



"PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE UNA PLAZA VACANTE DE VETERINARIO, PERSONAL FUNCIONARIO DEL AYUNTAMIENTO DE BURGOS, POR EL PROCEDIMIENTO DE OPOSICIÓN".

RESOLUCIÓN DE RECLAMACIONES DEL PRIMER EJERCICIO TEST. NOTAS DEL PRIMER EJERCICIO DE LA OPOSICIÓN.

El Tribunal constituido para la selección de una plaza vacante de veterinario, por el procedimiento de oposición en el Ayuntamiento de Burgos, en reunión celebrada el día 16 de enero de 2023, adoptó los siguientes **ACUERDOS**:

PRIMERO. –De las alegaciones presentadas por la aspirante Dª Rocío Orive Martín sobre las preguntas nº 7,12,17,31,34,35,48 y 85 resulta que:

Pregunta 7.

Alegación: El artículo 3.1 de la Ley 40/2015 establece que las Administraciones Pùblicas deberán respetar en su actuación y relaciones los siguientes principios, detallando en la letra "k) Cooperación, colaboración y coordinación entre las Administraciones Pùblicas".

Por ello, considero que la respuesta correcta de esta pregunta sería la D.

Solicita cambiar la respuesta A por la D.

Respuesta Alegación: Se desestima la alegación. Justificación: De acuerdo con el artículo 3.1.e de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público: e) Buena fe, confianza legítima y lealtad institucional. La respuesta b) no es correcta porque es "servicio efectivo a los ciudadanos" ni la c) es correcta ya que no se cita la "objetividad". Tampoco lo es la respuesta d) ya que no se cita "coordinación entre las Administraciones Pùblicas". Por lo tanto, la respuesta correcta es la a).

Pregunta nº 12.

Alegación: El artículo 26 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Pùblicas, para ser considerados válidos, los documentos electrónicos administrativos deberán:

- a) Disponer de los datos de identificación que permitan su individualización, sin perjuicio de su posible incorporación a un expediente electrónico.
- b) Incorporar una referencia temporal del momento en que han sido emitidos.
- c) Incorporar los metadatos mínimos exigidos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

Alegación: Sigue la respuesta C por la D.

Respuesta Alegación: Estimada. Error de transcripción, la respuesta correcta es la d). Se corrige en la plantilla definitiva.

Pregunta 17.

Alegación: El artículo 106.1 de la Constitución Española se redacta como sigue: Los **Tribunales** controlan la potestad reglamentaria y la legalidad de la actuación administrativa, así como el sometimiento de ésta a los fines que la justifican.

Por tanto, la respuesta correcta sería la C. Sigue la respuesta D por la C.

Respuesta Alegación: Se desestima porque en la plantilla provisional publicada en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y en la página web el día 12 de diciembre de 2022 ya aparece como respuesta correcta la c).

Pregunta 31.

Alegación: El artículo 5 del Real Decreto 1109/1991 establece lo siguiente:

5.1 La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18º C o menos, salvo fluctuaciones en el transporte de +3º C como máximo durante breves períodos de tiempo.

5.2 No obstante, en la distribución local y en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se admitirán tolerancias de temperatura en el producto, siempre conforme a las correctas prácticas de conservación y distribución, con las siguientes condiciones:

a) Dichas tolerancias no superarán los 3º C.

b) En los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se permitirán hasta 6º C de tolerancia en la temperatura del producto.

Puesto que la presente pregunta no hace referencia expresa a la distribución local e incluye tanto la distribución como la comercialización (en España), considero que la respuesta más correcta sería la A.

Respuesta Alegación: Se desestima, mantener como única respuesta correcta la c). Justificación. Las referencias son -18°C (art. 5 del RD 1109/1991), pero se permite una tolerancia de hasta 6°C en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final (RD 1109/1991, art. 5.2.b)). La Directiva correspondiente deja a los Estados de la UE la potestad de emplear o no esta tolerancia de 6°C. Sobre lo indicado en la alegación. La "distribución local" es, como su propio nombre indica, "distribución" y, por tanto, forma parte de "la distribución y la comercialización". La persona alegante indica que la norma de referencia (RD 1109/1991) señala que en la distribución local la tolerancia (sobre la referencia de -18°C) es 6°C. En consecuencia, en las etapas de distribución y comercialización, el producto podrá encontrarse, como máximo, a -12°C (respuesta c) de las ofrecidas).



Pregunta 34.

Alegación: La Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE), en su informe anual sobre enfermedades transmisibles, incluye entre las enfermedades transmitidas por alimentos y agua al botulismo (*Clostridium botulinum* A, D, E y F) y a la infección por *E. coli* productor de verotoxina (*E. coli* O157: H7).

Así mismo, en el informe sobre brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en España (2008-2011) incluye a *Bacillus cereus* como agente causal del 1,5% de los brotes de transmisión alimentaria en ese periodo.

Por el contrario, RENAVE no ha publicado oficialmente casos de intoxicación alimentaria provocados por *Burkholderia gladioli*. No obstante, según otros datos publicados, también se ha descrito como agente causal de intoxicación alimentaria.

Por todo ello, considero que la pregunta debería ANULARSE.

Respuesta Alegación: Se desestima. Mantener como única respuesta correcta la d). Justificación. *E. coli* O157:H7 es agente de una infección alimentaria, no de una intoxicación. Los otros tres son agentes de intoxicaciones alimentarias.

Sobre lo indicado en la alegación. Como indica la persona alegante en su escrito "según otros datos publicados, también se ha descrito como agente causal de intoxicación alimentaria (se refiere a *Burkholderia gladioli*)". Que no aparezca contemplado dicho agente en la RENAVE (Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica) no lo "libera" de su condición (biológica) de agente de intoxicación alimentaria, que se reconoce en la propia alegación.

Pregunta 35.

Alegación: El último informe sobre enfermedades zoonóticas (2019), realizado por la EFSA (European Food Safety Authority concluye que "En total, se informaron 5.175 brotes transmitidos por alimentos. La salmonela siguió siendo el agente más detectado".

Por ello, considero que la respuesta correcta es la A.

Respuesta Alegación: Se desestima, mantener como única respuesta correcta, la d). Justificación. Último informe disponible en el momento de realizar la prueba (The European Union One Health 2020 Zoonoses Report). La mayor parte de los brotes de agente "desconocido/no especificado", segundo lugar Salmonella, tercero toxinas bacterianas no especificadas, cuarto Campylobacter.

Si bien los resúmenes se quedan con la información del agente más frecuentemente involucrado en los brotes en los que se logra dicha identificación, las estadísticas sanitarias (p.e., informe citado previamente, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2021.6971>), muestran (Figura 48 del informe) que, con gran diferencia, en la mayor parte de los brotes el agente es "desconocido/no especificado".

Sobre la indicado en la alegación. El informe señalado (anterior al indicado previamente), es decir, "The European Union One Health 2019 Zoonoses Report", recoge la notificación de 5175 brotes en la Unión Europea, de los cuales 2074 (40,1%) lo fueron con la indicación "agente desconocido/no identificado" (página 202 del informe). Salmonella fue identificado como agente de 926 brotes (Tabla 51, página 192), es decir, el 17,9% de los brotes notificados.

Pregunta 48

Alegación: El Real Decreto legislativo 1/2007 establece en su artículo 15.1, sobre actuaciones administrativas lo siguiente: Ante situaciones de riesgo para la salud y seguridad de los consumidores y usuarios, los Administraciones públicas competentes podrán adoptar las medidas que resulten necesarias y proporcionadas para la desaparición del riesgo, incluida la intervención directa sobre las cosas y la compulsión directa sobre las personas.

Por tanto, la respuesta correcta sería la D.

Se estima la alegación. Se ha detectado un error de transcripción en la plantilla. La respuesta correcta es la D.

Pregunta 85.

Alegación: La Ley 8/2010 de Castilla y León desarrolla en su artículo 69 las medidas de limitación sanitaria, incluyendo en el punto 1, letra c, lo siguiente: " Adoptar las medidas especiales que se estimen pertinentes, tales como la incautación o inmovilización de productos, suspensión del ejercicio de actividades. cierres de empresas o sus instalaciones. intervención de medios materiales y personales y cuantas otras se consideren sanitariamente justificadas, siempre que haya indicios suficientes de la existencia de un riesgo inminente y extraordinario o una repercusión excepcional o negativa para la salud".

