



ESCALA DE GESTIÓN DE ORGANISMOS AUTÓNOMOS, ESPECIALIDAD SANIDAD Y CONSUMO

ÁREA DE TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Resolución de 7 de septiembre de 2020 (BOE nº 248 de 17 de septiembre)

INSTRUCCIONES

1. No abra este cuestionario hasta que se le indique.
2. Este cuestionario consta de **75 preguntas** y **10 de reserva** con 4 respuestas alternativas. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la Hoja de Examen entre los números 1 y 85. Si observa alguna anomalía en la impresión del cuestionario solicite su sustitución.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **UNA HORA Y TREINTA MINUTOS**.
4. Las respuestas deberán ser marcadas en la Hoja de Examen teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia Hoja de Examen.
5. Compruebe siempre que la marca que va a señalar en la Hoja de Examen corresponde al número de pregunta del cuestionario. En la Hoja de Examen no deberá anotar ninguna otra marca o señal distinta de las necesarias para contestar el ejercicio.
6. No serán valoradas las contestaciones en las que las marcas o correcciones efectuadas ofrezcan la conclusión de que “no hay opción de respuesta” válida. En el supuesto de que hubiera dos o más marcas de pregunta se considerará **NULA** de acuerdo con las instrucciones facilitadas en la Hoja de Examen.
7. NO SEPARE EL “EJEMPLAR PARA EL INTERESADO” DE LA HOJA DE EXAMEN.
8. EL EJEMPLAR PARA EL INTERESADO LE SERÁ ENTREGADO UNA VEZ FINALICE EL EJERCICIO.

1. **La salud pública, según lo establecido en el artículo 1 de la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, es el conjunto de actividades organizadas por las Administraciones públicas con la participación de la sociedad para prevenir la enfermedad, así como para proteger, promover y recuperar la salud de las personas, tanto en el ámbito individual como en el colectivo, y mediante acciones:**
 - A. Asistenciales, generales y sectoriales.
 - B. Asistenciales, preventivas y de promoción de la salud.
 - C. Asistenciales, preventivas y de educación para la salud.
 - D. Sanitarias, sectoriales y transversales.

2. **¿Cuál de los siguientes NO se considera un eje de desigualdad en los determinantes estructurales de las desigualdades sociales en salud?:**
 - A. La clase social.
 - B. La enfermedad.
 - C. El género.
 - D. La edad.

3. **Según la Constitución española, el Tribunal de Cuentas es:**
 - A. El supremo órgano fiscalizador de las cuentas y de la gestión económica del Sector Público.
 - B. Un tribunal destinado a juzgar delitos económicos.
 - C. Un tribunal con jurisdicción específica.
 - D. Un tribunal económico dependiente del Gobierno.

4. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones relativas al alcohol es INCORRECTA?:**
 - A. El método para estimar el consumo de alcohol, desarrollado por la Organización Mundial de la Salud, se denomina AUDIT.
 - B. En menores, la exposición temprana al alcohol es un claro predictor de una posible dependencia en la edad adulta.
 - C. No existe una cantidad segura de alcohol ni un momento seguro para su consumo durante el embarazo.
 - D. El consumo de alcohol de forma continuada durante el embarazo puede provocar el síndrome alcohólico fetal, pero no así el consumo de forma intermitente.

5. **¿Cuál de las siguientes opciones se corresponde con esta definición: «El número de casos de una determinada enfermedad que existen en una población durante un periodo de tiempo determinado»?:**
 - A. Prevalencia puntual.
 - B. Prevalencia de periodo.
 - C. Tasa de incidencia.
 - D. Incidencia acumulada.

6. **De las siguientes enfermedades, señale la de transmisión alimentaria:**
 - A. Dengue.
 - B. Listeriosis.
 - C. Legionelosis.
 - D. Leishmaniasis.

7. De las siguientes enfermedades, señale la de transmisión respiratoria:

- A. Giardiasis.
- B. Chikungunya.
- C. Listeriosis.
- D. Lepra.

8. Según la Constitución española, ¿cuántos diputados componen el Congreso de los Diputados?:

- A. 400 diputados.
- B. 300 diputados.
- C. Un mínimo de 300 y un máximo de 400 diputados.
- D. El número de diputados dependerá del número de votantes.

9. Según la Orden SSI/445/2015, de 9 de marzo, por la que se modifican los anexos I, II, y III del Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica, relativos a la lista de enfermedades de declaración obligatoria, modalidades de declaración y enfermedades endémicas de ámbito regional, ¿cuál de las siguientes enfermedades requiere declaración urgente con envío de datos epidemiológicos básicos?:

- A. La campilobacteriosis.
- B. La salmonelosis.
- C. La yersiniosis.
- D. La difteria.

10. De las siguientes enfermedades, señale la que NO es causada por un vector:

- A. Esquistosomiasis (bilharziasis).
- B. Enfermedad de Lyme.
- C. Tularemia.
- D. Progeria.

11. Respecto a la legionelosis, señale la INCORRECTA:

- A. La legionelosis es una enfermedad bacteriana de origen ambiental.
- B. Se presenta fundamentalmente de dos formas clínicas perfectamente diferenciadas: la infección pulmonar o enfermedad del legionario y la fiebre de Pontiac.
- C. El periodo de incubación es normalmente de 2 a 10 días.
- D. Es más frecuente en personas de edad comprendida entre los 25 y 40 años, presentándose de 2 a 3 veces más entre mujeres que entre hombres, siendo rara en niños.

