulta a las administraciones públicas afectadas y a las personas interesadas, en los procedimientos de:

- a) Evaluación ambiental estratégica de planes y proyectos.
- b) Evaluación de impacto ambiental de planes y programas.
- c) Evaluación ambiental estratégica ordinaria de proyectos.
- d) Evaluación de impacto ambiental de proyectos.

20. En relación con los procedimientos basados en el análisis de puntos de control crítico (APPCC), el *Codex Alimentarius* establece que:

- a) Se deberían especificar y validar científicamente los límites críticos de las medidas de control de cada PCC, para obtener pruebas de que son capaces de controlar los peligros hasta un nivel aceptable siempre que se apliquen adecuadamente.
- b) Los límites críticos medibles, como el nivel de humedad y la concentración de conservantes, deben vigilarse continuamente.
- c) Los operadores económicos siempre necesitarán encargar o realizar ellos mismos estudios para validar los límites críticos.
- d) La vigilancia de los PCC es la medición u observación no programada en un PCC en relación con sus límites críticos.

21. ¿Cuál de los siguientes es un objetivo de alto nivel del Plan nacional de seguridad alimentaria 2021-25?

- a) Reducir los riesgos para la salud de las personas, los animales o las plantas a través del cumplimiento por los operadores implicados en la producción primaria, de la normativa aplicable en seguridad alimentaria, sanidad animal y vegetal y bienestar animal.
- b) Controlar el grado de cumplimiento de la normativa y conocer lo más ampliamente posible el estado de la situación, en cuanto al cumplimiento de la legislación pertinente en el ámbito de la producción primaria agrícola ganadera y dar a conocer los aspectos necesarios a los implicados en el control, tanto inspectores como inspeccionados.
- c) Reducir en lo posible y, en todo caso a niveles aceptables, la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.
- d) Mejorar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los establecimientos alimentarios.

22. Según el manual para el desarrollo de planes de seguridad del agua de la OMS, entre las actividades que comprende la verificación de la eficacia del PSA se encuentra la:

- a) Determinación de las medidas de control.
- b) Validación de la eficacia de las medidas de control.
- c) Evaluación de los riesgos.
- d) Auditoría interna y externa de las actividades operativas.

23. La Ley 6/2014, de 25 de julio, de prevención, calidad y control ambiental de actividades en la Comunitat Valenciana, incluye en su anexo II, dentro de las categorías de actividades sujetas a licencia ambiental:

- a) Instalaciones químicas para la fabricación de productos fitosanitarios y biocidas.
- b) Mataderos con una capacidad de producción de canales superior a 50 toneladas por día.
- c) Hornos crematorios.
- d) Captura de CO₂.

24. ¿Cuál de los siguientes factores no es un factor de riesgo medioambiental durante una ola de calor?

- a) El entorno muy urbanizado de una gran ciudad.
- b) Exposición por razones laborales, deportivas o de ocio.
- c) Trabajo que requiere vestimenta gruesa o impermeable.
- d) Vivir en los pisos más bajos de un inmueble.

25. El Real decreto 1620/2007, de 7 de diciembre, por el que se establece el régimen jurídico de la reutilización de las aguas depuradas, determina que:

- a) Este tipo de agua no puede usarse en ningún caso en el riego de zonas verdes urbanas (parques, campos deportivos y similares), debido a la posible presencia de *Legionella spp.*
- b) Independientemente del uso que se haga del agua, la frecuencia mínima de análisis de *Legionella spp.* será mensual.
- c) El uso de estas aguas en torres de refrigeración y condensadores evaporativos será exclusivamente industrial y en localizaciones que no estén ubicadas en zonas urbanas ni cerca de lugares con actividad pública o comercial.
- d) En riego de campos de golf, el valor máximo admisible de *Legionella spp.* será 100 UFC/L, exista o no riesgo de aerosolización.

26. ¿Qué legislación de la Unión Europea establece las condiciones y los procedimientos específicos aplicables a la transmisión de notificaciones e información complementaria para el Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos?

- a) Reglamento (CE) 178/2002.
- b) Reglamento (CE) 852/2002.
- c) Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715.
- d) Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627.

