



**Temari de matèries específiques corresponents al cos facultatiu superior,
escala sanitària, especialitat veterinària**

Tema 1. El paquet europeu d'higiene dels productes alimentaris. Requisits higiènics generals aplicables a les empreses alimentàries i a la producció primària de les explotacions ramaderes. Normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal. Obligacions dels operadors d'empreses alimentàries.

Tema 2. Sistemes de gestió de la Seguretat Alimentària: el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics en les empreses alimentàries i en les d'alimentació animal, principis i prerequisits. Criteris de flexibilitat en l'aplicació dels reglaments europeus d'higiene dels aliments i en els sistemes de control basats en l'anàlisi de perills i punts de control crítics. Guies de pràctiques correctes d'higiene.

Legislació.

Tema 3. El Reglament 625/2017 de control oficial i altres activitats oficials realitzades per garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris. Principis, concepte i mètodes de l'anàlisi del risc: la determinació, la gestió i la comunicació del risc.

Tema 4. Aspectes generals del Pla Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària. Programes específics de competència ramadera i de seguretat alimentària. L'informe anual.

Tema 5. El Reial decret 562/2025. Activitats, mètodes i tècniques de control oficial. Metodologia de la inspecció i auditoria de les empreses agroalimentàries.

Requisits per a la presa de mostres, anàlisi, assaig i diagnòstic.

Tema 6. El Programa de control de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies en aliments d'origen animal. Procediment comunitari per a la fixació del límit màxim de residus en substàncies farmacològicament actives en els aliments d'origen animal, i la seva classificació. Legislació.

Tema 7. Traçabilitat en animals, aliments i pinsos. Requisits generals. Requisits específics. Legislació.

Tema 8. Les zoonosis alimentàries i no alimentàries. Concepte, classificació, principals zoonosis a la Unió Europea. Sistemes generals de lluita, prevenció i control.

Tema 9. L'impacte de la globalització i el canvi climàtic en les malalties emergents i reemergents. La iniciativa «Una sola salut».

Tema 10. El Programa Integral Coordinat de Vigilància i Control de les Encefalopaties Espongiformes Transmissibles dels Animals. Normativa aplicable.

Tema 11. Subproductes animals no destinats al consum humà. Normativa aplicable.



Tema 12. Requisits de benestar animal en el sacrifici i matança dels animals. El Reglament (CE) núm. 1099/2009 del Consell, de 24 de setembre de 2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança.

Tema 13. Procediments i requisits de la certificació veterinària oficial per a l'exportació. Normativa aplicable.

Tema 14 El Pla Nacional davant la Resistència als Antibiotics. Vigilància de les Resistències als Antimicrobians. Normativa aplicable.

Tema 15. L'Organització Mundial de Sanitat Animal (OIE). Organismes competents de la Unió Europea. Organismes competents a Espanya i en les Illes Balears. Malalties de declaració obligatòria. Sistemes de vigilància, control i notificació de les malalties. Pla Coordinat Estatal d'Alerta Sanitària Veterinària. Plans de contingència contra malalties.

Tema 16. La Llei 8/2003, de 24 d'abril, de Sanitat Animal. El Reglament (UE) 2016/429 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de març de 2016, relatiu a les malalties transmissibles dels animals i pel qual es modifiquen o deroguen alguns actes en matèria de sanitat animal.

Tema 17. Sistemes generals de lluita i control de les malalties animals. Associacions de defensa sanitària ramaderes. Normativa aplicable.

Tema 18. El Programa d'erradicació de la Tuberculosi Bovina. El programa de vigilància de la brucel·losi bovina, leucosi bovina enzoòtica i peripneumònia contagiosa bovina.

Tema 19. El Programa Nacional d'erradicació de Brucel·losi Ovina i Cabruna. El programa de prevenció i vigilància serològica i entomològica de la malaltia de la llengua blava.

Tema 20. El Programa Nacional de Vigilància Sanitària Porcina. El programa de lluita, control i erradicació de la malaltia d'Aujeszky.