12. Según las definiciones recogidas en el artículo 1 del Reglamento Sanitario Internacional (2005), un «punto de entrada» es:

- A. Un paso para la entrada o salida de viajeros, aeronaves y buques, así como las autoridades competentes que presten servicios para dicha entrada o salida.
- B. Un paso para la entrada internacional de viajeros, cargas, contenedores, vehículos, bienes o mercancías, así como las autoridades públicas y organismos oficiales que presten servicios para dicha entrada.
- C. Un paso para la entrada internacional de cargas, contenedores, medios de transporte, bienes o mercancías, así como los organismos y áreas que presten servicios para dicha entrada.
- D. Un paso para la entrada o salida internacionales de viajeros, equipajes, cargas, contenedores, medios de transporte, mercancías y paquetes postales, así como los organismos y áreas que presten servicios para dicha entrada o salida.

- 13. ¿Cuándo entró en vigor la versión de la Parte Sanitaria de la *Declaración General de Aeronave del Reglamento Sanitario Internacional (2005)*?:**
- A. En mayo de 2005.
 - B. En junio de 2005.
 - C. En mayo de 2006.
 - D. En junio de 2007.
- 14. Conforme al *Reglamento Sanitario Internacional (2005)*, los certificados de exención del control de sanidad a bordo y de control de sanidad a bordo tendrán una validez máxima de:**
- A. Seis meses, si bien podrán prorrogarse un mes si no es posible realizar la inspección en el puerto y no hay pruebas de infección o contaminación.
 - B. Ocho meses.
 - C. Doce meses, prorrogables por otros doce meses más si no es posible realizar la inspección en el puerto y no hay pruebas de infección o contaminación.
 - D. Dos años.
- 15. Con arreglo al Real Decreto 258/1999, de 12 de febrero, por el que se establecen condiciones mínimas sobre protección de la salud y la asistencia médica de los trabajadores del mar, los buques que realicen navegación o pesca marítima en zonas situadas entre las 60 y 150 millas náuticas del puerto más próximo equipado de forma adecuada desde el punto de vista médico, deberán llevar un botiquín de tipo:**
- A. A.
 - B. B.
 - C. C.
 - D. C/Botiquín de botes o balsas de salvamento.
- 16. Según el *Reglamento Sanitario Internacional (2005)*, la decisión final sobre si un determinado evento constituye una emergencia de salud pública de importancia internacional corresponde a:**
- A. Director general de la Organización Mundial de la Salud.
 - B. Comité de Emergencias de la Organización Mundial de la Salud.
 - C. Comité de Expertos de la Organización Mundial de la Salud.
 - D. Estados partes.
- 17. Respecto a la aplicación de medidas sanitarias a viajeros internacionales, señale la afirmación INCORRECTA:**
- A. Los Estados podrán aplicar medidas sanitarias acordes con su legislación nacional.
 - B. Las medidas aplicadas tendrán que proporcionar un nivel igual o menor de protección que las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud.
 - C. Si un Estado aplica medidas que conllevan trabas significativas para el tráfico internacional, como denegar la entrada o salida de viajeros, comunicará a la Organización Mundial de la Salud las razones de salud pública y la información científica que las avalan.
 - D. Las medidas tomadas por los Estados estarán basadas en principios científicos y en las pruebas científicas disponibles.

- 18. Teniendo en cuenta lo establecido en la *Guía de consenso sobre sanidad mortuoria*, aprobado en la Comisión de Salud Pública de 24 de julio de 2018, del Ministerio de Sanidad, ¿en cuál de los siguientes casos NO es obligatorio el uso de féretro especial para el traslado de cadáveres?:**
- A. Cuando vaya a ser trasladado a otro país, sin perjuicio de lo dispuesto en los acuerdos internacionales vigentes.
 - B. Cuando el traslado del cadáver se realice por vía terrestre.
 - C. Cuando se trate de un cadáver clasificado en el grupo I o en el grupo II. En los cadáveres del grupo I, el revestimiento interior del féretro deberá ser mediante una bolsa funeraria y no con cinc, con el fin de evitar la manipulación posterior al traslado en caso de incineración.
 - D. Cuando, excepcionalmente, el cadáver no haya sido conservado transitoriamente ni embalsamado y no se pueda realizar la inhumación o incineración hasta pasadas 72 horas desde el fallecimiento.
- 19. De acuerdo con el artículo 9 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, del Régimen Jurídico del Sector Público, indique cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA en relación con la delegación de competencias:**
- A. La delegación será revocable en cualquier momento por el órgano que la haya conferido.
 - B. No podrán delegarse las competencias que se ejerzan por delegación, salvo autorización expresa de una ley.
 - C. Las resoluciones administrativas que se adopten por delegación indicarán expresamente esta circunstancia y se considerarán dictadas por el órgano que las suscribe.
 - D. En ningún caso podrán ser objeto de delegación las competencias relativas a la adopción de disposiciones de carácter general.
- 20. De acuerdo con el *Reglamento Sanitario Internacional I (2005)*, ¿a cuál de las siguientes opciones corresponde esta definición: «Procedimiento mediante el cual se adoptan medidas sanitarias para eliminar cualquier agente o material infeccioso o tóxico presentes en la superficies corporal de una persona o animal, en un producto preparado para el consumo o en otros objetos inanimados, incluidos los medios de transporte, que pueda constituir un riesgo para la salud pública»?:**
- A. Limpieza y desinfección.
 - B. Desinfección.
 - C. Descontaminación.
 - D. Desinsectación.
- 21. Según la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, señale a cuál de estas opciones corresponde la siguiente definición: «El riesgo resultante de una incrementada exposición o susceptibilidad frente a un factor desconocido hasta el momento, o bien el asociado a un incremento en la exposición frente a un peligro ya identificado»:**
- A. Riesgo ponderado.
 - B. Riesgo emergente.
 - C. Peligro emergente.
 - D. Factor de peligro.