En el artículo 49.4. de la Ley IO/LO de Castilla y León se determina que "Sólo las autoridades sanitarias, en los términos que se determinen reglamentariamente. Serán las competentes para adoptar estos medidas" y el artículo 49.5. continúa con: "En todo caso, se considerará riesgo inminente para la salud la carencia total y absoluta de autorización sanitaria de los centros, servicios y establecimientos sanitarios; de darse estos casos, los agentes de la autoridad, mediante acta, podrán adoptar con carácter inmediato lo medido del cierre de la empresa o instalación, o la suspensión de la actividad".

Por ello, considero que la respuesta C sería correcta.

Respuesta Alegación: Se estima, procede modificar la plantilla corrigiendo la respuesta correcta a la opción d) en detrimento de la opción b).

El art. 49.4 de la Ley 10/2010, de 27 de septiembre, de salud pública y seguridad alimentaria de Castilla y León, establece lo siguiente:



Sólo las autoridades sanitarias, en los términos que se determinen reglamentariamente, serán las competentes para adoptar estas medidas. (se refiere al cierre de empresas o sus instalaciones y suspensión de actividades, que es título del citado artículo 49)

Por otra parte, el art. 69.1 de la Ley 8/2010, de 30 de agosto, de ordenación del sistema de salud de Castilla y León, establece lo siguiente:

Constituyen medidas de limitación sanitaria:

.....
c) Adoptar las medidas especiales que se estimen pertinentes, tales como la incautación o inmovilización de productos, suspensión del ejercicio de actividades, cierres de empresas o sus instalaciones, intervención de medios materiales y personales y cuantas otras se consideren sanitariamente justificadas, siempre que haya indicios suficientes de la existencia de un riesgo inminente y extraordinario o una repercusión excepcional o negativa para la salud.

.....
Luego queda claro que sólo las autoridades sanitarias son competentes para adoptar las medidas de cierre de empresas o sus instalaciones y suspensión de actividades y que en la Ley 8/2010, de 30 de agosto, de ordenación del sistema de salud de Castilla y León, están contempladas estas medidas.

SEGUNDA. - De las alegaciones presentadas por la aspirante Dª Lorena de la Fuente Ruiz sobre las preguntas nº 12,27,30,31,34,35,46,54,59 y 85 resulta que:

Pregunta n 12.

Alegación: Según el Art 26 de la Ley 39/2015, la respuesta correcta es la D. Mal corregida.

Respuesta Alegación: Estimada. Error de transcripción, la respuesta correcta es la d). Se corrige en la plantilla definitiva.

Pregunta 27. El sistema de gestión de seguridad alimentaria basada en principios del APPCC, pretende alcanzar la seguridad alimentaria:

El sistema de gestión de Seguridad Alimentaria basada en los principios del APPCC, pretende alcanzar la seguridad alimentaria: En todos los reglamentos de Seguridad Alimentaria se señala la reducción de los RIESGOS, como principio general de la Seguridad Alimentaria, no de los PELIGROS, Por tanto, la respuesta válida no debería ser la c, donde asegura que hay que inactivar los peligros o reducirlos a un nivel aceptable, sino que lo que hay que caracterizar y evaluar es el RIESGO de que estos Peligros sucedan.

Ver Reg UE 178/2002 de Seguridad Alimentaria

Lo mismo señala AESAN

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/principios_y_requisitos.htm

Recogiendo en repetidas ocasiones que la Seguridad Alimentaria se basa en la Evaluación del RIESGO:

a Evaluación de Riesgos consta de las siguientes fases ⁽¹⁾:

Identificación del peligro - Identificación de los agentes biológicos, químicos y físicos capaces de causar efectos adversos para la salud y que pueden estar presentes en un alimento o grupo de alimentos en particular.

Caracterización del peligro - Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la naturaleza de los efectos adversos para la salud asociados con el peligro en cuestión.

Determinación de la exposición - Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la ingestión probable de agentes biológicos, químicos y físicos mediante los alimentos, así como de la exposición procedente de otras fuentes, cuando proceda.

Caracterización del riesgo - Proceso de determinación de la estimación cualitativa y/o cuantitativa, incluidas las incertidumbres que conlleva, de la probabilidad de aparición y gravedad de efectos adversos conocidos o potenciales para una población dada, sobre la base de la identificación del peligro, la caracterización del mismo y la evaluación de la exposición

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/evaluacion.htm

Respuesta Alegación: Desestimar alegación. Mantener como única respuesta correcta, la c). *Justificación. El sistema APPCC es fundamentalmente un sistema de “control de procesos” (“control de operaciones”): la existencia de una o varias fases (etapas, “PCC”) cuya gestión adecuada permita garantizar el control de los peligros (inactivación, reducción a niveles adecuados) es la esencia del mismo. El resto de respuestas contienen elementos que parcialmente pueden servir de ayuda/complemento al sistema APPCC o, en algún caso, pueden ser una parte del mismo, pero no “su fundamento o núcleo esencial”.*

Sobre lo indicado en la alegación. Desde luego el sistema APPCC requiere de la consideración de los riesgos asociados a los peligros concretos, pero como se indica en el enunciado de la pregunta, se trata de un sistema de “gestión” que, por tanto, conlleva “la intervención” (actuación) sobre los peligros (“APPCC = Análisis de peligros...”), en particular “intervención (intervenciones)” para actuar contra los “peligros” (que se determinen como consecuencia del correspondiente “análisis de peligros”), intervenciones que se producen en “operaciones esenciales” para la seguridad alimentaria (Puntos de Control Crítico).



Referencia Reglamento 852/2004, art. 5 (*Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico*).

Pregunta 30. Se da por válida la respuesta c), cuando el RD348/2001 señala que además de que deben tratarse en instalaciones autorizadas, deben recibir un tratamiento de irradiación inferior a 10 Kgy. Si supera ese límite no podrían comercializarse, luego la respuesta c) no sería válida. Sólo con proceder de una instalación autorizada, no puede comercializarse, hay que cumplir unos máximos de irradiación.

12830

Jueves 5 abril 2001

BOE núm. 82

La dosis total media absorbida por productos homogéneos o productos a granel con una densidad de llenado aparentemente homogénea, puede determinarse directamente distribuyendo por todo el volumen del producto, estratégica y aleatoriamente, un número suficiente de dosímetros. La distribución de dosis así calculada permite obtener un valor medio que corresponde a la dosis total media absorbida.

Si está bien determinada la forma de la curva de distribución de la dosis a través del conjunto del producto, se puede calcular dónde se presentan dosis mínimas y dosis máximas. Puede medirse la distribución de la dosis en estos dos puntos en una serie de muestras del producto para obtener una estimación de la dosis total media.

En algunos casos, la media aritmética de los promedios de la dosis mínima (D_{min}) y dosis máxima (D_{max}) constituye un valor estimativo válido para la dosis total media. En estos casos:

$$\frac{D_{max} + D_{min}}{2}$$

ANEXO IV

Productos alimenticios que podrán ser sometidos a un tratamiento de radiaciones ionizantes y dosis máximas de irradiación

Categoría de los productos alimenticios	Valor máximo de la dosis total media de radiación absorbida (KGy)
Hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales	10

MINISTERIO DE ADMINISTRACIONES

Respuesta Alegación: Desestimar Alegación. Mantener como única respuesta correcta, la c). *Justificación.* No se requiere notificación previa a la comercialización. Aunque en España sólo se autoriza la irradiación de "hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales" con dosis de 10 KGy o inferior, en otros países de la UE se irradian legalmente otros productos alimenticios (p.e., ancas de rana) que, por el principio de reconocimiento mutuo, pueden estar en los mercados españoles. Todas las instalaciones de irradiación de alimentos deben estar autorizadas. Las dosis de irradiación autorizadas son máximas no mínimas.