27. Señale qué actuación no sería correcta según lo establecido en el anexo II, protocolo de actuación, del Decreto 201/2002, de 10 de diciembre, del Consell de la Generalitat, por el que se establecen medidas especiales ante la aparición de brotes comunitarios de legionelosis de origen ambiental:

- a) La red de abastecimiento mantendrá una cloración entre 1 y 1,5 ppm en puntos distales, en las zonas abastecidas desde depósitos de regulación.
- b) Si existe un depósito pulmón previo, se mantendrán las condiciones de cloro al menos a 0,6 ppm y pH entre 7 y 8, sin perjuicio de otras desinfecciones previas a que pueda someterse el agua de aporte.
- c) Los riegos por aspersión utilizarán exclusivamente agua directa de red, y se harán preferiblemente de madrugada. Queda prohibida la utilización en este tipo de riegos de aguas de otro origen.
- d) Los humectadores utilizarán en el aporte exclusivamente agua de la red pública.

28. A efectos del Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles oficiales, la definición: “El procedimiento por el cual las autoridades competentes garantizan que los animales y las mercancías sujetas a controles oficiales no son desplazadas ni manipuladas indebidamente a la espera de una decisión sobre su destino; incluye el almacenamiento por los operadores siguiendo las instrucciones y bajo el control de las autoridades competentes”, se corresponde a:

- a) Controles por las autoridades aduaneras.
- b) Inmovilización oficial.
- c) Vigilancia por las autoridades aduaneras.
- d) Procedimientos de examen de control.

29. Señale la respuesta correcta en relación con la Estrategia valenciana de cambio climático y energía 2030:

- a) Dentro de las medidas de la Estrategia se definen tres líneas de actuación: mitigación, adaptación y resiliencia.
- b) Las medidas de mitigación se estructuran en 7 áreas.
- c) La Estrategia establece como actuación vinculada a la medida de adaptación “Vigilancia sistemática del uso de plaguicidas en la Comunitat Valenciana (CV)”, estimar la exposición a contaminantes y residuos de plaguicidas de la población de la CV.
- d) La Estrategia establece como actuación vinculada a la medida de adaptación “Desarrollo de otras herramientas de información sobre el impacto de los riesgos ambientales derivados del cambio climático en la salud de la población de la CV”, desarrollar los programas de vigilancia.

30. Según el Reglamento (CE) 178/2002, cuando un alimento que no sea seguro pertenezca a un lote o a una remesa de alimentos de la misma clase o descripción:

- a) Se presupondrá que todos los alimentos contenidos en ese lote o remesa tampoco son seguros.
- b) Se presupondrá que todos los alimentos contenidos en ese lote o remesa y los lotes o remesas que se hayan elaborado en condiciones similares tampoco son seguros.
- c) Se presupondrá que todos los alimentos contenidos en ese lote o remesa, así como todos los elaborados con anterioridad tampoco son seguros.
- d) Se presupondrá que todos los alimentos contenidos en ese lote o remesa tampoco son seguros, salvo que una evaluación detallada demuestre que no hay pruebas de que el resto del lote o de la remesa no es seguro.

31. El Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, hace referencia al contenido de una de las siguientes sustancias:

- a) Acrilamida.
- b) Sustancias perfluoroalquiladas (PFAS).
- c) Melanina.
- d) Glucoalcaloides.

32. Según los requerimientos establecidos en el Reglamento (CE) 1907/2006 (REACH), ¿cuál de las siguientes afirmaciones con respecto a la ficha de datos de seguridad de un producto químico no es cierta?

- a) Debe incluir dieciséis secciones y sus correspondientes subsecciones.
- b) En caso de que se revise una ficha de datos de seguridad, los cambios introducidos se señalarán en la primera página, salvo que se hubieran indicado en otra parte.
- c) Incluye dentro de la sección 15, información reglamentaria, la información relativa a la salud, la seguridad y el medio ambiente que figure en la etiqueta.
- d) Incluye dentro de la sección 7, las condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades.

33. El Reglamento de la Unión Europea que establece las condiciones y los procedimientos específicos aplicables a la transmisión de notificaciones e información complementaria para el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF), describe varios tipos de notificaciones. ¿Cuál de las siguientes notificaciones no está contemplada en su clasificación?

- a) Notificación de alerta.
- b) Notificación inicial.
- c) Notificación de seguimiento.
- d) Notificación de rechazo en frontera.

34. Según el Programa de prevención y atención a los problemas de salud derivados de las temperaturas extremas en la Comunitat Valenciana, es una actividad propia de la Dirección General de Salud Pública y Adicciones:

- a) Redactar documentos guía para diferentes sectores como residencias de personas mayores, establecimientos turísticos, centros docentes, trabajadores/as, embarazadas, niños/as, grandes eventos, etc.
- b) Estudiar el incremento de la demanda asistencial relacionada con las modificaciones de las temperaturas.
- c) Valorar la puesta en marcha de medidas excepcionales en el marco de las emergencias a petición de la conselleria competente en materia de sanidad.
- d) Realizar estudio termoclimático para caracterizar los municipios de la Comunitat Valenciana, estableciendo percentiles que sirvan de valores umbrales para cada municipio.