- 22. Según el Reglamento (CE) n.º 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, a la hora de determinar si un alimento es nocivo para la salud se tendrá en cuenta [Señale la respuesta INCORRECTA]:**
- A. Los probables efectos inmediatos y a corto y largo plazo de ese alimento, no solo para la salud de la persona que lo consuma, sino también para la de sus descendientes.
 - B. Los posibles efectos tóxicos acumulativos.
 - C. La forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de comercialización.
 - D. La sensibilidad particular de orden orgánico de una categoría específica de consumidores, cuando el alimento esté destinado a ella.
- 23. Según se establece en el Reglamento (UE) n.º 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, las autoridades competentes elaborarán registros estrictos de los controles oficiales que lleven a cabo. Esta norma NO obliga a que dichos registros incluyan:**
- A. Una descripción de la finalidad de los controles oficiales.
 - B. Los métodos de control aplicados.
 - C. El nombre de la persona física designada por la autoridad competente para llevar a cabo el control.
 - D. En su caso, las medidas que las autoridades competentes exijan que adopte el operador de que se trate como resultados de sus controles oficiales.
- 24. Según se establece en el Reglamento (UE) n.º 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, cada Estado miembro presentará un informe sobre su Plan Nacional de Control Plurianual antes del:**
- A. 31 de enero de cada año.
 - B. 31 de marzo de cada año.
 - C. 31 de agosto de cada año.
 - D. 31 de octubre de cada año.
- 25. En virtud del artículo 15 de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, el acceso a la información que incluyese datos personales que hagan referencia a la salud solo se podrá autorizar:**
- A. En caso de que se cuente con el consentimiento expreso del afectado o si el solicitante estuviera amparado por una norma con rango de ley.
 - B. En ningún caso se podrá autorizar.
 - C. En caso de que se cuente con el consentimiento expreso y por escrito del afectado, a menos que dicho afectado hubiese hecho manifiestamente públicos los datos con anterioridad a que se solicitase el acceso.
 - D. Se autorizará en todo caso.

26. Según el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y de Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, la información nutricional obligatoria incluirá lo siguiente:

- A. El valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- B. El valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos insaturados, azúcares, proteínas, sal y agua.
- C. Las cantidades de grasas, ácidos grasos insaturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- D. Las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas, sodio y agua.

27. Según el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y de Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, señale la respuesta CORRECTA:

- A. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm², el tamaño de letra (altura de la x) será igual o superior a 0,9 mm.
- B. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 90 cm², el tamaño de letra (altura de la y) será igual o superior a 0,9 mm.
- C. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm², el tamaño de letra (altura de la z) será igual o superior a 0,9 mm.
- D. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 90 cm², el tamaño de letra (altura de la s) será igual o superior a 0,9 mm.

28. Según indica la Constitución española, un Real Decreto-ley es:

- A. Un decreto de una comunidad autónoma.
- B. Una legislación delegada que dicta el Gobierno.
- C. Una disposición legislativa que dicta el Gobierno en caso de extraordinaria y urgente necesidad.
- D. Una disposición legislativa que dicta el Parlamento en caso de extraordinaria y urgente necesidad.

29. Según el Reglamento (UE) n.º 10/2011, de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, en la fabricación de capas plásticas de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos únicamente podrán utilizarse intencionadamente las sustancias enumeradas en la lista de sustancias autorizadas de la Unión Europea. Esta lista contendrá [Señale la respuesta INCORRECTA]:

- A. Monómeros u otras sustancias de partida.
- B. Auxiliares para la producción de polímeros, excluidos los disolventes.
- C. Colorantes.
- D. Macromoléculas obtenidas por fermentación microbiana.

30. De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios, en el caso de los alimentos deshidratados o concentrados que hayan de reconstituirse, los niveles máximos de aditivos alimentarios se aplicarán a los alimentos reconstituídos siguiendo las instrucciones de la etiqueta, teniendo en cuenta el:

- A. Factor mínimo de dilución.
- B. Factor máximo de dilución.
- C. Factor mínimo de deshidratación o concentración.
- D. Factor máximo de deshidratación o concentración.