Sobre lo indicado en la alegación. De las cuatro respuestas ofrecidas, únicamente la c) es correcta. Desde luego no es la única condición (proceder de instalaciones autorizadas) que la legislación exige para que un producto alimenticio irradiado sea comercializado, pero es la única exigida de las que se ofrecen como posibles en las diferentes respuestas ofrecidas. Ni el enunciado ni la respuesta aluden a que la señalada sea "la única condición (exigida) para la comercialización".

Pregunta 31. Se da por válida la respuesta c, cuando el RD 1109/1991 señala las fluctuaciones aceptables en + - 3Cº

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Artículo 3. Materias primas y equipos técnicos.

3.1 Las materias primas utilizadas para la elaboración de alimentos ultracongelados deberán ser de calidad sanitaria y comercial adecuadas y presentar, en su caso, el grado necesario de frescura.

3.2 El proceso de preparación de los productos y la congelación rápida deberán efectuarse lo antes posible con ayuda de un equipo técnico adecuado para reducir al mínimo las modificaciones químicas, bioquímicas y microbiológicas, así como las físicas no deseadas.

Artículo 4. Sustancias congelantes.

Se autorizan exclusivamente como sustancias congelantes en contacto directo con los alimentos ultracongelados, las siguientes:

- El aire.
- El nitrógeno.
- El anhídrido carbónico.

Estas sustancias deberán ser inertes para no ceder componentes a los alimentos en una cantidad que pueda suponer un riesgo para la salud humana, originar una modificación inaceptable de la composición de los mismos o alterar sus caracteres organolépticos. Se determinarán, en la medida en que sea necesario, los criterios de pureza de estos fluidos congelantes.

Artículo 5. Temperaturas y tolerancias.

5.1 La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18°C o menos, salvo fluctuaciones en el transporte de +3°C como máximo durante breves períodos de tiempo.

5.2 No obstante, en la distribución local y en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se admitirán tolerancias de temperatura en el producto, siempre conforme a las correctas prácticas de conservación y distribución, con las siguientes condiciones:

- a) Dichas tolerancias no superarán los 3°C.
- b) En los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se permitirán hasta 6°C de tolerancia en la temperatura del producto.

Respuesta Alegación: Desestimar la alegación. Mantener como única respuesta correcta la c). *Justificación. La referencia son -18°C (art. 5 del RD 1109/1991), pero se permite una tolerancia de hasta 6°C en los muebles frigoríficos de venta al consumidor final (RD 1109/1991, art. 5.2.b)). La Directiva correspondiente deja a los Estados de la UE la potestad de emplear o no esta tolerancia de 6°C .*

Sobre lo indicado en la alegación. La persona que alega reproduce, pero no valora, el citado art. 5.2.b): "En los muebles frigoríficos de venta al consumidor final se permitirán hasta 6°C de tolerancia en la temperatura del producto".

Pregunta 34. La respuesta que dan por válida es la d), cuando la b, *Burkholderia gladioli*, no se considera agente de intoxicación alimentaria sino de infecciones nosocomiales y como patógenos de plantas. Ver bibliografía

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32118858/>

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30342825/>

Tampoco está incluida en la lista de Alertas Alimentarias de AESAN
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/seguridad_alimentaria/aecosan_seguridad_alimentaria.htm



Buscar



Contacto Enlaces Mapa Web Preguntas Frecuentes

INICIO AGENCIA SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIÓN LABORATORIOS NOTICIAS Y PUBLICACIONES OPERADORES ECONÓMICOS PARA LA CIUDADANÍA

[Seguridad Alimentaria](#) / Gestión de Riesgos / Seguridad Biológica / Enfermedades de transmisión alimentaria / Otras zoonosis

Acceso a los subdetalles de Enfermedades de transmisión alimentaria

- Legislación
- Botulismo
- Toxiinfección por Escherichia coli
- Salmonelosis
- Toxiinfección por Cronobacter sakazakii
- Hepatitis A
- Anisakiasis
- Campilobacteriosis
- Listeriosis
- Triquinelosis
- Intoxicación por histamina
- Otras zoonosis

Seguridad Alimentaria

[Red de Alerta Alimentaria](#)[Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena](#)

Respuesta Alegación: Se desestima la alegación. Mantener como única respuesta correcta, la d). *Justificación.* E. coli O157:H7 es agente de una infección alimentaria, no de una intoxicación. Los otros tres son agentes de intoxicaciones alimentarias.

Sobre lo indicado en la alegación:

Burkholderia gladioli (denominación actual de Pseudomonas cocovenenans, también Burkholderia cocovenenans) (<https://lpsn.dsmz.de/species/burkholderia-gladioli>) es un agente de intoxicaciones alimentarias reconocido como tal desde principios del siglo XX. Así, por ejemplo:

ICMSF (1996) Microorganisms in foods 5: Characteristics of microbial pathogens. Chapman & Hall, London, UK. Donde se cita una referencia científica del año 1933 en el que se hace dicha asociación (agente-intoxicación alimentaria).

Peng et. Al. (2021) Comparative genomic analysis of the foodborne pathogen Burkholderia gladioli pv. cocovenenans harboring a bongrekic acid biosynthesis gene cluster. Front. Microbiol., 2021. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.628538>.

El que no esté recogido en las alertas alimentarias de la AESAN no “libera” al agente de su condición (biológica) de responsable de intoxicación alimentaria.

Aunque no es una referencia empleable en la evaluación, el referido conocimiento incluso ha aparecido en medios periodísticos no hace mucho tiempo:

<https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20201022/33964/mueren-9-miembros-familia-comer-fideos-congelados.html>

Pregunta 35. Se considera válida la respuesta d), que el agente de la mayor parte de los brotes es desconocido.

Considero errónea esa afirmación, ya que la AESAN, establece un informe anual con los agentes más frecuentes
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/vigilancia_zoonosis.htm



INFORME AESAN OA DEL ANÁLISIS DE DATOS 2020 DE VIGILANCIA DE ZOONOSIS ALIMENTARIAS

Versión 1

Fecha: 04/11/2022

Los datos de 2020 de los agentes zoonóticos remitidos por cada CC.AA. a la AESAN OA y posteriormente transmitidos a la EFSA se presentan en la siguiente tabla:

	ANDALUCÍA	ARAGÓN	PASTURAS	CATALUÑA	IBALEARES	ICANARIAS	CANTABRIA	CASTILLA LA MANCHA	CASTILLA Y LEÓN	EXTREMADURA	GALICIA	LARIOJA	MADRID	MURCIA	NAVARRA	PAÍS VASCO	CVALENCIANA	SANIDAD EXTERIOR	TOTAL
LISTERIA MONOCYTOGENES	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	18
HISTAMINA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	17
SALMONELLA spp.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	18
CAMPYLOBACTER spp.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	13
YERSSINA spp.			x													x			2
BRUCELLEA spp.																x			1
ENTEROBACTERIAS			x	x		x								x	x	x	x	x	8
CRONOBACTER spp.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	7
ECOLI spp.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	15
TECHNILLIA spp.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	17
EDHIMOCOCCUS spp.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	15
MYCOBACTERIUM spp.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	14
CRYPTICERUS spp.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	15
																			158

En 2021 la enfermedades de transmisión alimentaria más notificadas han sido producidas por *Campylobacter* y *Salmonella*

https://www.animalshealth.es/profesionales/aumentan-zoonosis-europa-2021?utm_campaign=boletin-informativo-14-diciembre-2022&utm_medium=email&utm_source=mail-marketing

Así mismo página web de EFSA, donde se incluyen la red de datos y seguimiento de enfermedades transmitidas por los alimentos, luego NO puede afirmarse que la mayor parte de los brotes sean de origen desconocido.

<https://www.efsa.europa.eu/es/topics/topic/monitoring-foodborne-diseases>

<https://www.efsa.europa.eu/es/efsajournal/pub/7666>

Respuesta Alegación: Se desestima. Mantener como única respuesta correcta, la d). Justificación. Último informe disponible en el momento de realizar la prueba (The European Union One Health 2020 Zoonoses Report). La mayor parte de los brotes de agente “desconocido/no especificado”, segundo lugar Salmonella, tercero toxinas bacterianas no especificadas, cuarto Campylobacter.

