

CONVOCATORIA
CONCURSO-OPOSICIÓN
INSPECTOR DE SALUD PÚBLICA
(VETERINARIO/A)

(Resolución 264/2022, de 25 de noviembre, de la Directora Gerente del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra)

PRUEBA: PARTE TEÓRICO-PRÁCTICA

Fecha 27 de mayo de 2023

NO PASE A LA HOJA SIGUIENTE
MIENTRAS NO SE LE INDIQUE QUE PUEDE COMENZAR

PARTE TEÓRICO-PRÁCTICA.

1- Entre las competencias que la Ley Foral 10/1990, de Salud de Navarra, atribuye a los Ayuntamientos en materia de salud pública, NO se incluye:

- a) El control sanitario de los cementerios y policía sanitaria mortuoria.
- b) El control sanitario de la elaboración de alimentos y bebidas.
- c) El control sanitario de la distribución y suministro de alimentos, bebidas y demás productos, directa o indirectamente relacionados con el uso o consumo humano, así como los medios de su transporte.
- d) El control sanitario del medio ambiente: contaminación atmosférica, abastecimiento de aguas, saneamiento de aguas residuales, residuos urbanos e industriales.

2- Según el Decreto Foral 242/2015, el Organismo Autónomo Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra...

- a) Se adscribe al Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.
- b) Al ser autónomo no está adscrito a ningún otro órgano del Gobierno de Navarra.
- c) Se adscribe directamente a la Consejería de Salud.
- d) Se adscribe a la Dirección General de Salud.

3- Según el Decreto Foral 242/2015, el Servicio de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental se estructura en:

- a) Sección de Seguridad Alimentaria, Sección de Sanidad Ambiental y Unidad de Laboratorio de Salud Pública.
- b) Sección de Seguridad Alimentaria, Sección de Sanidad Ambiental y Sección de Laboratorio de Salud Pública.
- c) Sección de Seguridad Alimentaria, Sección de Sanidad Ambiental y Sección de Seguridad Física.
- d) No tiene estructura de Secciones solo tiene Unidades.

4- Según el Decreto Foral 269/2019, el Departamento de Salud se estructura en los siguientes órganos:

- a) Dirección General de Salud, Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra y Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea.
- b) Dirección General de Salud, Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea y Secretaria General Técnica.
- c) Dirección General de Salud y Secretaria General Técnica.
- d) Dirección General de Salud, Servicio Navarro de Salud-Osasunbidea y Fundación Miguel Servet.

5- Según el Decreto Foral 269/2019, diga cuál de estas competencias NO se ejerce por parte de la Dirección General de Salud:

- a) Formulación del Plan de Salud, del Plan Estratégico del Departamento de Salud y de los planes asistenciales de carácter estratégico.
- b) Aprobación de las convocatorias de concurso-oposición de los puestos de estamentos sanitarios para el ingreso en los organismos autónomos adscritos al Departamento de Salud.
- c) Autorización, registro, acreditación e inspección de centros, servicios, establecimientos y actividades sanitarias, tanto públicos como privados.
- d) Convocatoria, concesión y gestión de ayudas, convenios y subvenciones en materias de formación e investigación y, en general, en materias relacionadas con la salud.

6- Según la Ley 39/2015, las personas jurídicas estarán obligadas a relacionarse a través de medios electrónicos con las Administraciones Públicas para la realización de cualquier trámite de un procedimiento administrativo:

- a) Sólo en la interposición de recursos de alzada.
- b) Sólo en aquellos asuntos de los que se deriven derechos de contenido económico.
- c) En todos los casos.
- d) En ningún caso.

7- Conforme a la Ley 39/2015, la obligación de resolver los procedimientos administrativos cuando las normas reguladoras de los procedimientos no fijan el plazo máximo, será de...

- a) 6 meses.
- b) 3 meses.
- c) 4 meses.
- d) Un mes.

8- Está EXCLUIDA del ámbito de aplicación de la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, salvo en aquellos supuestos en que sea necesario establecer normas sanitarias específicas para la protección de las personas:

- a) La seguridad de los alimentos y los piensos destinados a animales productores de alimentos a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución.
- b) La producción doméstica de piensos para su utilización en la alimentación de animales destinados a la producción de alimentos de consumo propio.
- c) La planificación, coordinación y desarrollo de las estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición.
- d) Las actividades de las personas físicas o jurídicas, de naturaleza pública o privada, en cuanto que tales actividades estén relacionadas directa o indirectamente con alguna de las finalidades de la ley.

9- Atendiendo a los casos de enfermedades transmisibles objeto de vigilancia epidemiológica en Navarra en el año 2022, el mayor número de casos de enfermedades gastrointestinales comunicados fueron causados por:

- a) Campylobacter
- b) Salmonella
- c) Yersinia
- d) Listeria

10- Las medidas preventivas y de gestión que adopten las administraciones públicas para el cumplimiento de los fines previstos por la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y en particular, para la prevención de riesgos derivados para la salud humana del consumo de alimentos que no reúnan los requisitos de seguridad alimentaria requeridos, deberán atender a los siguientes principios:

- a) Principio de necesidad, principio de discriminación, principio de proporcionalidad, y principio de afección a la competencia.
- b) Principio de oportunidad, principio de discriminación, principio de proporcionalidad, y principio de afección a la competencia.
- c) Principio de necesidad, principio de no discriminación, principio de proporcionalidad, y principio de mínima afección a la competencia.
- d) Principio de oportunidad, principio de discriminación, principio de proporcionalidad, y principio de mínima afección a la competencia.