- 31. Según el artículo 14 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, estarán obligados en todo caso a relacionarse a través de medios electrónicos con las administraciones públicas para la realización de cualquier trámite de un procedimiento administrativo:**
- A. Las personas físicas, en todo caso.
 - B. Quienes ejerzan una actividad profesional para la que se requiera colegiación obligatoria, con independencia de la naturaleza del trámite administrativo que realicen.
 - C. Los empleados de las administraciones públicas, para los trámites que realicen por razón de su condición de empleado público.
 - D. Las personas jurídicas, salvo que carezcan de los medios necesarios para ello.
- 32. Según el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor ¿cuál de los siguientes NO es un «ingrediente»?:**
- A. Los aromas.
 - B. Los aditivos alimentarios.
 - C. Las enzimas alimentarias.
 - D. Cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento y no esté presente en el producto acabado.
- 33. Según el Reglamento (CE) n.º 1881/2006, de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, ¿cuál de las siguientes micotoxinas NO es objeto de regulación en el citado reglamento?:**
- A. Aflatoxinas.
 - B. Ocratoxina A.
 - C. Citrina.
 - D. Patulina.
- 34. Conforme el Reglamento (UE) n.º 37/2010, de la Comisión, de 22 de diciembre de 2009, relativo a las sustancias farmacológicas activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal, ¿cuál de las siguientes se considera una sustancia prohibida en bovinos?:**
- A. Clorpromazina.
 - B. Cloruro de amonio.
 - C. Clormadinona.
 - D. Cipermetrina.
- 35. Según se indica en el artículo 5.2 del Reglamento (CE) n.º 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, los explotadores de empresas alimentarias que produzcan alimentos listos para el consumo susceptibles de plantear un riesgo para la salud pública deberán tomar siempre muestras de las zonas y el equipo de producción como parte de su plan de muestreo para la detección de:**
- A. *Salmonella*.
 - B. *E. coli* productora de toxinas Shiga (STEC).
 - C. *Listeria monocytogenes*.
 - D. *Compylobacter jejuni*.

- 36. En el anexo II del Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, se establece el método para medir la temperatura de los alimentos ultracongelados destinados al consumo humano. En su apartado 6.3 se indica que, siempre que las condiciones del producto lo permitan, se debe insertar el elemento sensible a la temperatura, previamente enfriado, a una profundidad de la superficie del producto de:**
- A. 5 cm.
 - B. 3,5 cm.
 - C. 2,5 cm.
 - D. 2 cm.
- 37. De acuerdo con el artículo 37 de la Ley 47/2003, de 26 de noviembre, General Presupuestaria, el proyecto de ley de presupuestos generales del Estado será remitido a las Cortes Generales antes del día:**
- A. 1 de septiembre del año anterior al que se refiera.
 - B. 30 de septiembre del año anterior al que se refiera.
 - C. 1 de octubre del año anterior al que se refiera.
 - D. 31 de octubre del año anterior al que se refiera.
- 38. En el Anexo IV del Real Decreto 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, recoge los productos alimenticios que podrán ser sometidos a un tratamiento de radiaciones ionizantes y dosis máximas de irradiación. El único producto alimenticio que recoge en la actualidad son hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales, estableciendo un valor máximo de la dosis total media de radiación absorbida de:**
- A. 0,5 KGy.
 - B. 1 KGy.
 - C. 5 KGy.
 - D. 10 KGy.
- 39. Según el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del empleado Público, la prestación del servicio mediante teletrabajo:**
- A. Tendrá en todo caso carácter voluntario, salvo supuestos excepcionales debidamente justificados.
 - B. No está contemplada como modalidad de prestación del servicio.
 - C. Será autorizada en todo caso a quienes lo precisen por razones relacionadas con el cuidado de hijos o menores a su cargo que no superen los 12 años.
 - D. Podrá ser impuesta por el titular del centro directivo, en todo caso.
- 40. Según el Reglamento (CE) n.º 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos, señale el concepto al que pertenece la definición «Código numérico o alfanumérico sencillo cuyo objeto es identificar cada organismo modificado genéticamente (OMG) conforme a la transformación genética autorizada de la que procede y facilitar que se recabe información específica del OMG»:**
- A. Operador.
 - B. Trazador genético.
 - C. Identificador único.
 - D. Trazabilidad.

- 41. El Reglamento (CE) n.º 1830/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos, establece un procedimiento de autorización para los alimentos modificados genéticamente. ¿Qué duración tiene la autorización concedida?:**
- A. 5 años, renovable por periodos de 1 año.
 - B. 5 años, renovable por periodos de 5 años.
 - C. 10 años, renovable por periodos de 5 años.
 - D. 10 años, renovable por periodos de 10 años.
- 42. ¿Cómo se estructura organizativamente el Consejo de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico?:**
- A. Está formado por el Consejo, diversos comités y la Secretaría.
 - B. Está formado solamente por el Consejo y la Secretaría.
 - C. Está formado solamente por comités.
 - D. Está formado solamente por el Consejo y el secretario general.
- 43. En relación con los complementos alimenticios, señale la respuesta CORRECTA:**
- A. Pueden sustituir a una dieta equilibrada.
 - B. Son productos alimenticios consistentes en fuentes concentradas de nutrientes que tengan un efecto terapéutico, que deben ser comercializados con recomendaciones de dosis diarias.
 - C. Son productos alimenticios consistentes en fuentes concentradas de nutrientes que tengan un efecto terapéutico, que deben tomarse en pequeñas cantidades unitarias.
 - D. Son productos alimenticios consistentes en fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias que tengan un efecto nutricional o fisiológico, comercializados en forma dosificada que deben tomarse en pequeñas cantidades unitarias.
- 44. La gestión de la Red de Alertas de Productos no Alimenticios es una competencia de:**
- A. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
 - B. La Dirección General de Consumo.
 - C. El Centro Nacional de Alimentación.
 - D. El Centro de Investigación y Control de la Calidad.
- 45. Señale cuál de las siguientes opciones NO se encuentra recogida en la definición de «nuevo alimento» según el Reglamento (UE) 2015/2283, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre, relativo a los nuevos alimentos:**
- A. Alimento que consista en algas, o producido a partir de ellas.
 - B. Alimento que consista en biomateriales artificiales.
 - C. Alimento que consista en un cultivo de células o en un cultivo de tejido, derivado de animales, plantas, microorganismos, hongos o algas, o aislado de este o producido a partir de este.
 - D. Las vitaminas, minerales y otras sus sustancias que contengan o consistan en nanomateriales artificiales.