Si bien los resúmenes se quedan con la información del agente más frecuentemente involucrado en los brotes en los que se logra dicha identificación, las estadísticas sanitarias (p.e., informe citado previamente, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2021.6971>), muestran (Figura 48 del informe) que, con gran diferencia, en la mayor parte de los brotes el agente es “desconocido/no especificado”.



Sobre lo indicado en la alegación. La persona que alega alude a un informe aún más reciente (*The European Union One Health 2021 Zoonoses Report*), publicado el 13 de diciembre de 2022, es decir, al día siguiente de la celebración del ejercicio. En todo caso, dicho informe recoge un total de 4005 brotes notificados en la Unión Europea en 2021, de los cuales 45,7% fueron de etiología desconocida (agente desconocido/no especificado) - página 182-. Salmonella, el agente responsable de la mayor parte de los brotes en los que se estableció la etiología, lo fue de 773 brotes (19,3%) -Tabla 62-.

Pregunta 46.

Existe la ORDEN de 25 de septiembre de 2000, de la Consejería de Sanidad y Bienestar Social, por la que se regula el reconocimiento sanitario de cerdos sacrificados, en domicilios particulares, para autoconsumo,

DISPONGO:

Artículo 1.º La presente Orden tiene por objeto regular el reconocimiento sanitario de los cerdos, en domicilios particulares, para autoconsumo, y definir el sistema de identificación empleado en el control sanitario en origen de los animales silvestres que, abatidos en actividades cinegéticas, se comercialicen para consumo humano.

Artículo 2.º

2.1. Se autoriza en cada una de las nueve provincias de la Comunidad Autónoma de Castilla y León el sacrificio de cerdos, en domicilios particulares, para consumo familiar durante el período comprendido entre el último viernes del mes de octubre y el primer domingo del mes de abril del año siguiente.

2.2. Se autoriza, durante el período hábil de caza para cada especie, la identificación de los animales silvestres abatidos en actividades cinegéticas y cuyas carnes puedan ser comercializadas en el circuito alimentario humano, siempre que procedan de territorios no sometidos a restricción por razones de sanidad animal, conforme a lo señalado por las autoridades competentes en la materia.

Artículo 3.º Se facilita la participación de veterinarios colaboradores en el desarrollo de las tareas de control sanitario derivadas de los sacrificios en domicilios particulares de animales de la especie porcina y en el desarrollo de las tareas de identificación de las piezas de caza que pudieran ser comercializadas para el consumo humano.

un plazo máximo de veinticuatro horas a los Servicios veterinarios Oficiales de Salud Pública, la detección de formas parasitarias del género «Trichinella», cisticercosis por *Cysticercus cellulosae* y cuantos riesgos para la salud pública observe.

- Informará a los cazadores y a la población sobre los potenciales riesgos para la salud que pueden derivarse del consumo de carne y productos cárnicos no sometidos a control, así como del destino que debe darse a los residuos y subproductos no comestibles.
- Obtendrá la información sanitaria señalada por la Dirección General de Salud Pública
- Remitirá al Coordinador Veterinario de la zona básica de salud, mensualmente, relación del número de sacrificios, nombre, dirección de los propietarios, relación de animales abatidos e identificados, y cuantas incidencias con repercusiones sobre la salud pudieran ocurrir.

Artículo 6.º Cuando se solicite la intervención de los Servicios Oficiales de Salud Pública de la Junta de Castilla y León, el interesado deberá satisfacer, mediante su ingreso en la cuenta correspondiente del Servicio Territorial de Sanidad y Bienestar Social de su provincia, el importe de la tasa vigente de acuerdo con lo previsto en la Orden de 17 de enero de 2000, de la Consejería de Economía y Hacienda, por la que se publican las tarifas actualizadas de las tasas y de los precios públicos de la Comunidad.

Artículo 7.º Las carnes y productos cárnicos resultantes del sacrificio de cerdos en domicilios particulares se destinarán únicamente al con-

En ella se autoriza a las provincias, (no a los Ayuntamientos) y se regula el reconocimiento. Por lo que la respuesta correcta no puede ser la a).

Respuesta Alegación: Se desestima. El art. 22 de la Ley Ley 10/2010, de 27 de septiembre, de salud pública y seguridad alimentaria de Castilla y León, establece lo siguiente: *Artículo 22. Competencias de las corporaciones locales. De acuerdo con lo establecido en la legislación básica estatal y en esta ley, las corporaciones locales, sin perjuicio de las competencias de las demás administraciones públicas, tendrán las siguientes responsabilidades mínimas en relación al obligado cumplimiento de las normas y planes sanitarios: ...g) Autorización y control del sacrificio de animales de la especie porcina para autoconsumo.....*

Luego queda claro que la competencia para la autorización y control del sacrificio de animales de la especie porcina para autoconsumo le corresponde a las corporaciones locales. **La respuesta correcta es, por tanto, la opción a.**

Pregunta 54

En la definición de la figura de Responsable técnico según el Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, se indica claramente que es el responsable de realizar el diagnóstico, luego la respuesta correcta, debería ser la a)

productos autorizados para su uso por el público en general ni los productos autorizados para su uso por personal profesional.

Artículo 2. Definiciones.

A los efectos de este real decreto se entiende por:

- a) Aplicador de tratamiento biocida: persona que lleva a cabo la aplicación de productos biocidas.
- b) Responsable técnico: persona responsable del diagnóstico de situación, de la planificación, realización y evaluación de los tratamientos, así como de supervisar los posibles riesgos de los mismos y definir las medidas necesarias a adoptar de protección personal y del medio. Asimismo, será responsable de definir las condiciones en las que se deberá realizar la aplicación, y de firmar el certificado del servicio realizado.

Respuesta Alegación: Se desestima. Justificación: El art. 5.3 del Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, establece lo siguiente:

Artículo 5. Responsable técnico de servicios biocidas.

3. *El responsable técnico de servicios biocidas, deberá asumir las siguientes funciones:*

a) *Asumir la responsabilidad de la realización del diagnóstico de situación antes de iniciar cualquier tratamiento químico, justificándolo en caso de que no proceda dicho diagnóstico.*

.....

Es decir, que debe realizar el diagnóstico de los tratamientos, si bien puede haber casos en los que no proceda realizar dicho tratamiento, en cuyo caso deberá justificarlo. **La respuesta correcta, por tanto, en la opción d.**

Pregunta 59

Las explotaciones equinas, fueron excluidas en las Secciones de Inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos (Anteriormente ubicadas en la Sección II) y se desarrolló el Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino.

Del mismo modo, la ORDEN AYG/343/2018, de 26 de marzo, regula el Sistema de Identificación y Registro de los Équidos en las Explotaciones Ganaderas de Castilla y León y se establecen las condiciones para la excepción recogida en el artículo 4.2 del Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino.

Por tanto en sentido estricto, la calificación de las mismas es de Ejplotación Ganadera, no de núcleo zoológico, por lo que las respuestas b) y c) tampoco serían válidas.



Efectivamente, existe una aparente contradicción normativa entre el art 27.1 del Decreto 266/1998, de 17 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Sanidad Animal (y que es al que se refiere la pregunta) y el Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino. En el primero se incluyen dentro del registro de núcleos zoológicos instalaciones que el segundo parece que excluye y las considera explotaciones.

Respuesta Alegación: Se estima. Debido a esta circunstancia se propone anular la pregunta 59.

Pregunta 85

Ley 8/2010, de 30 de agosto, de ordenación del sistema de salud de Castilla y León, en su artículo 69, también incluye como medida a realizar el cierre de empresas o suspensión de las actividades, así que la respuesta c) también es adecuada y por tanto la d) es la correcta

Artículo 69. *Medidas de limitación sanitaria.*

1. Constituyen medidas de limitación sanitaria:

- a) Establecer prohibiciones y requisitos mínimos para el uso y tráfico de los bienes cuando supongan un riesgo o daño para la salud.
- b) Establecer limitaciones preventivas en relación con las actividades públicas y privadas que puedan tener consecuencias negativas para la salud.
- c) Adoptar las medidas especiales que se estimen pertinentes, tales como la incautación o inmovilización de productos, suspensión del ejercicio de actividades, cierres de empresas o sus instalaciones, intervención de medios materiales y personales y cuantas otras se consideren sanitariamente justificadas, siempre que haya indicios suficientes de la existencia de un riesgo inminente y extraordinario o una repercusión excepcional o negativa para la salud.