11- En materia de trazabilidad, el Reglamento de ejecución (UE) N° 931/2011 de la Comisión establece que los explotadores de empresas alimentarias se asegurarán que se ponga a disposición del operador de empresa alimentaria a la que se suministran los alimentos, determinada información sobre las remesas de alimentos de origen animal. Indique la información que NO considera como necesaria:

- a) Una descripción exacta de los alimentos.
- b) El nombre y la dirección del explotador de empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos y a la que se expiden los alimentos.
- c) La fecha de envasado
- d) La fecha de expedición

12- Los tres componentes del análisis del riesgo en el que deben basarse las políticas de seguridad alimentaria a nivel de la Unión Europea son:

- a) Identificación, Caracterización e Investigación.
- b) Evaluación, Gestión y Comunicación.
- c) Desarrollo normativo, Control Oficial y Acciones Coercitivas.
- d) Localización, Definición y Actuación.

13- Según la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) existen 4 etapas de la evaluación de riesgos en seguridad alimentaria:

- a) Identificación del peligro, análisis de su origen, composición del alimento y trazabilidad del mismo.
- b) Identificación del peligro, caracterización del mismo, determinación de la exposición y caracterización del riesgo.
- c) Identificación del peligro, gestión del mismo, comunicación del riesgo y aplicación de acciones correctoras.
- d) Caracterización del alimento, composición del mismo, identificación de los peligros y aplicación de medidas correctoras.

14- Entre los diferentes tipos de expedientes de notificación que componen la red de alerta del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) NO se encuentra el siguiente:

- a) Notificación de información para seguimiento.
- b) Notificación de información para actuación inmediata.
- c) Notificación de información para atención.
- d) Notificación de rechazo en frontera.

15- En el ámbito de aplicación del RD 993/2014, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación, se incluyen:

- a) Todos los alimentos destinados al consumo humano, los productos para alimentación animal y los productos zoonosológicos.
- b) Solamente productos animales o de origen animal destinados al consumo humano.
- c) Los animales vivos, los productos animales o de origen animal y los productos vegetales producidos en la Unión Europea.
- d) los animales vivos, los productos animales o de origen animal, los productos para la alimentación animal y los productos zoonosológicos.

16- Según el RD 993/2014, los certificados veterinarios de exportación que cubren los productos que entran dentro del ámbito de su aplicación, los deben emitir:

- a) Solamente los veterinarios oficiales de los Servicios de Inspección Veterinaria en Frontera.
- b) Solamente los funcionarios de los Servicios veterinarios oficiales de las comunidades autónomas.
- c) Los veterinarios oficiales de los Servicios de Inspección Veterinaria en Frontera si son certificados de exportación específicos y los funcionarios de los Servicios veterinarios oficiales de las comunidades autónomas si son certificados de exportación genéricos.
- d) Los funcionarios de los Servicios veterinarios oficiales de las comunidades autónomas o los organismos independientes de control en los que se hayan delegado dichas funciones.

17- En un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de una empresa, el Límite Crítico se define como:

- a) Medida que se toma cuando se produce una desviación, con el fin de restablecer el control, segregar y determinar la retirada del producto afectado, si lo hubiera, y prevenir o reducir al mínimo la recurrencia de la desviación.
- b) Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- c) Las pruebas que demuestran que una medida de control o combinación de medidas de control, si se aplican debidamente, son capaces de controlar el peligro de un Punto Crítico hasta lograr un resultado especificado.
- d) Criterio, observable o medible, relativo a una medida de control en un Punto Crítico, que permite diferenciar la aceptabilidad o inaceptabilidad del alimento.

18-Cuál de estas actividades se considera un ejemplo de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en una empresa alimentaria según la Comisión Europea:

- a) La identificación de los puntos críticos de control durante la producción.
- b) La trazabilidad y los sistemas de retirada del producto.
- c) El control de entrada de materias primas.
- d) La identificación de los peligros con una probabilidad razonable de ocurrir.

19- Dentro de las excepciones o adaptaciones contempladas en el Capítulo II del RD 1086/2020, para flexibilizar los requisitos establecidos en los reglamentos del paquete de higiene se establece que:

- a) Las dimensiones y caracteres de la marca sanitaria de corderos, cabritos y lechones podrán reducirse utilizándose un sello de, como mínimo, 5 cm. de anchura y 3,5 cm. de altura.
- b) Podrá realizarse el transporte de cabezas y patas de ungulados sin desollar o escaldar ni depilar desde el matadero a cualquier establecimiento de transformación.
- c) Los estómagos de rumiantes jóvenes destinados al consumo humano, solo será preciso vaciarlos, sin necesidad de ser escaldados o lavados en los mataderos.
- d) Las canales de corderos y cabritos lechales y lechones podrán contener las vísceras, distintas al estómago y al intestino, que se mantengan en conexión anatómica con el cuerpo.

20- Según el Reglamento (CE) 2073/2005, cuál es el criterio microbiológico para considerar un resultado analítico satisfactorio respecto a salmonella, en carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados, en los productos comercializados durante su vida útil:

- a) Ausencia de salmonella en 10 gr. en las 5 unidades de muestra.
- b) Ausencia de salmonella en 25 gr. en las 5 unidades de muestra.
- c) Ausencia de salmonella en 10 gr. en 3 unidades de las 5 unidades de muestra.
- d) Ausencia de salmonella en 25 gr. en 3 unidades de las 5 unidades de muestra.