- 46. Según el Reglamento (CE) n.º 333/2007, de la Comisión, de 28 de marzo de 2007, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno en los productos alimenticios, ¿cuál es el número mínimo de muestras elementales que deben tomarse del lote o sublote, cuando este tiene un peso superior a los 500 kilogramos?:**
- A. 3.
 - B. 5.
 - C. 9.
 - D. 10.
- 47. De acuerdo con el artículo 76 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, ¿a qué órgano corresponderá la aprobación definitiva del Plan Integrado de Salud?:**
- A. Al Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.
 - B. Al Consejo Asesor de Salud Pública.
 - C. Al Gobierno.
 - D. Al Centro Estatal de Salud Pública.
- 48. Según los criterios establecidos en el Anexo III del Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, ¿cuál de los siguientes criterios NO se incluye entre los que deben caracterizar los métodos de análisis y los resultados de las mediciones?:**
- A. Exactitud (veracidad y precisión).
 - B. Resiliencia.
 - C. Sensibilidad.
 - D. Incertidumbre de medición.
- 49. Según el Reglamento Delegado (UE) 2019/2124, de la Comisión, de 10 de octubre de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, en cuanto a las normas para los controles oficiales de partidas de animales y mercancías objeto de tránsito, transbordo y transporte ulterior por la Unión, ¿qué condiciones se deben cumplir para autorizar el tránsito de partidas de productos de origen animal?:**
- A. La partida debe ser transportada directamente bajo supervisión aduanera, sin que las mercancías se descarguen o fraccionen, en el plazo máximo de 1 mes, desde el puesto de control fronterizo a un depósito autorizado.
 - B. La partida debe ser transportada directamente bajo supervisión aduanera, sin que las mercancías se descarguen o fraccionen, en el plazo máximo de 15 días, desde el puesto de control fronterizo a un depósito autorizado.
 - C. La partida debe ser transportada directamente bajo supervisión aduanera, sin que las mercancías se descarguen o fraccionen, en el plazo máximo de 20 días, desde el puesto de control fronterizo a un depósito autorizado.
 - D. Si la mercancía se fracciona, la partida debe ser transportada bajo supervisión aduanera, identificando las partidas divididas en el plazo máximo de 20 días, desde el puesto de control fronterizo a un depósito autorizado.

- 50. Con arreglo al Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1014, de la Comisión, de 12 de junio de 2019, que establece normas detalladas sobre los requisitos mínimos para los puestos de control fronterizos, incluidos los centros de inspección, y para el formato, las categorías y las abreviaturas que se han de utilizar para elaborar listas de puestos de control fronterizos y puntos de control, el requisito de que las zonas de descarga de los puestos de control fronterizos estén cubiertas por un techo NO será de aplicación en los siguientes casos:**
- A. Túnicos a granel transportados en contenedores.
 - B. Insectos vivos para consumo humano.
 - C. Subproductos animales destinados a la industria farmacéutica en envases de un peso igual o superior a 20 kilogramos.
 - D. Productos de la pesca no transportados en contenedores y destinados a consumo humano.
- 51. De acuerdo con el artículo 76 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, ¿a qué órgano corresponderá la aprobación definitiva del Plan Integrado de Salud?:**
- A. Al Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.
 - B. Al Consejo Asesor de Salud Pública.
 - C. Al Gobierno.
 - D. Al Centro Estatal de Salud Pública.
- 52. De acuerdo con el Reglamento Delegado (UE) 2019/625, de la Comisión, de 4 de marzo de 2019, que completa el Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo relativo a los requisitos para la entrada en la Unión Europea de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano, ¿cuál de los siguientes animales o productos NO podrán entrar en la Unión Europea salvo que estos hayan sido preparados, procesados y, en su caso, expedidos desde establecimientos que figuren en la lista de establecimientos autorizados a exportar los mismos al territorio de la Unión Europea?:**
- A. Caracoles vivos para consumo humano.
 - B. Caracoles procesados para consumo humano.
 - C. Insectos vivos para consumo humano.
 - D. Miel.
- 53. La marca que se aplica exclusivamente en mataderos o establecimientos de manipulación de caza, por el veterinario oficial o bajo su responsabilidad, sobre la carne de los ungulados domésticos, mamíferos de caza de cría distintos de los lagomorfos y de caza mayor silvestre, se denomina:**
- A. Etiquetado sanitario.
 - B. Marcado sanitario.
 - C. Marcado de identificación.
 - D. Etiqueta de identificación.
- 54. El Reglamento (UE) n.º 1379/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de los mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, NO exige que en el etiquetado de los productos de la pesca y de la agricultura que se comercialicen dentro de la Unión Europea se indique:**
- A. El método de producción.
 - B. La denominación comercial de la especie y su nombre científico.
 - C. La fecha de captura.
 - D. La zona de captura.