Respuesta Alegación: Se estima la alegación, se modifica la plantilla provisional corrigiendo la respuesta correcta a la opción d) en detrimento de la opción b). *Justificación:* El art. 49.4 de la Ley 10/2010, de 27 de septiembre, de salud pública y seguridad alimentaria de Castilla y León, establece lo siguiente: Sólo las autoridades sanitarias, en los términos que se determinen reglamentariamente, serán las competentes para adoptar estas medidas. (se refiere al cierre de empresas o sus instalaciones y suspensión de actividades, que es título del citado artículo 49)

Por otra parte, el art. 69.1 de la Ley 8/2010, de 30 de agosto, de ordenación del sistema de salud de Castilla y León, establece lo siguiente: *Constituyen medidas de limitación sanitaria:*

-
- . c) Adoptar las medidas especiales que se estimen pertinentes, tales como la incautación o inmovilización de productos, suspensión del ejercicio de actividades, cierres de empresas o sus instalaciones, intervención de medios materiales y personales y cuantas otras se consideren sanitariamente justificadas, siempre que haya indicios suficientes de la existencia de un riesgo inminente y extraordinario o una repercusión excepcional o negativa para la salud.

Luego queda claro que sólo las autoridades sanitarias son competentes para adoptar las medidas de cierre de empresas o sus instalaciones y suspensión de actividades y que en la Ley 8/2010, de 30 de agosto, de ordenación del sistema de salud de Castilla y León, están contempladas estas medidas.

TERCERO. - De las alegaciones presentadas por la aspirante D. Alfonso Ruiz García sobre las preguntas nº 9,34 y 85 resulta que:

Respecto a la pregunta 9.

Alegación: Que la opción A) es incorrecta, y la D) correcta; en referencia a que la opción A) no especifica si refiere a Consejo o al Consejo de la Unión Europea.

Respuesta Alegación: Se desestima. Respuesta: El artículo 14 del Tratado de la Unión Europea señala textualmente: (...) Artículo 14 1. El Parlamento Europeo ejercerá conjuntamente con el **Consejo la función legislativa y la función presupuestaria**. Ejercerá funciones de control político y consultivas, en las condiciones establecidas en los Tratados. Elegirá al Presidente de la Comisión.

Por lo tanto, la respuesta correcta es la A).

Respecto a la pregunta 34.

Alegación: Que el enunciado de la pregunta nº 34 dice literalmente, “(No se considera agente de una intoxicación alimentaria)” y las opciones de respuesta son: A) *Bacillus cereus*; B) *Burkholderia gladioli*; C) *Clostridium botulinum* tipo E; D) *Escherichia coli* O157: H7.

Que la opción D) es incorrecta; dado que se trata de un agente de intoxicación alimentaria.

Respuesta Alegación: Desestimar alegación. Mantener como única respuesta correcta, la d) *Justificación. E. coli O157:H7 es agente de una infección alimentaria, no de una intoxicación. Los otros tres son agentes de intoxicaciones alimentarias.*

Se consideran *infecciones alimentarias* los procesos que son consecuencia de la ingestión de agentes biológicos (formas activas de los mismos: por ejemplo, células activas (viables) de *Escherichia coli* O157:H7).

Se consideran *intoxicaciones alimentarias* los procesos que son consecuencia de la ingestión de compuestos químicos (por ejemplo, toxinas generadas como consecuencia de la multiplicación, en un alimento, de *Staphylococcus aureus*).

Las enfermedades asociadas a *E. coli* O157:H7 se producen como consecuencia de la ingestión de células viables de dicha bacteria, no como consecuencia de la ingestión de sustancias o compuestos derivados de la misma.

Aunque las referencias científicas que sustentan la anterior diferenciación son múltiples, a título de ejemplo, se indican dos:

Riemann, H.P. & Cliver, D.O. (eds.) (2006). *Foodborne infections and intoxications*. 3rd edn. Elsevier, Amsterdam.



Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (2022). Prevenir intoxicaciones alimentarias en verano.
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/temas_de_interes/campania_verano.htm

Sobre el agente cuestionado en la alegación, una referencia de fácil acceso es:

Comité Científico de la AESAN (2012). Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre medidas de prevención y recomendaciones aplicables para evitar posibles infecciones alimentarias por cepas de Escherichia coli verotoxigénicos/productores de toxinas Shiga/enterohemorrágicos (VTEC/STEC/EHEC).

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/ESCHERICIA_COLI2.pdf

Respecto a la pregunta 85:

Alegación: Que el enunciado de la pregunta nc 85 dice literalmente, ["En relación con los cierre de empresas o sus instalaciones y la suspensión de actividades en caso de indicios razonables de la existencia de un riesgo extraordinario para la salud de la población de la Comunidad autónoma de Castilla y León"] y las opciones de respuesta son: A) Compete exclusivamente a los tribunales de justicia adoptar estas medidas; B) Sólo las autoridades sanitarias son competentes para adoptar estas medidas; c) La normativa donde está contemplado el cierre de empresas a sus instalaciones y la suspensión de actividades en el caso señalado es la Ley 8/2010 de Ordenación del Sistema de Salud de Castilla y León; D) Las opciones b y c son correctas'.

Que la opción D) es correcta; puesto que las autoridades sanitarias son competentes en la decisión de cierre y suspensión de actividades de un operador alimentario' contemplando en la Ley 8/2010 de Ordenación del Sistema de Salud de Castilla y León.

Respuesta Alegación: Se estima la alegación, se modifica la plantilla provisional corrigiendo la respuesta correcta a la opción d) en detrimento de la opción b). **Justificación:** El art. 49.4 de la Ley 10/2010, de 27 de septiembre, de salud pública y seguridad alimentaria de Castilla y León, establece lo siguiente: Sólo las autoridades sanitarias, en los términos que se determinen reglamentariamente, serán las competentes para adoptar estas medidas. (se refiere al cierre de empresas o sus instalaciones y suspensión de actividades, que es título del citado artículo 49)

Por otra parte, el art. 69.1 de la Ley 8/2010, de 30 de agosto, de ordenación del sistema de salud de Castilla y León, establece lo siguiente: Constituyen medidas de limitación sanitaria:

.....
c) Adoptar las medidas especiales que se estimen pertinentes, tales como la incautación o inmovilización de productos, suspensión del ejercicio de actividades, cierres de empresas o sus instalaciones, intervención de medios materiales y personales y cuantas otras se consideren sanitariamente justificadas,

siempre que haya indicios suficientes de la existencia de un riesgo inminente y extraordinario o una repercusión excepcional o negativa para la salud.

Luego queda claro que sólo las autoridades sanitarias son competentes para adoptar las medidas de cierre de empresas o sus instalaciones y suspensión de actividades y que en la Ley 8/2010, de 30 de agosto, de ordenación del sistema de salud de Castilla y León, están contempladas estas medidas.

CUARTO. - De las alegaciones presentadas por la aspirante D. José Luis Santos Lobato sobre las preguntas nº 7,27, 38,46,49, y 64 resulta que:

Respecto a la pregunta 7:

Alegación: La respuesta correcta es, única y exclusivamente, acorde a mi humilde criterio, la d), en virtud de lo enunciado en los puntos c) y d) del artículo 140.1 de la ley 40/2015.

Respuesta Alegación: Se desestima. Justificación: De acuerdo con el artículo 3.1.e de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público:

- e) Buena fe, confianza legítima y lealtad institucional.

La respuesta b) no es correcta porque es “servicio efectivo a los ciudadanos” ni la c) es correcta ya que no se cita la “objetividad”. Tampoco lo es la respuesta d) ya que no se cita “coordinación entre las Administraciones Públicas”.