21- Según el Reglamento (CE) 2073/2005, el recuento de Enterobacteriaceae en helados:

- a) Es un criterio de seguridad alimentaria y no debe sobrepasar las 100 ufc/g.
- b) Es un criterio de higiene de los procesos solamente en helados que contengan ingredientes lácteos.
- c) Debe estar por debajo de 1.000 ufc/gr. para considerarlo satisfactorio.
- d) No es necesario tenerlo en cuenta en el plan de recogida de muestras porque el producto congelado no favorece el crecimiento de enterobacteriaceae.

22- Si un alimento contiene más de un 10% de polialcoholes añadidos, en su etiquetado debe figurar la siguiente mención adicional:

- a) El alimento puede no ser nutricionalmente adecuado para las mujeres embarazadas o que amamantan y los niños menores de 5 años.
- b) Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.
- c) Las personas que toman medicación para reducir su colesteronemia solo deben consumir el producto bajo control médico.
- d) Se aconsejará el alimento como parte de una dieta equilibrada y variada.

23.- La declaración nutricional "sin grasa" solo podrá utilizarse en un alimento:

- a) Cuando el producto no contiene ninguna cantidad de grasa.
- b) Cuando el producto no contiene más de 1 g de grasa por 100 g o 100 ml.
- c) Cuando el producto no contiene más de 0,5 g de grasa por 100 g o 100 ml.
- d) Cuando el producto no contiene más de 3 g de grasa por 100 g en el caso de los sólidos o 1,5 g de grasa por 100 ml en el caso de los líquidos.

24- Sobre la Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA) indicar la respuesta correcta:

- a) Es una red constituida únicamente para laboratorios oficiales.
- b) Las autoridades competentes deben designar los laboratorios de la red y los ensayos que necesiten para analizar las muestras para Control Oficial, pero no es necesario en el caso de muestras para Otras Actividades Oficiales.
- c) La aplicación informática RELSA es exclusiva para los usuarios: laboratorios y autoridades competentes.
- d) Pueden pertenecer a ella los laboratorios, tanto oficiales como privados, que cumplan los requisitos necesarios.

25- Respecto a la toma de muestras regulada por el RD 1945/1983, indique cuál de estas afirmaciones es correcta:

- a) Se puede realizar ante cualquier dependiente del establecimiento sujeto a inspección.
- b) Se realizará mediante acta formalizada, al menos por duplicado.
- c) Si el titular del establecimiento se negase a firmar el acta de toma de muestras, deberá anularse la muestra.
- d) Uno de los ejemplares de la muestra quedará en poder del dueño del establecimiento inspeccionado en caso de actuar como distribuidor del producto investigado.

26- Cual de estos establecimientos que manipulan productos de origen animal NO necesita autorización para ejercer su actividad, según el Reglamento (CE) 853/2004:

- a) Centro de expedición de moluscos bivalvos vivos.
- b) Buque factoría.
- c) Transporte de carne.
- d) Almacenamiento de carne.

27- Una empresa que elabora caramelos para comercialización en el ámbito nacional deberá estar registrada en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) dentro de la clave:

- a) 20
- b) 23
- c) 25
- d) 26

28- Según la Norma General, relativa a los alimentos ultracongelados, ¿cuál debe ser la temperatura del producto, en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final?:

- a) -18°C o menos, no se permiten tolerancias de temperatura.
- b) -18°C o menos, y se permite una tolerancia de hasta 8°C .
- c) -18°C o menos, y se permite una tolerancia de hasta 6°C .
- d) No está regulada la temperatura de los muebles frigoríficos en los comercios minoristas.

29- En relación a la actividad de venta ambulante en vehículo con expositor de productos de alimentación refrigerados, en una localidad de Navarra, regulada por el RD 199/2010, indique la respuesta correcta:

- a) La venta debe estar autorizada por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra, que determinará los productos autorizados para la venta.
- b) La autorización de la venta ambulante para un titular, no es transmisible.
- c) El titular debe cumplir la normativa sanitaria, en este caso, los requisitos establecidos en el capítulo III, del anexo II del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- d) La autorización para la venta ambulante tiene duración ilimitada.

30- Según el Reglamento (UE) 1379/2013, en una pescadería el pescado fresco a granel, en el expositor con hielo, tiene que presentar al consumidor final una información obligatoria, ¿qué información NO es obligatoria que se incluya en los carteles o tablones?:

- a) La denominación comercial de la especie y su nombre científico.
- b) En todos los productos expuestos la fecha de duración mínima.
- c) La zona de captura o de cría del producto.
- d) Informar si el producto ha sido descongelado.

31- El Código Alimentario Español, en el capítulo V trata la conservación de los alimentos, ¿qué definición NO es correcta?:

- a) Deshidratación: reducción del contenido de agua de los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales.
- b) Salazón en salmuera: consiste en tratar los alimentos con soluciones salinas de concentración variable.
- c) Ahumado: Consiste en someter a los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas de primer uso.
- d) Congelación: someter los alimentos a temperaturas iguales o inferiores a las necesarias, para que la mayoría del agua congelable se encuentre en forma de hielo.