55. Las pínulas son típicas de peces de la familia:

- A. *Escombridae*.
- B. *Acipenseridae*.
- C. *Anguillidae*.
- D. *Pleuronectidae*.

56. De acuerdo con el Código Alimentario Español, según el tratamiento que se aplique a las leches naturales estas se clasificarán en varios tipos. ¿Cuál de los siguientes NO es un tipo de leche natural en función de su tratamiento, según el mencionado código?:

- A. Las leches higienizantes.
- B. Las leches certificadas.
- C. Las leches especiales.
- D. Las leches conservadas.

57. En virtud del artículo 5 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los Derechos Digitales, el deber de confidencialidad de los responsables y encargados del tratamiento de datos, así como de todas las personas que intervengan en cualquier fase del tratamiento:

- A. Se mantendrán aun cuando hubiese finalizado la relación del obligado con el responsable o encargado del tratamiento.
- B. Se mantendrán hasta un año después de que finalice la relación del obligado con el responsable o encargado del tratamiento.
- C. Se mantendrán hasta diez años después de que finalice la relación del obligado con el responsable o encargado del tratamiento.
- D. Se mantendrán hasta que finalice la relación del obligado con el responsable o encargado del tratamiento.

58. En el anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, se exige [Señale la respuesta INCORRECTA]:

- A. Las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar.
- B. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.
- C. Los receptáculos de vehículos o contenedores podrán utilizarse para transportar cualquier otra mercancía además de productos alimenticios sin separación efectiva de los productos.
- D. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.

59. Según el Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, señale la respuesta INCORRECTA en relación con el sistema Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC):

- A. Es un método que identifica y evalúa los peligros (físicos, químicos y biológicos) que pueden aparecer en los alimentos.
- B. Establece medidas preventivas y correctivas para su control.
- C. Se basa en la aplicación de 8 principios.
- D. Uno de los principios del sistema APPCC es el de elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.

- 60. De acuerdo con el Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, en relación a la carne separada mecánicamente (CSM), señale la respuesta INCORRECTA:**
- A. Los envases destinados al consumidor final de CSM deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.
 - B. El contenido de calcio de la CSM no será superior al 0,1 % (=100 mg/100 g o 1000 ppm) de producto fresco.
 - C. Los operadores de empresa alimentaria que exploten establecimientos en los que se produzca CSM deberán garantizar que disponen de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura de no menos de 72 °C, o un sistema alternativo de efectos equivalentes.
 - D. La separación mecánica debe efectuarse inmediatamente después del deshuesado.
- 61. Según se indica en el Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, los operadores de empresa alimentaria deberán conservar una copia del documento de registro relativo a cada lote de moluscos bivalvos vivos enviado y recibido durante al menos:**
- A. Seis meses después de su expedición o recepción (o durante un plazo mayor que especifique la autoridad competente).
 - B. Doce meses después de su expedición o recepción (o durante un plazo mayor que especifique la autoridad competente).
 - C. Dieciocho meses después de su expedición o recepción (o durante un plazo mayor que especifique la autoridad competente).
 - D. Dos años después de su expedición o recepción (o durante un plazo mayor que especifique la autoridad competente).
- 62. De acuerdo con el Real Decreto Legislativo 1/2015, de 24 de julio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de garantías y uso racional de los medicamentos y productos sanitarios, el Registro de Laboratorios Farmacéuticos dependerá de:**
- A. El colegio de farmacéuticos de España.
 - B. La Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.
 - C. El Ministerio de Sanidad, directamente.
 - D. De la Asociación de Laboratorios Farmacéuticos.
- 63. En relación a la higiene durante el ordeño, la recogida y el transporte de la leche, de acuerdo con la Sección IX: Leche cruda y productos lácteos del Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, señale la respuesta INCORRECTA:**
- A. El ordeño deberá efectuarse de modo higiénico, garantizando que antes de comenzar esta operación los pezones, la ubre y las partes contiguas están limpias.
 - B. Después del ordeño, la leche deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no superior a 8°C en el caso de recogida diaria.
 - C. Durante el transporte deberá mantenerse la cadena de frío y, a la llegada al establecimiento de destino, la temperatura de la leche no deberá superar los 12 °C.
 - D. La leche que se obtenga de animales sometidos a un tratamiento médico antes de que finalice el plazo de espera no se destinará al consumo humano.