35. Según el Decreto 95/2009, de 10 de julio, del Consell, por el que se crea el sistema de vigilancia sanitaria de riesgos ambientales, señale la respuesta falsa:

- a) Define como sistema de vigilancia sanitaria de riesgos ambientales aquel conjunto de normas, procedimientos, sistemas, protocolos, instrumentos y recursos que permiten una evaluación continuada de la exposición potencial de la población a los riesgos ambientales, posibilitando la adopción de las medidas sanitarias conducentes a su desaparición o minimización.
- b) El sistema de vigilancia sanitaria de riesgos ambientales desarrollará, entre sus funciones, potenciar el desarrollo de los sistemas de información necesarios para poder relacionar medio ambiente y salud.
- c) El ámbito de aplicación incluye calidad del aire en ambientes interiores.
- d) Desarrolla los objetivos, fines, estructura, funcionamiento y composición de la Comisión de Salud y Medio Ambiente de la Comunitat Valenciana.

36. Según el Reglamento (UE) 10/2011, el simulante alimentario E [poli(óxido de 2,6-difenil-p-fenileno)]:

- a) Se destina a ensayar la migración específica en alimentos ácidos.
- b) Se destina a ensayar la migración global en alimentos secos.
- c) Se destina a ensayar la migración específica en alimentos secos.
- d) Es un simulante alternativo.

37. ¿En cuál de estos alimentos se permite la presencia de un aditivo en virtud del principio de transferencia recogido en el Reglamento (CE) 1333/2008?

- a) Té en hojas sin aromatizar.
- b) Mantequilla.
- c) Aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal.
- d) Productos lácteos fermentados sin aromatizar tratados térmicamente tras la fermentación.

38. De los siguientes grupos de *E. coli*, ¿Cuál se caracteriza por producir una toxina tipo Shiga?

- a) Enteropatógeno.
- b) Enteroagregativo.
- c) Enterotoxigénico.
- d) Enterohemorrágico.

39. El Real decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis, determina que, en la toma de muestra para el cultivo de *Legionella spp.*:

- a) Se deberá colocar el grifo (si es mono mando o termostático) en posición intermedia entre el agua caliente o fría.
- b) En el caso de recoger muestra con purga en sistemas de agua sanitaria, se dejará correr el agua hasta la estabilización, al menos un minuto para agua fría de consumo humano, y se tomará el volumen de muestra requerido para los ensayos microbiológicos.
- c) En dispositivos toma-muestra de torres de refrigeración y condensadores evaporativos, se recogerá el primer vertido de agua para arrastrar los posibles sedimentos y favorecer la concentración de *Legionella spp.*
- d) Para recoger muestra de duchas murales sin perder agua de la muestra sin purga y sin dispersar aerosol, se puede embocar un envase de recogida con boca ancha para que no haya derrames o rodear la ducha con una bolsa estéril sin fondo para facilitar el llenado del envase.

40. Según establece el Reglamento (CE) 852/04, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

- a) Los operadores de empresa alimentaria adoptarán, en la medida en que sea procedente, como medida de higiene específica, los procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas de dicho reglamento.
- b) Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en la producción primaria y en las operaciones conexas enumeradas en el anexo I cumplirán las normas específicas en materia de higiene que figuran en la parte B del anexo I y los requisitos generales fijados en el Reglamento (CE) nº 853/2004.
- c) Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a aquellas a las que es de aplicación el apartado 1 cumplirán las normas específicas de higiene que figuran en el anexo II y los requisitos generales fijados en el Reglamento (CE) nº 853/2004.
- d) Los operadores de empresa alimentaria adoptarán, como medida general, en la medida en que sea procedente, el cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios.

41. Indique qué producto de la Comunitat Valenciana no se encuentra entre los alimentos con características tradicionales incluidos en el listado de excepciones que España ha comunicado a la Comisión:

- a) Vino crianza DOP Utiel-Requena.
- b) Aceite de oliva virgen.
- c) Harina.
- d) Bollería artesanal.

42. Según el Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión, ¿cuál es el criterio de seguridad alimentaria que establece para las frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)?