32- Según el RD 348/2001, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, ¿qué respuesta es la correcta?:

- a) Un producto alimenticio irradiado destinado a consumidor final, para la venta a granel, no necesita ninguna mención especial en carteles o letreros.
- b) En España, solo se permite el tratamiento con radiaciones ionizantes de hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales.
- c) Si en un producto alimenticio, uno de los ingredientes está irradiado, no hace falta que se mencione en la lista de ingredientes, ya que el producto final no está irradiado.
- d) La dosis máxima de irradiación autorizada para las especias es de 50 KGy.

33- ¿De qué forma puede utilizarse la leche cruda de vaca procedente de una explotación no declarada oficialmente indemne a tuberculosis?:

- a) Podrá destinarse a la elaboración de queso con periodo de maduración superior a 2 meses.
- b) En ningún caso podrá destinarse a consumo humano.
- c) Con autorización de la autoridad competente, podrá utilizarse la leche de vacas, que no sean positivas a la prueba de tuberculosis, sin síntomas de la enfermedad y sometida a un tratamiento térmico hasta dar negativo a la prueba de la fosfatasa alcalina.
- d) La leche de los animales positivos a la prueba de tuberculosis, podrá utilizarse tras ser tratada térmicamente.

34- Una empresa de transformación de leche debe garantizar que la leche, cuando se reciba, se enfría rápidamente a una temperatura que no sobrepase los 6°C y mantenerse a dicha temperatura hasta su transformación. Sin embargo, podrán mantener la leche a una temperatura más alta si:

- a) Se transforma inmediatamente después del ordeño o dentro de las 8 horas siguientes a su aceptación.
- b) Se transforma inmediatamente después del ordeño o dentro de las 4 horas siguientes a su aceptación.
- c) Se transforma inmediatamente después del ordeño o dentro de las 12 horas siguientes a su aceptación.
- d) No está permitido, en ningún caso, mantenerla a temperaturas más altas de 6°C.

35- Según la Norma de Calidad del Yogur (RD 271/2014), ¿qué afirmación es falsa?:

- a) En el yogur natural, los microorganismos de la fermentación láctica, deben ser viables y en cantidad mínima de 10^7 ufc/gr o ml.
- b) Todos los yogures deben tener un PH igual o inferior a 4.6.
- c) El yogur pasteurizado después de la fermentación no tiene bacterias lácticas viables.
- d) La fecha de caducidad es de 28 días.

36- En base al Reglamento (CE) 589/2008 de comercialización de huevos, ¿cuál es la fecha de duración mínima de los huevos?:

- a) 28 días a partir de la puesta.
- b) 30 días a partir de la puesta.
- c) 24 días a partir de la puesta.
- d) Huevos de categoría A y calidad extra 10 días.

37- En relación a los requisitos especiales de higiene para la fabricación de ovoproductos, establecidos en el Reglamento (CE) 853/2004, ¿qué operación es incorrecta?:

- a) Los huevos no deberán cascarse si no están limpios y secos.
- b) Los huevos que no sean de gallina, de pava ni de pintada se transformarán por separado.
- c) Los huevos resquebrajados deberán transformarse lo antes posible.
- d) El contenido de los huevos se obtiene por centrifugado o aplastamiento de los huevos.

38- En la Norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva (RD 760/2021) se especifican las obligaciones en relación con los envases. Indicar la respuesta falsa:

- a) Los envases destinados a la venta al consumidor final, deberán disponer de un dispositivo de cierre irrecuperable e inviolable.
- b) Los envases destinados a la venta al consumidor final, tendrán una capacidad máxima de 5 litros.
- c) Los envases de venta al consumidor final, tendrán una capacidad de 5, 10, 20 o 25 litros.
- d) Los envases a disposición del consumidor en un restaurante, dispondrán de un sistema de protección que impida su reutilización.

39- Un establecimiento elaborador de pan y bollería ordinaria, para la venta al consumidor final, según el Reglamento (UE) 2017/2158, ¿qué medidas de mitigación para reducir la presencia de acrilamida debe establecer?:

- a) Por ser venta directa al consumidor final, no están obligados a establecer medidas de mitigación.
- b) Deben establecer medidas de mitigación, en la medida que sea posible, como optimizar el contenido de humedad de la masa, a fin de elaborar un producto con bajo contenido de humedad.
- c) Deben establecer medidas de mitigación, en la medida que sea posible, como aumentar la temperatura del horno y disminuir el tiempo de cocción.
- d) Los productos deberán hornearse hasta que la corteza adquiera un color oscuro al tostarse, en el menor tiempo posible.

40- Según el RD 650/2011, las bebidas refrescantes:

- a) No pueden contener alcohol en cantidad superior al 0.1 % en volumen.
- b) No pueden contener alcohol en cantidad superior al 0.5 % en volumen.
- c) No pueden contener alcohol en cantidad superior al 1 % en volumen.
- d) No pueden contener alcohol.

41- En un control oficial en una bodega, se revisa la etiqueta de un vino, ¿qué mención NO es obligatoria?:

- a) Denominación del alimento.
- b) Fecha de duración mínima.
- c) Al tener más de 1.2 % en volumen de alcohol, se especifica el grado alcohólico.
- d) Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

42- En cuanto a la enfermedad de la varroosis, ¿qué respuesta es la correcta?:

- a) España está calificada oficialmente libre de varroosis.
- b) La varroosis no es de declaración obligatoria.
- c) Si se confirma un caso de varroosis en una colmena, hay que proceder a eliminar la colmena, ya que está prohibido el tratamiento.
- d) La varroosis es una enfermedad de distribución mundial, que tiene carácter endémico en la Unión Europea.