- 64. El Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, exige que los huevos se almacenen y transporten hasta la venta al consumidor final a la temperatura más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas, preferiblemente:**
- A. Por debajo de 15 °C.
 - B. Por debajo de 12 °C.
 - C. Por debajo de 10 °C.
 - D. A temperatura constante.
- 65. El Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de Calidad relativa a la miel, establece determinadas variedades de miel según su elaboración o su presentación. Entre ellas NO se encuentra:**
- A. La miel escurrida.
 - B. La miel centrifugada.
 - C. La miel deshidratada.
 - D. La miel prensada.
- 66. De acuerdo con el artículo 31 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, ¿qué órgano de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición es el encargado de asumir las funciones relativas a la evaluación del riesgo y de riesgos emergentes?:**
- A. El Consejo de Dirección.
 - B. La Comisión Institucional.
 - C. El Comité Científico.
 - D. El Consejo Consultivo.
- 67. De acuerdo con el Anexo IV. Principios generales de certificación del Real Decreto 1976/2004, de 1 de octubre, por el que se establecen las normas zoonos sanitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano, señale la respuesta INCORRECTA en relación con el certificado de acompañamiento de un envío de productos de origen animal:**
- A. Podrá tener una única hoja de papel.
 - B. Se firmará y llevará sello oficial únicamente en la primera hoja.
 - C. Deberá expedirse antes de que el envío al que corresponde salga del control de la autoridad competente del país de expedición.
 - D. Llevará un número de identificación único.
- 68. De acuerdo con el Real Decreto 1976/2004, de 1 de octubre, por el que se establecen las normas zoonos sanitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de productos de origen animal destinados al consumo humano, en relación con las enfermedades relevantes en los intercambios comerciales de productos de origen animal, señale aquella frente a la cual NO se han establecido medidas de control en virtud de la normativa comunitaria:**
- A. La influenza aviar.
 - B. La fiebre aftosa.
 - C. La encefalopatía espongiforme bovina.
 - D. La enfermedad de Newcastle.

- 69. Según indica el *Capítulo III* del Reglamento (UE) n.º 142/2011, de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE, del Consejo, en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma, señale la respuesta CORRECTA en relación al documento comercial que deberá acompañar durante el transporte a los subproductos animales y a los productos derivados:**
- A. El documento comercial deberá presentarse al menos por duplicado (el original y una copia).
 - B. El color de la firma de la persona responsable deberá ser el mismo que el del texto impreso.
 - C. Los registros y documentos comerciales relacionados o certificados sanitarios se conservarán durante un periodo mínimo de 3 años para su eventual presentación a las autoridades competentes.
 - D. El documento comercial irá acompañado de un certificado sanitario expedido y firmado por la autoridad competente.
- 70. Según el Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad, vegetal y productos fitosanitarios, cuando los controles indiquen que una partida de animales o mercancías presenta riesgos para la salud humana, las autoridades competentes retendrán la partida afectada en inmovilización oficial y ordenarán sin demora al operador responsable de la misma que proceda a adoptar alguna de las siguientes medidas:**
- A. Destruir la partida.
 - B. Someter la partida a tratamiento especial en el plazo de noventa días a partir de la fecha en que ha acordado dicho destino con la autoridad competente.
 - C. Reexpedir la partida fuera de la Unión Europea.
 - D. Cualquier otra medida que se considere necesaria para garantizar el cumplimiento de las normas, incluyendo, en su caso, la utilización para otros fines distintos del consumo humanos.
- 71. El Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, establece que la sumisión de las partes al Sistema Arbitral de Consumo:**
- A. Será voluntaria, y deberá constar expresamente, por escrito, por medios electrónicos o en cualquier otra forma admitida legalmente que permita tener constancia del acuerdo.
 - B. Será voluntaria, y bastará con el acuerdo entre las partes, independientemente del formato que tome el acuerdo.
 - C. Dependerá de la voluntad del empresario.
 - D. Se determinará en cada caso por la Junta Arbitral.
- 72. El sistema diseñado en forma de red a través del cual se gestiona y coordina a nivel nacional cualquier riesgo o incidencia relacionado con los alimentos que supongan un riesgo directo o indirecto para la salud de los consumidores se denomina:**
- A. SCIRI.
 - B. RAPEX.
 - C. ACA.
 - D. ADIS.

- 73. Atendiendo a lo establecido en el Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario, ¿las especies de cuál de los siguientes géneros solo pueden ser objeto de comercialización tras un tratamiento?:**
- A. *Lepista* spp.
 - B. *Terfezia* spp.
 - C. *Helvella* spp.
 - D. *Tremella* spp.
- 74. En relación con el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, señale la respuesta CORRECTA:**
- A. El Registro estará adscrito a la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y tiene como finalidad la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores.
 - B. El Registro tendrá carácter autonómico y se considerará un registro unificado de ámbito estatal, en el que se incluirán los datos obrantes en los registros gestionados por los órganos competentes de las comunidades autónomas.
 - C. El Registro tendrá carácter privado e informativo y se constituirá como base de datos informatizada.
 - D. La inscripción en el Registro no excluye la plena responsabilidad del operador económico respecto del cumplimiento de la legislación alimentaria.
- 75. Según el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, ¿cuál de las siguientes NO es una denominación de venta de las establecidas en el mismo?:**
- A. «Agua mineral natural naturalmente gaseosa».
 - B. «Agua mineral natural con gas carbónico añadido».
 - C. «Agua mineral natural reforzada con gas del mismo manantial».
 - D. «Agua mineral natural sin gas».