- a) *E. coli*, límite: m=100 ufc/g y M=1000 ufc/g, para n=5 y c=2.
- b) *E. coli*, límite: m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g, para n=5 y c=2.
- c) *Salmonella*, límite: Ausencia en 25 g, para n=5, c= 0 y m=M.
- d) *Salmonella*, límite: Ausencia en 10 g, para n=5, c= 0 y m=M.

43. Según el Real decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, con relación a la frecuencia mínima de muestreo, señale la respuesta incorrecta:

- a) En el control inicial se analizarán todos los parámetros indicadores del anexo I y II, con una frecuencia mínima de una vez, según lo señalado en el artículo 11.2.a); debiendo realizarse en el laboratorio y en los contadores de la piscina.
- b) El titular podrá solicitar a la autoridad competente una reducción de la frecuencia de muestreo del control periódico, cuando tras tres años de autocontrol, todos los valores del control de rutina y control periódico hayan cumplido siempre con los valores paramétricos del anexo I y II.
- c) En el control de rutina se analizarán: pH, desinfectante residual, turbidez, transparencia, temperatura, tiempo de recirculación y todos los parámetros del anexo II, al menos una vez por día y, según lo señalado en el artículo 11.4, por la mañana antes de abrir las piscinas al público; debiendo realizarse in situ y en los contadores de la piscina.
- d) En el control periódico se analizarán todos los parámetros indicadores del anexo I y II, al menos una vez al mes y, según lo señalado en el artículo 11.4; debiendo realizarse en el laboratorio y en los contadores de la piscina.

44. Según el Real decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a) En los sistemas de válvula mezcladora, los tramos de tuberías en los que no se pueda asegurar una circulación del agua y una temperatura mínima superior a 60 °C, tendrán una longitud inferior a 5 metros o un volumen de agua almacenada superior a 3 litros.
- b) Los sistemas de calentamiento sin acumulación con y sin retorno, garantizarán que el agua a la salida del sistema de calentamiento tenga una temperatura mínima de 60 °C.
- c) Como medidas a adoptar en instalaciones de agua caliente sanitaria y agua fría de consumo humano en función de los resultados analíticos de *Legionella spp.* con recuentos > 1000 UFC/l, se requiere la inmediata revisión del PPCL para identificar las medidas correctoras, incluyendo la limpieza y desinfección del sistema.
- d) Las torres de refrigeración y condensadores evaporativos deberán disponer de sistemas separadores de gotas de alta eficiencia cuyo caudal de agua arrastrado sea menor del 0,002 por ciento del caudal de agua circulante.

45. El Real decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis, determina que el orden de la toma de muestra cuando se va a realizar el ensayo de *Legionella spp.* y además otros posibles ensayos microbiológicos o físico-químicos en un mismo punto de muestreo, es:

- a) 1º Tomar la muestra de biocapa mediante raspado con torunda, si procede; 2º tomar la muestra microbiológica; 3º tomar la muestra para ensayos físico-químicos.
- b) 1º Tomar la muestra para ensayos físico-químicos; 2º tomar la muestra microbiológica; 3º tomar la muestra de biocapa mediante raspado con torunda, si procede.
- c) 1º Tomar la muestra de biocapa mediante raspado con torunda, si procede; 2º tomar la muestra para ensayos físico-químicos; 3º tomar la muestra microbiológica.
- d) 1º Tomar la muestra microbiológica; 2º tomar la muestra de biocapa mediante raspado con torunda, si procede; 3º tomar la muestra para ensayos físico-químicos.

46. Según el Reglamento (CE) 2073/2005, de la Comisión, además de los productos con una vida útil inferior a 5 días, se considera que un alimento pertenece a la categoría 1.3: Alimentos listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales, cuando:

- a) $\text{pH} \leq 4,4$ y $a_w \leq 0,92$.
- b) $\text{pH} \leq 5,0$ o $a_w \leq 0,94$.
- c) $\text{pH} \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$.
- d) $\text{pH} \leq 5,0$ y $a_w \leq 0,92$

47. Respecto al uso de polidimetilsiloxano en la lucha vectorial contra los mosquitos, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es cierta?

- a) Dado que es un biocida debe autorizarse como tal para su uso según el marco regulatorio europeo.
- b) Es muy eficaz en el tratamiento adulticida contra especies como *Culex* o *Aedes*.
- c) No se puede utilizar por el público en general, ya que su uso está restringido a profesionales especializados.
- d) Tiene una acción física al disminuir la tensión superficial del agua, impidiendo que larvas y pupas de mosquito se suspendan en la superficie, provocando su ahogamiento.