43- En cuanto a la enfermedad de Hidatidosis causada por Echinococcus granulosus, ¿qué respuesta es correcta?:

- a) Es una zoonosis que debe ser objeto de vigilancia siempre, según el R.D. 1940/2004 sobre vigilancia de zoonosis.
- b) La infección en las personas se produce al ingerir órganos del hospedador intermediario con quistes hidatídicos.
- c) Las personas se consideran hospedadoras definitivas de la enfermedad.
- d) Los animales de la especie ovina y bovina son los únicos hospedadores intermediarios en la hidatidosis.

44- En relación a los complementos alimenticios, ¿qué afirmación es falsa?:

- a) Son productos alimenticios cuyo fin es complementar la dieta normal.
- b) Consisten en fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias con efecto nutricional o fisiológico.
- c) Se deben tomar a dosis diarias recomendadas en el etiquetado.
- d) En la etiqueta debe venir la propiedad de prevenir o curar la enfermedad para la que se han elaborado.

45- Para la primera puesta en el mercado nacional de un complemento alimenticio se requiere:

- a) Notificación a las autoridades competentes que corresponda.
- b) No requiere ningún trámite administrativo.
- c) Autorización expresa para ese producto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- d) Publicación de su comercialización en el Boletín Oficial del Estado (BOE).

46- Durante la inspección de una empresa de comidas preparadas comprobamos las condiciones de almacenamiento de la cámara de materias primas. Encontramos los siguientes productos: envases de ovoproducto pasteurizado, envases de carne picada de cerdo y envases de pechugas de pollo. ¿A qué temperatura máxima debe estar la cámara?:

- a) 4°C
- b) 2°C
- c) 7°C
- d) 8°C

47- Para que un alimento listo para el consumo no favorezca el crecimiento de *Listeria monocytogenes*, ¿qué parámetros debe cumplir según el Reglamento (CE) 2073/2005?:

- a) pH menor o igual a 5.4
- b) aw menor o igual a 0.94
- c) Tener una vida útil inferior a 10 días.
- d) pH menor o igual a 5 y aw menor o igual a 0.92.

48- En el sacrificio de ungulados, como método de aturdimiento, la pistola de perno cautivo no penetrante se permite en:

- a) Porcinos de menos de 10 kilogramos de peso vivo.
- b) Rumiantes de menos de 10 kilogramos de peso vivo.
- c) Equinos sin restricciones de peso vivo.
- d) Sólo se permite en vacíos sanitarios en explotaciones de cualquier especie.

49- Las canales de cerdos y solípedos domésticos sacrificados en un matadero se someten a pruebas para la detección de triquina. Respecto a la espera de los resultados de estas pruebas se puede afirmar que:

- a) En el caso de los solípedos domésticos, si el operador económico de la empresa garantiza la trazabilidad y como destino es una única sala de despiece, las medias canales se pueden cortar en un máximo de seis piezas, antes de conocer los resultados.
- b) Se prohíbe cualquier manipulación de las canales hasta el resultado de las pruebas.
- c) Nunca se puede aplicar el marcado sanitario de las canales antes de conocer los resultados.
- d) En el caso de los cerdos domésticos, se puede aplicar el corte en caliente para la elaboración de productos específicos, antes de conocer los resultados.

50- Con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, en el uso de aditivos en alimentos bajo el principio “QUANTUM SATIS” significa que pueden emplearse:

- a) En todo tipo de alimentos y en dosis limitadas por la normativa específica.
- b) Sin restricciones, pero sólo en determinadas clases de alimentos.
- c) Cuando no se especifica el nivel máximo permitido.
- d) A un nivel no superior al necesario para conseguir el efecto pretendido.

51- Para alimentos que contengan elementos modificados genéticamente existe una cifra:“0,9”. Es un umbral de presencia accidental o técnicamente inevitable. Superada la misma es obligatorio especificarla en el etiquetado. Esa cifra viene expresada en:

- a) Un tanto por ciento por ingrediente.
- b) Partes por millón de material modificado genéticamente.
- c) Un tanto por ciento de material todavía no autorizado.
- d) Mililitros por litro de leche, si en la composición del alimento interviene leche de animales sanos y modificada genéticamente.

52- El Reglamento (UE) 142/2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1069/2009 (reglamento SANDACH), define “contenido del tubo digestivo” como:

- a) El de los mamíferos.
- b) El de aves.
- c) El de mamíferos y aves.
- d) El de mamíferos y aves corredoras.

53- Un lote de terneros con una edad de 11 meses han nacido y engordado en Grecia. Se sacrifican en un matadero de Navarra. Quieren obtener grasas comestibles a partir de la fusión del mesenterio de estos terneros. ¿Puede autorizarse esta práctica?:

- a) Si, porque los materiales especificados de riesgo (MER) generados no pertenecen a terneros mayores de un año.
- b) No, porque Grecia es un país de riesgo controlado de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y el mesenterio de esos terneros es MER.
- c) Si, porque el mesenterio de bovino de cualquier edad, ya no es MER en la Unión Europea desde 2022.
- d) No, porque hay una prohibición expresa para el empleo de mesenterio en la obtención de grasas comestibles de origen animal.

54- En relación a la vigilancia en la búsqueda de casos de EEB ¿Qué bovino queda excluido de la realización de pruebas respecto a la EEB?