PREGUNTAS DE RESERVA

- 76. Teniendo en cuenta el documento *Protocolos de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE)*, ¿cuál de las siguientes NO es una medida preventiva de salud pública frente al botulismo?:**
- A. Las esporas no se destruyen a la temperatura de ebullición del agua. Sin embargo, la toxina es termolábil, por lo que puede ser inactivada si se calienta el alimento a 85 °C durante más de 5 minutos.
 - B. La pasteurización comercial destruye las esporas, por lo que la seguridad de estos productos debe basarse en la pasteurización.
 - C. La refrigeración combinada con la proporción de sal, acidez, contenido de azúcar y actividad de agua previenen el crecimiento y la formación de la toxina.
 - D. Para prevenir el botulismo intestinal se evitará dar a los lactantes alimentos que puedan contener esporas como la miel.
- 77. De acuerdo con el artículo 151 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, cuando un órgano de contratación dicta una resolución de adjudicación de un contrato por importe de 250.000 euros:**
- A. Tiene que notificar solo al adjudicatario.
 - B. Tiene que notificar solo a los licitadores no admitidos.
 - C. Solo tiene que publicar la resolución en el perfil del contratante.
 - D. Tiene que notificar al adjudicatario y a los licitadores no admitidos, y además tiene que publicar la resolución en el perfil del contratante.

- 78. De acuerdo con Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, ¿cuál de las siguientes opciones es el punto de contacto oficial con las autoridades europeas en materia de evaluación de riesgos alimentarios?:**
- A. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
 - B. La Administración General del Estado.
 - C. La Administración General del Estado en coordinación con las comunidades autónomas.
 - D. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).
- 79. Conforme al Reglamento (CE) n.º 396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE, del Consejo, ¿a cuál de las siguientes opciones corresponde esta definición: «La estimación de la cantidad de sustancia presente en los alimentos, expresada en función del peso corporal, que puede ingerirse en un corto periodo de tiempo, generalmente en una comida o en un día, sin provocar un riesgo apreciable para el consumidor, según los datos obtenidos de estudios apropiados y teniendo en cuenta los grupos vulnerables de población (por ejemplo, los niños y los no nacidos)»?:**
- A. Límite de detección.
 - B. Dosis aguda de referencia.
 - C. Ingesta diaria admisible.
 - D. Límite de determinación.
- 80. Según el artículo 72 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, los delegados del Gobierno en las comunidades autónomas son nombrados por:**
- A. El Congreso de los Diputados.
 - B. El presidente de la comunidad autónoma.
 - C. El Consejo de Ministros.
 - D. El consejo de Gobierno de la comunidad autónoma.
- 81. ¿Cuál de las siguientes opciones se corresponde con la siguiente definición, dada en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios: «Criterio que define la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados»?:**
- A. Criterio microbiológico.
 - B. Criterio de seguridad alimentaria.
 - C. Criterio de higiene del proceso.
 - D. Criterio microbiológico para alimentos listos para el consumo.
- 82. Según el Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2015, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, ¿cuál de las siguientes mercancías están exentas de controles oficiales en los puestos de control fronterizos?:**
- A. Las mercancías enviadas como muestras o artículos de exposición, que estén destinadas a comercializarse exclusivamente en ferias locales.
 - B. Las mercancías que planteen escaso riesgo o no planteen ningún riesgo específico y que por tanto no requieran controles en los puestos de control fronterizos.
 - C. Las mercancías a bordo de medios de transporte de ámbito internacional, que se descarguen y que se destinen exclusivamente al consumo en establecimientos de restauración dentro del recinto aduanero.
 - D. Las pequeñas partidas de mercancías expedidas exclusivamente para su comercialización y distribución entre personas físicas.

- 83. El Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal establece ciertos tratamientos para moluscos cefalópodos de los que se vayan a obtener productos de la pesca para ser consumidos crudos o productos de la pesca escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar al parásito viable. Uno de los posibles tratamientos que se recogen para eliminar parásitos distintos a trematodos consiste en la congelación, en la totalidad del producto, a una temperatura igual o inferior a:**
- A. -24 °C durante un periodo mínimo de 18 horas.
 - B. -35 °C durante un periodo mínimo de 18 horas.
 - C. -35 °C durante un periodo mínimo de 15 horas.
 - D. En el citado reglamento no se recoge ningún tratamiento específico para eliminar parásitos viables en el caso de moluscos cefalópodos.
- 84. Según el Reglamento (CE) n.º 1069/2009, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, ¿cuál de los siguientes NO se considera material de la categoría 1?:**
- A. Los residuos de cocina procedentes de medios de transporte que operen a escala internacional.
 - B. Los cuerpos enteros, o cualquiera de sus partes, incluidas las pieles de los animales sacrificados en aplicación de medidas de erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles (EET).
 - C. El material especificado de riesgo (MER).
 - D. El estiércol, el guano no mineralizado y el contenido del tubo digestivo.
- 85. Se inscribirán en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos cada uno de los establecimientos de las empresas alimentarias, siempre que reúnan los siguientes requisitos:**
- A. Que su actividad pueda clasificarse en la categoría de almacenamiento y/o distribución y/o transporte.
 - B. Que su actividad pueda clasificarse en la categoría de exportación de productos a países no pertenecientes a la Unión Europea.
 - C. Que su actividad pueda clasificarse en manipulación y/o producción, transformación y/o elaboración, venta o entrega in situ al consumidor final.
 - D. Que su actividad pueda clasificarse en la categoría de producción, elaboración y/o envasado, venta o entrega in situ a colectividades.

FIN DE LA PRUEBA.

SI HA TERMINADO ANTES DEL TIEMPO CONCEDIDO, REPASE SUS CONTESTACIONES.