48. La definición de Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA) de la Comunicación de la Comisión 2022/355, incluye, entre las actividades de aseguramiento destinadas a facilitar pruebas de que las medidas de control funcionan adecuadamente:

- a) El registro.
- b) La vigilancia.
- c) El análisis.
- d) La supervisión.

49. Según el Reglamento (CE) 1333/2008, cuál de los siguientes colorantes puede venderse directamente a los consumidores:

- a) E 180 (Litolrubina BK).
- b) E 151 (Negro brillante PN).
- c) E 173 (Aluminio).
- d) E 127 (Eritrosina).

50. ¿Qué se entiende por vigilancia entomológica?

- a) La combinación organizada de todas las estrategias disponibles para la reducción del vector con una buena relación coste-beneficio de forma flexible y sostenible.
- b) La identificación de la presencia de vectores competentes en una zona determinada.
- c) El estudio e identificación de las variables que permitan evaluar el riesgo para la salud humana de un vector concreto.
- d) La estimación de la abundancia y densidad vectorial y de los parámetros entomológicos que ayuden a la toma de decisiones.

51. Según el Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, cuando se apliquen los contenidos máximos establecidos en el anexo a los productos alimenticios que estén desecados, diluidos, transformados o compuestos por uno o más ingredientes, deberá tenerse en cuenta lo siguiente (señale la falsa):

- a) Las proporciones relativas de los ingredientes en el producto.
- b) Los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de secado o dilución.
- c) El límite analítico de cuantificación.
- d) Los cambios de concentración del contaminante provocados durante la vida útil del producto.

52. Según el Real decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, el responsable técnico de servicios biocidas deberá asumir una serie de funciones. Señale la respuesta incorrecta:

- a) Asumir la responsabilidad de la realización del diagnóstico de situación antes de iniciar cualquier tratamiento químico, justificándolo en caso de que no proceda dicho diagnóstico.
- b) Responsabilizarse de la planificación y evaluación de los tratamientos.
- c) Supervisar la gestión de los riesgos y definir las medidas necesarias a adoptar de protección personal, de la salud pública y del medio. No obstante, el responsable de la comunicación de los riesgos inherentes al servicio, será en todo caso el titular de la empresa de servicios.
- d) Responsabilizarse de que los trabajadores que hayan obtenido el Certificado de Profesionalidad reciban la formación referida en el artículo 6, sin perjuicio de la responsabilidad del titular de la empresa de servicios de proporcionar los recursos necesarios para ello.

53. Según el Reglamento (UE) 1169/2011, cuál de los siguientes es un producto o sustancia causante de alergias o intolerancias que debe destacarse en la lista de ingredientes:

- a) Pasta de sésamo.
- b) Jarabe de glucosa a base de cebada.
- c) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
- d) Lactitol.

54. Los sustitutivos de la dieta completa para control de peso podrán utilizar la siguiente declaración nutricional:

- a) “Con fibra añadida”: siempre que el contenido en fibra alimentaria del producto no sea inferior a 10 gramos.
- b) “Fuente de fibra”: si contiene como mínimo 3 gramos por 100 gramos o mínimo de 1,5 gramos por 100 kcal.
- c) “Alto contenido de fibra”: si contiene como mínimo 6 gramos por 100 gramos o 3 gramos de fibra por 100 kcal.
- d) Toda declaración contenida en el Anexo del Reglamento (CE) 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

55. Respecto al tratamiento del agua, según lo dispuesto en el Decreto 85/2018, de 22 de junio, del Consell, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios aplicables a las piscinas de uso público, señale la respuesta correcta:

- a) Los vasos contarán con sus propios dispositivos de alimentación y evacuación, así como de dosificación de desinfectante de acción residual. Para los vasos infantiles o de chapoteo no se requerirá de sistemas de filtración y desinfección propios.
- b) Se dispondrá de sistemas de registro del volumen de agua, instalando como mínimo un caudalímetro o contador de agua a la entrada del agua de alimentación del vaso.
- c) La recirculación del agua del vaso será constante durante el tiempo de apertura de la instalación. El aporte de agua nueva al circuito, será suficiente para garantizar la calidad exigida del agua.
- d) En caso de que el tratamiento de desinfección sea realizado mediante un proceso de electrólisis salina, la concentración de sal utilizada en el proceso no superará los 5 g/l en el agua.