Tema 21. El Programa de Vigilància de la Influença Aviària en ocells de corral i silvestres. El Programa Nacional Control de Determinats Serotips de Salmonel·la en pollastres d'engreix (*broiler*), gallines ponedores i gallines reproductores de l'espècie *Gallus gallus*.

Tema 22. Principals malalties de les abelles mel·líferes: etiologia, epidemiologia, diagnòstic, tractament, prevenció i control. Programa Nacional de Lluita i Control de les Malalties de les Abelles de la Mel (el Reial decret 608/2006, de 19 de maig).

Tema 23. Principals processos infecciosos dels èquids: arteritis infecciosa equina, anèmia infecciosa equina, metritis contagiosa equina, virus del Nil occidental. Etiologia, epidemiologia, diagnòstic, prevenció i control.

Tema 24. Principals malalties infectocontagioses en aqüicultura. Epidemiologia, diagnòstic, control i erradicació. Malalties de declaració obligatòria a la UE, situació actual i normativa aplicable.

Tema 25. Requisits de sanitat animal per al moviment d'animals d'explotacions cinegètiques, d'aqüicultura continental i de nuclis zoològics.



Tema 26. Principis generals relatius als controls veterinaris i zootècnics aplicables en els intercanvis comunitaris de determinats animals vius i productes. Normativa aplicable.

Tema 27. Bioseguretat en les explotacions ramaderes.

Tema 28. L'ordenació zootècnica i sanitària de les explotacions ramaderes. Normativa aplicable.

Tema 29. El Sistema Integral de Traçabilitat Animal. El Registre General de Moviments de Bestiar (REMO). El Registre d'Identificació Individualitzat d'Animals de producció (RIIA). Normativa aplicable

Tema 30. Benestar animal en les explotacions ramaderes. Normativa aplicable.

Tema 31. Benestar animal dels animals d'experimentació i dels animals de parcs zoològics. Normativa aplicable.

Tema 32. La protecció dels animals en el transport. Aspectes tècnics i normativa aplicable.

Tema 33. Normes zootècniques aplicables als animals reproductors de raça pura, porcins reproductors híbrids i el seu material reproductiu. El Programa Nacional de Conservació, Millora i Foment de les Races Ramaderes.

Tema 34. Condicions bàsiques de recollida, emmagatzemament, distribució i comercialització de material genètic de les espècies bovina, ovina, cabrum i porcina, i dels èquids.

Tema 35. L'alimentació animal: conceptes bàsics, mètodes, matèries primeres, substàncies indesitjables, premescles i additius. Producció i comercialització de productes d'alimentació animal. Autorització i registre dels establiments. Normativa aplicable. Sistemes informàtics en alimentació animal: el Sistema Informàtic de Registre d'Establiments en l'Alimentació Animal (SILUM) i el Sistema d'Alerta Ràpida per a Aliments i Pinsos (RASSF). Programa de control oficial.

Tema 36. El Programa Nacional de Control Oficial de les Condicions Higienicosanitàries de la Producció i de la Traçabilitat de Llet Crua de Vaca, d'Ovella i de Cabra.

Tema 37. La Llei de protecció dels animals que viuen en l'entorn humà. Normativa de desenvolupament. Identificació dels animals de companyia. Registre de nuclis zoològics.

Tema 38. Prescripció, dispensació, ús i control oficial del medicament veterinari en animals de producció ramadera. Normativa aplicable. Farmacovigilància de medicaments veterinaris.

Tema 39. La Política Agrària Comuna (PAC): origen, principis, objectius i instruments. Evolució i reformes de la PAC: causes i avaluació. PAC actual. Aplicació a Espanya.

Tema 40. L'Organització Comuna de Mercats (OCM única). Xarxa de seguretat dels mercats agraris. Recerca de l'equilibri a la cadena de valor agroalimentària. Mesures específiques de suport.