- a) Bovino nacido en Gran Bretaña (UK) mayor de 30 meses. Importado a la Unión Europea desde junio de 2022. Sin síntomas clínicos.
- b) Bovino nacido en Irlanda (IE) menor de 24 meses. Muere durante su transporte a matadero.
- c) Bovino nacido en España (ES) mayor de 48 meses. Llega procedente de sacrificio de urgencia en explotación.
- d) Bovino nacido en Francia (FR) mayor de 48 meses. En inspección ante-mortem en cuadra, se aprecian caídas constantes y dificultad para levantarse.

55- En un establecimiento cárnico de Navarra se encuentra un paquete de costillas congeladas de cordero donde figura la mención “Origen: Nueva Zelanda”, lo que significa:

- a) Que Nueva Zelanda es el país expendedor de ese paquete.
- b) Que el cordero nació, fue criado, sacrificado y despiezado en Nueva Zelanda.
- c) Que es una mención incorrecta no contemplada en el etiquetado de la carne ovina.
- d) Que el cordero nació, fue criado y sacrificado en Nueva Zelanda.

56- En las inspecciones en establecimientos de hostelería, se controla el uso de los aceites comestibles con instrumental de medida con el fin de:

- a) Medir el índice de peróxidos, que sea inferior al 25%.
- b) Medir las reacciones de Maillard en la fritura de ciertos alimentos, que sea inferior al 25%.
- c) Buscar la mezcla de diferentes aceites (soja, palma, coco, etc.) y detectar fraudes.
- d) Medir el contenido de componentes polares, que sea inferior al 25%

57- En una jornada de toreo a puerta cerrada, tres novillos (raza de lidia) son lidiados y sacrificados. En el evento estuvo presente un veterinario de servicio asignado. Se llevan a matadero para consumo humano. Durante toda su comercialización se identificarán como:

- a) Carne de raza de lidia.
- b) Carne sacrificada fuera del matadero.
- c) No es preciso mención alguna, basta con la marca sanitaria.
- d) Carne de reses lidiadas.

58- ¿Para qué dos iones establece la legislación española límites de cesión máxima en objetos cerámicos en contacto con los alimentos?

- a) Plomo y cobre.
- b) Cobre y zinc.
- c) Plomo y cadmio.
- d) Cadmio y mercurio.

59- Según el RD 728/2007, cada Comunidad Autónoma tiene asignado un código de identificación del movimiento del ganado. En el caso de la Comunidad Foral de Navarra este código es:

- a) 10.
- b) 13.
- c) 14.
- d) 31.

60- ¿Cuál de estos casos puede ser considerado como animal apto para transporte?:

- a) Caballo ciego. Se desplaza con mucho nerviosismo.
- b) Cerda con prolapso rectal y vaginal. Puede desplazarse sin ayuda.
- c) Oveja con recientes anejos fetales visibles en el área genital.
- d) Vaca con fractura abierta distal en extremidad. Cojea ostensiblemente, pero se mantiene de pie.

61- En la inspección ante-mortem, en una partida de cinco cerdos de cebo, en todos ellos se observa: parálisis del tercio posterior, incapacidad para levantarse y apreciable cianosis en orejas-hocico-abdomen. Con estos síntomas se puede sospechar de:

- a) Listeriosis.
- b) Mal rojo.
- c) Aujeszky.
- d) Peste porcina clásica.

62- En la epidemiología de la Leptospirosis es INCORRECTO considerar que:

- a) En las ratas, las leptospiras pueden permanecer durante años en sus túbulos renales.
- b) En el perro, el bajo ph en su orina ocasiona que las leptospiras sobrevivan durante unos pocos minutos.
- c) En el porcino, la leptospirosis es irrelevante. No le afecta.
- d) Dentro del grupo de zoonosis y agentes zoonóticos, la leptospirosis debe ser objeto de vigilancia en función de su situación epidemiológica.

63- La mención a la categoría "Z" en el etiquetado de la carne de vacuno indica:

- a) Que procede de un animal de edad inferior o igual a ocho meses.
- b) Que procede de un animal de edad superior a ocho meses e inferior a 12 meses.
- c) Que procede de un animal de edad superior a 12 meses e inferior a 18 meses.
- d) Que procede de un animal de edad superior a 18 meses.

64- El marcado sanitario de carne de bovino de reses lidiadas contiene el nombre del país (ES, en nuestro caso) y el número de autorización del matadero de destino. Actualmente el sellado de las canales tiene la forma y características siguientes:

- a) Forma ovalada.
- b) Forma cuadrada.
- c) Forma rectangular. Son carnes asimilables a las de los sacrificios de urgencia en explotación. Leyenda "local" (su área de comercialización).
- d) Forma circular. Leyenda "L" (en mayúscula).

65- La norma de carácter horizontal en materia de higiene de los alimentos es el Reglamento(CE) 852/2004 que regula ámbitos como las instalaciones y el equipo de los establecimientos alimentarios. Según esta norma todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:

- a) Siempre deberán limpiarse y desinfectarse perfectamente.
- b) Su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.
- c) Estarán provistos de todos los dispositivos de control.
- d) Su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán eliminar el riesgo de contaminación.

66- Según el Anexo I del Reglamento (CE) 853/2004, los gasterópodos marinos vivos destinados al consumo humano entran en la definición de:

- a) Productos de origen animal
- b) Moluscos bivalvos
- c) Productos de la pesca
- d) Productos de la pesca frescos

67- Los productos de la pesca con parásitos trematodos deben someterse a un tratamiento por congelación, en la totalidad del producto, a una temperatura igual o inferior a:

- a) -20°C durante un periodo mínimo de 24 horas.
- b) -35°C durante un periodo mínimo de 15 horas.
- c) Son ciertas la a) y la b)
- d) No procede.