56. Según el Reglamento (CE) 1924/2006, cuál de las siguientes declaraciones nutricionales puede figurar en el etiquetado de una bebida refrescante a base de leche y zumo, que ofrece la siguiente información nutricional en su etiquetado:

Vitaminas y minerales	por 100ml	%VRN
Vitamina C	6,4 mg	8%
Vitamina D	0,5 µg	10%
Calcio	136 mg	17%

- a) Alto contenido en vitamina C / Alto contenido en vitamina D / Fuente de calcio.
- b) Fuente de vitamina C / Rico en vitamina D / Rico en calcio.
- c) Fuente de calcio / Rico en vitamina C / Rico en vitamina D.
- d) Alto contenido en calcio / Fuente de vitamina C / Fuente de vitamina D.

57. Dentro del programa de vigilancia sanitaria de alimentos, se ha planificado la toma de una muestra de control oficial prospectiva de micotoxinas en cacahuets. En el establecimiento donde se va efectuar la toma de muestra se encuentra un lote de 150 kg de cacahuets, repartidos en sacos de 5 kg. Sabiendo que el peso de la muestra elemental es 200 g. Indica la respuesta correcta:

Número de muestras elementales que deberán tomarse, en función del peso del lote y del número de subdivisiones de la muestra global

Peso del lote (t)	Número de muestras elementales	Peso de la muestra global (kg) (si el producto está envasado para la venta al por menor, el peso de la muestra global podrá variar; véase el punto D.2.1)	Número de muestras de laboratorio constituidas a partir de la muestra global
≤ 0,1	10	2	1 (no hay división)
> 0,1 - ≤ 0,2	15	3	1 (no hay división)
> 0,2 - ≤ 0,5	20	4	1 (no hay división)
> 0,5 - ≤ 1,0	30	6	1 (no hay división)
> 1,0 - ≤ 2,0	40	8 (- < 12 kg)	1 (no hay división)
> 2,0 - ≤ 5,0	60	12	2
> 5,0 - ≤ 10,0	80	16	2
> 10,0 - ≤ 15,0	100	20	2

- a) El peso de la muestra global será 6 kg.
- b) El número de muestras elementales serán 20.
- c) La muestra global se dividirá en dos muestras de laboratorio.
- d) El peso de muestra global será 3 kg y el número de muestras de laboratorio será 1.

58. Le comunican que en su ámbito territorial ha habido un caso de dengue y, por tanto, el ayuntamiento debe hacer un tratamiento contra el vector transmisor. Al revisar la documentación aportada por el ayuntamiento, se observan algunos detalles que podrían hacer pensar que este no fuera correcto. Señale la opción que haría que el tratamiento larvicida no fuera el correcto.

- a) El número de registro/autorización del biocida utilizado es ES/MR(NA)-2016-18-10701 y ya hace más de 5 años que se concedió.
- b) Los organismos diana del biocida son las larvas de los mosquitos *Aedes spp.* y *Culex spp.*
- c) Se aplica el *Bacillus subtilis* en aplicación terrestre por pulverización (pulverizador manual con aire comprimido, pulverizador de espalda, atomizador, pulverizador neumático montado en un vehículo) o dispersión manual (regadera).
- d) El tipo de producto utilizado es un TP18 que se utiliza como insecticida, acaricida o para controlar artrópodos.

59. Está usted realizando la inspección de una instalación de riesgo de *Legionella* y, al revisar el producto biocida que se está utilizando, le parece detectar un incumplimiento en su etiquetado. ¿A qué normativa de aplicación debería acudir para verificar si el formato utilizado para los pictogramas que aparecen en el mismo son correctos?

- a) Real decreto 971/2014, de 21 de noviembre, por el que se regula el procedimiento de evaluación de productos fitosanitarios.
- b) Reglamento (UE) nº 528/2012, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.
- c) Real decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.
- d) Reglamento (CE) nº 1272/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y por el que se modifican y derogan las directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) nº 1907/2006.

60. Durante la misma inspección a la que se hace referencia en la pregunta anterior, y teniendo en cuenta que se trata de una torre de refrigeración, se observa que en el etiquetado del biocida mencionado se clasifica dicho producto como TP4. ¿Sería correcto el uso que se le está dando a dicho biocida?

- a) No, ya que los TP4 son biocidas para la higiene humana.
- b) No, ya que los TP4 son insecticidas, acaricidas y productos para controlar otros artrópodos.
- c) No, ya que los TP4 son desinfectantes para los equipos, recipientes, utensilios y superficies que están en contacto con los alimentos y piensos.
- d) Sí, ya que los TP4 son protectores de líquidos utilizados en sistemas de refrigeración y en procesos industriales.