En la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público existen dos preceptos que recogen los principios generales a los que las Administraciones Públicas deben sujetar su actuación y relaciones, tanto en el ámbito ciudadano, como las que se dan entre las propias Administraciones. El artículo 3 de la LRJSP regula los “principios generales” que regirán la actuación de las Administraciones Públicas (**con independencia de que se trate de relaciones ad extra o ad intra**) y, por otro, con el art 140 de la LRJSP que regula “los principios generales de las relaciones interadministrativas”, en el que aparece, los principios que presidirán las relaciones interadministrativas. El artículo 3.1 de la LRJSP parte de la reproducción del art 103.1 de la CE, afirmando que “las Administraciones Públicas sirven con objetividad los intereses generales y actúan de acuerdo con los principios de eficacia, jerarquía, descentralización, desconcentración y coordinación, con sometimiento pleno a la Constitución, a la Ley y al Derecho ” y en él se regulan los principios generales de actuación de las Administraciones Pública, mientras que en el artículo 140 quedan regulados los “principios generales de las relaciones interadministrativas”

Por lo tanto, la respuesta correcta es la A).

Respecto a la pregunta 27.

Respuesta Alegación: Mantener como única respuesta correcta, la c). Se desestima la alegación.



La respuesta que más se ajusta a lo preguntado es la opción d). La opción c) es menos correcta, deja de lado el concepto clave de “Evitación” (prevención).

Argumentación Comunicación Comisión Europea, Codex, Art. 5 del Reglamento 852/2004

Justificación. El sistema APPCC es fundamentalmente un sistema de “control de procesos” (“control de operaciones”): la existencia de una o varias fases (etapas, “PCC”) cuya gestión adecuada permita garantizar el control de los peligros (inactivación, reducción a niveles adecuados) es la esencia del mismo. El resto de respuestas contienen elementos que parcialmente pueden servir de ayuda/complemento al sistema APPCC o, en algún caso, pueden ser una parte del mismo, pero no “su fundamento o núcleo esencial”.

Sobre lo indicado en la alegación.

Como bien se indica en la propia alegación, el sistema APPCC conlleva, tras realizar el análisis de peligros (que “deben evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables” según se reproduce en la alegación) decidir qué etapas (operaciones) de los procesos son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y actuar en las mismas (principios 2 a 6 del sistema APPCC, que también se citan en la alegación, aunque no se describen ni valoran). Y, desde luego, es un sistema “de gestión”, que conlleva la “intervención” (frente a los peligros concretos que se deriven del análisis de peligros) en esas etapas a las que aluden los principios 2 a 6, no puede quedarse únicamente en “medidas genéricas” para limitar la llegada de peligros (programas de prerrequisitos) y en “analizar los peligros” (como indica la respuesta d) que se propone como “más ajustada a lo preguntado” por la persona que realiza la alegación).

Referencias.

Reglamento 852/2004, art. 5 (Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico).

Codex Alimentarius (2020). Principios generales de higiene de los alimentos. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf

Respecto a la pregunta 38.

La respuesta correcta es la c), ya que, en ningún caso, un aditivo se puede utilizar para reducir la calidad nutricional de un alimento.

Definición de aditivo de la AESAN y directrices asociadas.

Respuesta Alegación: Se desestima la alegación. Mantener como única respuesta correcta, la a).

Justificación. Todas las respuestas ofrecidas, salvo la primera, a “aumentar la calidad nutricional de un alimento” aparecen recogidos en el R 1333/2008 (art. 6. Condiciones generales para la inclusión y el uso de aditivos alimentarios en las listas comunitarias), en el que también se incluye “Preservar la calidad nutricional de un alimento” y, en determinadas situaciones, “reducir la calidad nutricional de un alimento”.

Sobre lo indicado en la alegación.

La autorización del empleo de aditivos alimentarios está regulada a nivel de la Unión Europea, no a nivel nacional.

El Reglamento 1333/2008, art. 6 (Condiciones generales para la inclusión y el uso de aditivos alimentarios en las listas comunitarias)

“2. Para ser incluidos en las listas comunitarias..., un aditivo alimentario deberá... servir a uno o varios de los fines siguientes:

- a) preservar la calidad nutricional del alimento,
- b) suministrar los ingredientes o constituyentes necesarios para alimentos destinados a grupos de consumidores con necesidades dietéticas especiales,
- c) mejorar la calidad de conservación de un alimento..

3. ...un aditivo que reduzca la calidad nutricional de un alimento podrá incluirse en la lista comunitaria.... si.....el aditivo es necesario para la producción de alimentos destinados a grupos de consumidores con necesidades dietéticas especiales”

Adicionalmente, la autorización (en determinados supuestos) de un aditivo alimentario para reducir la calidad nutricional de un alimento ya se contemplaba históricamente en la legislación española antes de la uniformización europea del año 2008 (véase por ejemplo, Real Decreto 1111/1991) y se contempla igualmente en la referencia internacional del Codex Alimentarius (Norma general para los aditivos alimentarios, 1995, revisada por última vez en 2021).

Respecto a la pregunta 46:

Pregunta 46: La pregunta correcta, en puridad, es la b), acorde a lo referido en el párrafo que sigue de la Orden de la Junta de Castilla y León que glosó:

“ORDEN de 25 de septiembre de 2000, de la Consejería de Sanidad y Bienestar Social, por la que se regula el reconocimiento sanitario de cerdos sacrificados, en domicilios particulares, para autoconsumo, y se establece el sistema de identificación empleado en el control sanitario en origen de los animales silvestres que, abatidos en actividades cinegéticas, se comercialicen para consumo humano.

Artículo 2.o

2.1. Se autoriza en cada una de las nueve provincias de la Comunidad Autónoma de Castilla y León el sacrificio de cerdos. en domicilios particulares. para consumo familiar durante el período comprendido entre el último



viernes del mes de octubre y el primer domingo del mes de abril del año siguiente el sacrificio de cerdos, en domicilios particulares,

A la vista de lo señalado, la AUTORIZACIÓN DEL SAGRIFICIO. LE CORRESPONDE a la Junta de Castilla y León.

"Artículo 4.o- Los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública tendrán encomendadas las siguientes funciones:

- Informar a los Ayuntamientos, a los cazadores y a la población en general de los potenciales riesgos para la salud que pueden derivarse del consumo de carne y productos cárnicos no sometidos a control.
- Advertir sobre el destino que debe darse a los residuos y subproductos.
- Realizar el análisis micrográfico correspondiente y comunicar la no aptitud para el consumo de las carnes inspeccionadas, procediendo, en su caso, a la inmovilización cautelar reglamentaria.
- Identificar con el precinto reglamentario los animales silvestres abatidos en actividades cinegéticas llevadas a cabo en el territorio de su demarcación veterinaria o zona básica de salud.
- Obtener información de interés sanitario en relación con las actividades.
- Coordinar y supervisar la intervención de los Veterinarios que actúen en su ámbito, comunicando reglamentariamente las incidencias observadas.
- Remitir al Servicio Territorial de Sanidad y Bienestar Social el informe final sobre el desarrollo de la campaña, utilizando para ello el modelo normalizado que se les proporcione.

Artículo 5.o- El Veterinario Colaborador tendrá las siguientes obligaciones y responsabilidades:

- Colaborará con el Ayuntamiento en la organización y desarrollo de la campaña de sacrificio de cerdos en domicilios particulares.
- Anunciará su lugar de localización y su horario de trabajo.
- Identificará, en origen, con el precinto reglamentario los animales silvestres abatidos en actividades cinegéticas llevadas a cabo en el territorio para el que dispone de autorización.
- Realizará el examen micrográfico de las carnes, comunicando en un plazo máximo de veinticuatro horas a los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública, la detección de formas parasitarias del género <Trichinella>, cisticercosis por Cysticercus cellulosae y cuantos riesgos para la salud pública observe.
- Informará a los cazadores y a la población sobre los potenciales riesgos para la salud que pueden derivarse del consumo de carne y productos cárnicos no sometidos a control, así como del destino que debe darse a los residuos y subproductos no comestibles.
- Obtendrá la información sanitaria señalada por la Dirección General de Salud Pública
- Remitirá al Coordinador Veterinario de la zona básica de salud, mensualmente, relación del número de sacrificios, nombre, dirección de los propietarios, relación de animales abatidos e identificados, y cuantas incidencias con repercusiones sobre la salud pudieran ocurrir."