68- Los moluscos bivalvos vivos no contendrán biotoxinas marinas en cantidades totales que sobrepasen determinados límites, y en el caso de las yesotoxinas es de:

- a) 160 microgramos por Kilogramo.
- b) 3,75 miligramos por Kilogramo.
- c) 1 miligramo por Kilogramo.
- d) 100 miligramos por Kilogramo.

69- La toxicidad del consumo de pescados pertenecientes a la Familia Gempylidae se presenta en:

- a) Piel.
- b) Gónadas.
- c) Músculo.
- d) Grasa.

70- Entre lo que distingue claramente a las aguas minerales naturales de las restantes aguas de bebidas ordinarias está su naturaleza. Diga que es correcto a tal atributo:

- a) Ausencia de turbidez.
- b) Su contenido en oligoelementos.
- c) Su constancia química.
- d) Su pureza original.

71- En el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano se contemplan una serie de manipulaciones permitidas y prohibidas. Diga cuál está prohibida:

- a) Adición de sales minerales.
- b) Adición de dióxido de carbono.
- c) La utilización de nitrógeno como coadyuvante tecnológico.
- d) La desinfección con métodos físicos con rayos ultravioleta.

72- La alfa-solanina y alfa-chaconina son Glicoalcaloides que los podemos encontrar en mayor concentración en algunos alimentos, diga en cuáles:

- a) Patata / Tomate / Berenjena.
- b) Aceite de hígado de bacalao / Grasa de Cetáceos / Grasa de salmónidos.
- c) Apio / Cardo / Zanahoria.
- d) Riñón de ratites / Músculo de ratites / Hígado de ratites.

73- Diga qué relación es la correcta para la seta *Agaricus campestris/campester* (aptitud para consumo/ nombre popular/ característica):

- a) Comestible / Seta de primavera / Láminas en la parte inferior del sombrero.
- b) Tóxica / Mata parientes / Túbulos en la parte inferior del sombrero.
- c) Tóxica / Seta engañosa / Pie rojo desprovisto de anillo.
- d) Comestible / Champiñón silvestre/ Pie blanco provisto de anillo.

74- Los contenedores para la distribución de comidas preparadas que no sean de un solo uso se higienizarán por:

- a) Métodos manuales con agua de aclarado a una Temperatura mínima de 63°C.
- b) Métodos químicos no oxidativos ni abrasivos.
- c) Inmersión directa en agua a Temperatura de 82°C durante 5 minutos.
- d) Métodos mecánicos provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

75- En relación a las comidas testigo en establecimientos de comidas preparadas sujetas a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Diga que afirmación NO es correcta:

- a) Se recogerán durante la elaboración.
- b) Estarán claramente identificadas y fechadas.
- c) No serán necesarias en el caso de ser elaboradas por encargo para grupos inferiores a 40 comensales.
- d) Se conservarán durante un mínimo de 7 días.

76- Las Toxiinfecciones Alimentarias por Staphylococcus aureus y Bacillus cereus (síndrome emético) son peligros a controlar en el sector de la elaboración de comidas preparadas. Diga qué les diferencia:

- a) El alimento ingerido.
- b) Presencia o no del vómito.
- c) El periodo de incubación de 2 a 3 días en Bacillus cereus.
- d) La ausencia de fiebre en Staphylococcus aureus.

77- El Reglamento (CE) 1334/2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes, NO se aplicará a:

- a) Las mezclas de especias cuando se utilicen como ingredientes alimentarios.
- b) Los materiales base utilizados para los aromas.
- c) Los materiales base utilizados para los ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes.
- d) Las sustancias que tengan exclusivamente un sabor ácido.

78- En la manipulación de la caza mayor silvestre con destino a comercialización y una vez muerto el animal, se procederá cuanto antes y necesariamente a:

- a) El sangrado y la extracción del estómago e intestinos.
- b) La extracción de estómago, intestinos y vísceras de la cavidad torácica.
- c) La extracción del estómago e intestino.
- d) La b) y además el sangrado.

79- Acerca de la Trichinellosis. Diga que afirmación es la correcta:

- a) Una hembra adulta y fecundada puede llegar a liberar hasta 1500 larvas.
- b) Las fases maduras sexualmente viven solo en el hombre al ser el hospedador definitivo.
- c) Las hembras maduras sexualmente tras la fecundación y liberación de sus larvas mueren en 2-3 días.
- d) La Trichinella pseudospiralis es especialmente grave porque alberga de 2 a 3 larvas por quiste.

80- Escherichia coli (E.coli), es el patógeno responsable de las colibacilosis que afectan a los animales y al hombre donde la transmisión tiene lugar vía fecal-oral. Diga que afirmación es cierta:

- a) Es una bacteria Gram negativa, esporulada y aerobia facultativa.
- b) La Enfermedad de los edemas del cerdo está ocasionada por cepas de E.coli enteroinvasivas.
- c) En el Serotipo O157:H7 no hay producción de verocitotoxina.
- d) Las cepas de E. coli enteropatógenas, se fijan a las células blanco y las destruyen, pero no las invaden.