A la vista de lo referido en los artículos 4y 5 de dicha Orden, El CONTROL, Lo ejerce la Junta, con el apoyo, en la ORGANIZACION Y DESARROLLO, de los veterinarios colaboradores y los ayuntamientos.

En resumen, la labor del ayuntamiento es de desarrollo y ejecución, en ningún caso de autorización del sacrificio y, solo subsidiariamente, a la labor coordinadora de la Junta, de control (de carácter subsidiario, subordinado y de ejecución, por parte del ayuntamiento).

A la luz de lo dicho, la respuesta correcta es la b).

Respuesta Alegación: Se desestima. El art. 22 de la Ley Ley 10/2010, de 27 de septiembre, de salud pública y seguridad alimentaria de Castilla y León, establece lo siguiente: *Artículo 22. Competencias de las corporaciones locales. De acuerdo con lo establecido en la legislación básica estatal y en esta ley, las corporaciones locales, sin perjuicio de las competencias de las demás administraciones públicas, tendrán las siguientes responsabilidades mínimas en relación al obligado cumplimiento de las normas y planes sanitarios:g) Autorización y control del sacrificio de animales de la especie porcina para autoconsumo.....*

Luego queda claro que la competencia para la autorización y control del sacrificio de animales de la especie porcina para autoconsumo le corresponde a las corporaciones locales. **La respuesta correcta es, por tanto, la opción a.**

h) *Gusanos y lombrices para cebos.*

No quedan incluidos los animales de granja de producción láctea, por lo que la autoridad competente nunca podrá autorizar SANDACH para la alimentación de animales de granja de producción láctea. Por tanto, la respuesta correcta es la d.

Respecto a la pregunta 49. Retira la alegación en escrito de fecha 16 de diciembre de 2022.

Respecto a la pregunta 64.

Respuesta Alegación: Desestimar la alegación. La única opción posible, como acción prohibida es la respuesta b). Justificación: El término “adición”, según el diccionario panhispánico de la Real Academia Española hace referencia a la acción y efecto de añadir y suma. No teniendo nada que ver con la adición de nitrógeno como aditivo. **En el artículo 6 del Real Decreto 1799/2010, queda manifiesta la posible utilización de nitrógeno como manipulación permitida.**



Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.



Artículo 6. Manipulaciones permitidas.

Estarán permitidos los siguientes tratamientos o manipulaciones:

1. Los tratamientos físiocoquímicos pertinentes, tales como decantación, flocculación, filtración y desinfección con métodos químicos o físicos autorizados, como cloración, rayos ultravioleta, ozonización y ósmosis inversa, siempre que los subproductos asociados a las sustancias, materiales o procesos utilizados no permanezcan en el agua destinada al consumo en concentraciones superiores a los reseñados en el anexo I, y siempre que no suponga directa o indirectamente un menoscabo de la salud humana.
2. Las sustancias que sea necesario utilizar en los distintos procesos de tratamiento del agua deberán estar autorizadas para los fines y en las proporciones que se indican en la lista de sustancias para el tratamiento de agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
3. La adición de dióxido de carbono.
4. La utilización de nitrógeno como coadyuvante tecnológico (gas de envasado) para asegurar la estabilidad de los envases.

Artículo 7. Manipulaciones prohibidas.

Estarán prohibidos los siguientes tratamientos o manipulaciones:

- a) Comercializar aguas superficiales sin haber sido tratadas para su consumo.
- b) La distribución del agua al consumidor final en envases que no sean los destinados al consumidor final.
- c) La adición de sales minerales, azúcares, edulcorantes, aromatizantes u otros ingredientes o aditivos alimentarios, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 6 de la presente disposición.
- d) El contenido de los aparatos dispensadores de agua (fuentes de agua) no podrá ser redistribuido en ningún caso, directamente o mediante dispositivos dispensadores, en otros de menor capacidad destinados al consumidor final, ni se autorizarán prácticas de relleno o reposición del contenido, debiendo renovarse mediante sustitución exclusivamente por otros integros y completos.

QUINTO. - De las alegaciones presentadas por la aspirante D^a. Lena Ausin Calvo sobre las preguntas nº 12 30, 34,38y 67 resulta que:

Respecto a la pregunta 12.

Alegación: Que la respuesta correcta a la pregunta número 12 considero que es la opción "d" en lugar de la "c" como aparece en la plantilla provisional.

Respuesta Alegación: Estimada. ERROR DE TRANSCRIPCION. RESPUESTA CORRECTA LA D. SE CORRIGE EN LA PLANTILLA DEFINITIVA.

Pregunta 30

Modificación de la plantilla de respuestas.

Considero que la pregunta tiene dos respuestas correctas, la b) y la c).

RD 348/2001 (art. 4.3 y anexo IV)

Respuesta Alegación: Desestimar la alegación. Mantener como única respuesta correcta, la c) *Justificación. No se requiere notificación previa a la comercialización. Aunque en España sólo se autoriza la irradiación de "hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales" con dosis de 10 KGy o inferior, en otros países de la UE se irradian legalmente otros productos alimenticios (p.e., ancas de rana) que, por el principio de reconocimiento mutuo, pueden estar en los mercados españoles. Todas las instalaciones de irradiación de alimentos deben estar autorizadas. Las dosis de irradiación autorizadas son máximas no mínimas.*

Sobre lo indicado en la alegación.

El Real Decreto 348/2001 (por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes) incorporó al ordenamiento jurídico nacional las Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE, que se aprobaron para armonizar en la Unión Europea el empleo de radiaciones ionizantes en el tratamiento de los alimentos. Normas que deben completarse (funcionamiento del mercado único de la Unión Europea) con el principio de reconocimiento mutuo (recogido, por ejemplo, en el Reglamento (UE) 2019/515). Como se pone de manifiesto en los diferentes informes de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo relativos a los alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes (p.e., el publicado el 24.2.2021, relativo a los años 2018-2019, COM (2021) 79 final), además de los productos armonizados (los recogidos en el Real Decreto antes indicado y en la Directiva 1999/3/CE: hierbas aromáticas secas, especias y condimentos, dosis máxima 10 kGy), en varios países de la Unión Europea se elaboran legalmente otros alimentos irradiados (p.e., “ancas de rana”).

La citada norma europea (Directiva 1999/2/CE) y el propio Real Decreto 348/2001 (art. 8. “Productos procedentes de terceros países”) establecen la necesidad de que todos los productos hayan sido tratados en una instalación de irradiación autorizada por la Comunidad Europea.

Pregunta 34

Modificación de la plantilla de respuestas. Considero que la respuesta es la opción “b” en vez de la “d”

Informe EFSA 2021 que “incluye a los agentes a), c) y d) como causantes de intoxicaciones alimentarias.

Respuesta Alegación: Mantener como única respuesta correcta, la d). *Justificación. E. coli O157:H7 es agente de una infección alimentaria, no de una intoxicación. Los otros tres son agentes de intoxicaciones alimentarias.*

Sobre la alegación.

El informe EFSA indicado (The European Union One Health 2021 Zoonoses Report), fue publicado el 13 de diciembre de 2022, es decir, al día siguiente de la celebración del ejercicio. En todo caso, tanto en dicho informe como en los de años precedentes, los agentes indicados en la alegación se incluyen como “agentes causantes de enfermedades (zoonosis) de transmisión alimentaria” que, en ocasiones, cursan como brotes (“zoonoses”, “foodborne outbreaks”), no como “causantes de intoxicaciones alimentarias”.

Se consideran infecciones alimentarias los procesos que son consecuencia de la ingestión de agentes biológicos (formas activas de los mismos: por ejemplo, células activas (viables) de Escherichia coli O157:H7).

Se consideran intoxicaciones alimentarias los procesos que son consecuencia de la ingestión de compuestos químicos (por ejemplo, toxinas generadas como consecuencia de la multiplicación, en un alimento, de Staphylococcus aureus).

Las enfermedades asociadas a E. coli O157:H7 se producen como consecuencia de la ingestión de células viables de dicha bacteria, no como consecuencia de la ingestión de sustancias o compuestos derivados de la misma.



Aunque las referencias científicas que sustentan la anterior diferenciación son múltiples, a título de ejemplo, se indican dos:

Riemann, H.P. & Cliver, D.O. (eds.) (2006). *Foodborne infections and intoxications*. 3rd edn. Elsevier, Amsterdam.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (2022). *Prevenir intoxicaciones alimentarias en verano*. https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/temas_de_interes/campania_verano.htm

Por otra parte, el agente indicado en la respuesta b) no aparece recogido en el antedicho informe (“Zoonoses report”) dado que no se trata de un agente de zoonosis, aunque sí es un agente de intoxicación alimentaria.

Burkholderia gladioli (denominación actual de Pseudomonas cocovenenans, también Burkholderia cocovenenans) (<https://lsrn.dsmz.de/species/burkholderia-gladioli>) es un agente de intoxicaciones alimentarias reconocido como tal desde principios del siglo XX. Así, por ejemplo:

ICMSF (1996) *Microorganisms in foods 5: Characteristics of microbial pathogens*. Chapman & Hall, London, UK. Donde se cita una referencia científica del año 1933 en el que se hace dicha asociación (agente-intoxicación alimentaria).

Peng et. Al. (2021) Comparative genomic analysis of the foodborne pathogen Burkholderia gladioli pv. cocovenenans harboring a bongrekic acid biosynthesis gene cluster. *Front. Microbiol.*, 2021. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.628538>.

Pregunta 38.

Modificación de la plantilla de respuestas correctas.

La respuesta correcta es la c) en lugar de la a)

Reglamento 1333/2008, art. 6.2.

Respuesta Alegación: Desestimar alegación. Mantener como única respuesta correcta, la a). *Justificación. Todas las respuestas ofrecidas, salvo la primera, a “aumentar la calidad nutricional de un alimento” aparecen recogidos en el R 1333/2008 (art. 6. Condiciones generales para la inclusión y el uso de aditivos alimentarios en las listas comunitarias), en el que también se incluye “Preservar la calidad nutricional de un alimento” y, en determinadas situaciones, “reducir la calidad nutricional de un alimento”.*

Sobre lo indicado en la alegación.

El Reglamento 1333/2008, art. 6 (Condiciones generales para la inclusión y el uso de aditivos alimentarios en las listas comunitarias), además del artículo 6.2, al que se alude en la alegación, también incorpora, a continuación, el 6.3, que se extractan a continuación.

“2. Para ser incluidos en las listas comunitarias..., un aditivo alimentario deberá... servir a uno o varios de los fines siguientes:

- a) preservar la calidad nutricional del alimento,
 - b) suministrar los ingredientes o constituyentes necesarios para alimentos destinados a grupos de consumidores con necesidades dietéticas especiales,
 - c) mejorar.. la calidad de conservación de un alimento..
3. ..un aditivo que reduzca la calidad nutricional de un alimento podrá incluirse en la lista comunitaria.... si....el aditivo es necesario para la producción de alimentos destinados a grupos de consumidores con necesidades dietéticas especiales”:

Adicionalmente, la autorización (en determinados supuestos) de un aditivo alimentario que pudiera reducir la calidad nutricional de un alimento ya se contemplaba históricamente en la legislación española antes de la uniformización europea del año 2008 (véase por ejemplo, Real Decreto 1111/1991) y se contempla igualmente en la referencia internacional del Codex Alimentarius (Norma general para los aditivos alimentarios, 1995, revisada por última vez en 2021).

Respecto a la pregunta 67:

Respuesta Alegación: Desestimar alegación, mantener como única respuesta correcta, la c). Justificación: No está entre las funciones de la Sección de Higiene de los Alimentos y Salud Medio Ambiental de JCyL, impartir cursos de formación para la manipulación de alimentos. **En el Reglamento (CE)852/2004, se definen claramente los entes que quedarán encargados de impartir dicha formación de manipulación de alimentos y en el Documento de orientación sobre formación de manipuladores de alimentos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (AESAN):**



DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN SOBRE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS



Ayuntamiento de Burgos

Concejalía de Personal y Régimen Interior

En este contexto, nos vamos a centrar en el Reglamento (CE) 852/2004, al ser el marco legal de aplicación en relación con los trabajadores de las empresas alimentarias, no desarrollando en este documento el control oficial.

En el Capítulo XII del anexo II de dicho Reglamento se establece:

CAPÍTULO XII. Formación

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

- 1) *La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.*
- 2) *Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.*
- 3) *El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.*

El objetivo de este documento es facilitar a las empresas alimentarias orientaciones en el ámbito de los tres puntos establecidos en el campo de la formación.

PUNTO 1: *Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.*

Es **responsabilidad de las empresas alimentarias** garantizar que el personal dispone de una formación adecuada a su puesto de trabajo.

A su vez, las empresas alimentarias para poder proporcionar las garantías de que no comercializan alimentos que no son seguros, deben implantar sistemas de autocontrol basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). En estos sistemas de autocontrol deben incluir la planificación de la formación que tienen establecida para los manipuladores de la empresa alimentaria.

La aplicación desde el 1 de enero de 2006 de la normativa comunitaria en materia de higiene de los alimentos y en particular del Reglamento (CE) nº 852/2004 establece la importancia de que el personal que manipula alimentos disponga de una formación adecuada a su puesto laboral.

La formación de los manipuladores podrá ser impartida por:

- La propia empresa Alimentaria
- Empresas o entidades formadoras (reconocidas o no reconocidas por organismos oficiales)
- Centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales (dentro de la formación reglada)

Esto significa que cuando la propia empresa alimentaria no se encuentre capacitada para formar a sus trabajadores en materia de higiene alimentaria, o decida no formar directamente a su personal, esta formación puede ser adquirida en alguna entidad o empresa externa (Asociaciones, Centros de formación, empresas de formación etc.) que les ofrezcan garantías.

La formación debe ser adaptada a cada empresa alimentaria según las necesidades detectadas y así se debe transmitir por el responsable de la empresa a la entidad formadora que la imparte, o bien formar por sí misma a sus trabajadores en materia de higiene alimentaria.

Esto hace que la Sección de Higiene de los Alimentos y Salud Medio Ambiente de JCyl, no sea una entidad de la que quiera esperar dicha formación, al no estar entre las indicadas en la legislación vigente para esta materia.

SEXTO. - Resueltas las reclamaciones el Tribunal acuerda anular la pregunta nº 59 sustituyéndola por la primera de las de reserva, rectificar las respuestas de las preguntas nº 12 y nº 85 de la plantilla provisional y desestimar el resto de las alegaciones en base a los criterios anteriormente expuestos.

SEPTIMO. Publicar la plantilla definitiva.

OCTAVO. - Se procede a la apertura del sobre que contiene las hojas de respuesta del examen tipo test, para su corrección.

NOVENO. - Hacer públicas las puntuaciones del primer ejercicio, tipo test, otorgadas conforme a la Base 9 de la convocatoria y declarar aprobados a los aspirantes que se relacionan a continuación por haber obtenido una puntuación mínima de 5 puntos:

Nombre	DNI	Bien	Mal	No contesta	Calificación
Ausín Calvo, Lena	**3066**T	59	33	8	5,075
Aydillo Maeso, Judith	**2895**H	57	11	32	5,425
Diéguez Martín, Virginia	**3991**H	59	32	9	5,1
Fuente Ruiz, Lorena de la	**1534**P	59	32	9	5,1
Orive Martín, Rocío	**3131**Q	66	29	5	5,875

DECIMO. - Hacer pública la presente resolución en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento, sito en la planta baja de la casa consistorial y en la página web del ayuntamiento (www.aytoburgos.es).

Contra el presente acuerdo, que se publica a los efectos de notificación según lo dispuesto en el artículo 45.1.b) de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, los interesados podrán interponer recurso de Alzada ante la Sra. Concejal de Personal del Excmo Ayuntamiento de Burgos, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su publicación en los medios señalados.

LA SECRETARIA DEL TRIBUNAL

Fdo. María Antonia Machin Caballero