CONVOCATORIA
CONCURSO-OPOSICIÓN
INSPECTOR DE SALUD PÚBLICA
(VETERINARIO/A)

**(Resolución 264/2022, de 25 de noviembre, de la Directora Gerente del
Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra)**

PRUEBA CASOS PRÁCTICOS

Fecha 27 de mayo de 2023

CASO PRÁCTICO N° 1.

- Se va a realizar una toma de muestras con carácter prospectivo en un operador alimentario donde hay que elegir el/los alimento(s) más susceptibles para investigar la presencia de PATULINA de acuerdo a los que se le presentan en las siguientes imágenes:



81- De acuerdo con los alimentos señalados en las imágenes. Diga qué alimento(s) elige para la toma de la muestra:

- a) El 1.
- b) El 2.
- c) El 3 y 4.
- d) El 4.

82- La Patulina es un contaminante que puede estar presente en los alimentos y es un(a):

- a) Toxina de síntesis bacteriana.
- b) Toxina de síntesis fúngica.
- c) Glicoalcaloide de origen animal.
- d) Alcaloide de origen vegetal.

83- La Patulina se caracteriza por una serie de propiedades o efectos. Diga la que NO es correcta:

- a) Se acumula en el organismo.
- b) Un consumo elevado puede producir efectos agudos gastrointestinales.
- c) Se le considera genotóxica.
- d) Resiste la Pasteurización de baja temperatura.

84- Sobre la imagen del alimento referido para la toma de la muestra, el Reglamento (CE) 1881/2006 fija un contenido máximo en Patulina para la población general de:

- a) 1 microgramo por Kg.
- b) 50 microgramos por Kg.
- c) 25 microgramos por Kg.
- d) 1 miligramo por Kg.

85- La Recomendación de la Comisión de 11 de agosto de 2003 relativa a la prevención y reducción de la contaminación por Patulina en ciertos alimentos regula algunas prácticas recomendadas. Diga cuál NO es cierta:

a) Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) mitigan la producción de Patulina porque son anteriores a las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

b) Las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) es una etapa donde es posible mitigar la producción de Patulina a nivel de producto terminado.

c) Las BPA y las BPF en aplicación combinada no resultan eficaces en la reducción de Patulina porque emplean límites críticos contrapuestos.

d) Las BPA reducen la presencia de la Patulina en la fase de producción primaria.

CASO PRÁCTICO Nº 2.

- Llegan a un matadero de Navarra varios caballos, todos ellos de capa torda. Un lote es menor de 2 años. Otro lote es mayor de 4 años. Hay machos y hembras. Resolver las siguientes cuestiones:

86- En las cuadras del matadero encontramos el cadáver de una yegua. ¿A qué categoría SANDACH lo destinamos?:

- a) Categoría uno, en todos los casos.
- b) Categoría uno, sólo si se aprecian tumores de melanosis en su área genital.
- c) Categoría dos.
- d) Categoría tres.

87- En la conducción hacia el box de aturdimiento, un caballo adulto rehúsa avanzar por la manga. No presenta anomalías locomotoras (cojeras o similares). No se ha desplomado. Se requiere la utilización de un instrumento que administre descargas eléctricas (pica eléctrica). ¿En qué condiciones se empleará según el Reglamento (CE) 1099/2009?:

- a) Siempre y cuando tenga espacio delante para avanzar.
- b) Para la especie equina no se contempla el uso de este instrumento.
- c) Siempre que se aplique en los cuartos traseros del caballo.
- d) Siempre que las descargas no duren más de un segundo y sin reiteración.

88- Uno de los animales, nacido en 2009, es de pura raza española, con un Documento de Identificación Equina (DIE) en el que se indica “Pasaporte Sustitutivo”. Ha cambiado de propietario recientemente. La actuación del Servicio Veterinario Oficial es:

- a) Permitir el sacrificio. La identidad y la procedencia del caballo están garantizadas, porque solo había perdido el DIE original.
- b) Revisar la fecha de emisión del DIE. En caballos de aptitud ocio-deporte, al cambiar de propietario se establece un plazo de 6 meses que hay que respetar antes de poder sacrificarlo en un matadero.
- c) No permitir su sacrificio. No es apto para consumo humano.
- d) Permitir su sacrificio. El DIE sustitutivo se proporciona cuando se identifican con un segundo microchip (por pérdida o no lectura del original).

89- Según el Reglamento (UE) 627/2019, como veterinario oficial y para la detección de melanosis y melanomatosis, durante la inspección post-mortem se examinarán:

a) Mucosa traqueal y los ganglios linfáticos renales, en los caballos mayores de cuatro años. Soltar la ligazón de ambos riñones.

b) Músculos y ganglios linfáticos (Lnn. Subrhomboidei) de las escápulas, por debajo del cartílago escapular, tras soltar la ligazón de la escápula. Los riñones quedan expuestos.

c) Pleura y peritoneo, en los caballos mayores de cuatro años.

d) Músculos y ganglios linfáticos (Lnn. Subrhomboidei) de las escápulas, por debajo del cartílago escapular, tras soltar la ligazón de la escápula. Los genitales (macho/hembra) quedan expuestos.

90- En la información de la cadena alimentaria (ICA), uno de los caballos presentados a la inspección ante-mortem contempla la administración con un medicamento veterinario, cuyo uso NO está permitido en el tratamiento, en algún momento de su vida, para équidos destinados a la cadena alimentaria. ¿Cuál de estos medicamentos sería?:

a) Dopamina.

b) Fentanilo.

c) Fenilbutazona.

d) Fumetasona.