- Tema 41. La ramaderia en les Illes Balears. Situació actual, característiques i tendències. Principals races d'animals de producció explotades: característiques, aptituds i produccions.
- Tema 42. Mesures per millorar el funcionament de la cadena alimentària. Reconeixement de les organitzacions de productors de llet i de carn i de les seves organitzacions interprofessionals. Normativa aplicable
- Tema 43. La Llei Agrària de les Illes Balears: disposicions generals, la producció ramadera i la venda directa.
- Tema 44. Problemàtica sanitària i ambiental dels fems i purins. Utilització de les dejeccions ramaderes com a fertilitzants agrícoles. Femers, pla de producció i gestió de fems, llibre de registre de producció i gestió de fems. Codi de bones pràctiques agràries.
- Tema 45. La qualitat agroalimentària: fórmules obligatòries i voluntàries. Qualitat comercial obligatòria. Qualitat comercial voluntària: acreditació i certificació. Qualitat diferenciada: denominació d'origen protegida, indicació geogràfica protegida i especialitat tradicional garantida.
- Tema 46. La Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat: principis generals i actuacions sanitàries del sistema de salut. Intervenció pública en relació amb la salut individual i col·lectiva. Infraccions i sancions. Competència de les administracions públiques.
- Tema 47. El concepte de salut pública. Determinants de la salut. La salut pública en el marc de la Unió Europea i d'Espanya. Plans i programes d'acció en l'àmbit de la salut. Principi de precaució. La Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública.
- Tema 48. L'organització del sistema sanitari dels aliments. Organismes competents de la Comunitat Autònoma, l'Estat i la Unió Europea en el control sanitari dels aliments. Principals organismes nacionals i internacionals d'avaluació de riscos. L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària. El Centre Europeu de Prevenció i Control de Malalties.
- Tema 49. Epidemiologia, prevenció i control de les malalties transmeses per aliments i aigües. Perills biològics i químics. Fonts de contaminació i efectes sobre la salut.
- Tema 50. Actuacions en cas de detecció de brots de malalties alimentàries en els humans. Recollida i transmissió de dades analítiques moleculars en el marc de les investigacions epidemiològiques de brots de malalties transmeses pels aliments.
- Tema 51. La Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Tema 52. La Llei 5/2003 de 4 d'abril, de salut de les Illes Balears, i la Llei 16/2010, de 28 de desembre, de salut pública de les Illes Balears. Concepte d'autoritat sanitària. La intervenció pública en relació amb la salut individual i col·lectiva.
- Tema 53. Els programes d'assegurament de la qualitat aplicats per les empreses alimentàries i de pinsos, i la seva avaluació. Sistemes de gestió de la qualitat aplicables a la seguretat alimentària. Certificació i acreditació. Principals normes i estàndards relacionats. La norma ISO 22000. Les normes internacionals BRC



(*British Retail Consortium*) i IFS (*International Food Standard*). Acreditació de laboratoris d'assaig i calibració conforme a la norma UNE/IEC 17025. Exigències normatives i requisits.

Tema 54. Requisits específics relatius a la carn d'ungulats domèstics, d'aus de corral i lagomorfs, de caça de cria i silvestre; a la carn picada, els preparats de carn i la carn separada mecànicament, i als productes carnis, els greixos animals fosos, els llardons, estómacs, bufetes i intestins tractats. Normativa.

Tema 55. Control oficial de carns fresques: funcions del veterinari oficial. Actuacions consecutives als controls. Responsabilitats i freqüència dels controls. Requisits específics per al bestiar boví, oví i cabrum, els solípedes i els suïds domèstics, les aus de corral, els lagomorfs de cria, la caça de cria i la caça silvestre. Normes específiques per als controls oficials de la presència de triquina en la carn. Normativa.

Tema 56. Requisits específics d'higiene relatius als mol·luscs bivalves vius i als productes de la pesca. Control oficial de mol·luscs bivalves vius: controls oficials de mol·luscs bivalves vius procedents de zones de producció classificades. Controls oficials relatius als pectínids i als gasteròpodes marins vius que no s'alimenten per filtració recollits fora de les zones de producció classificades. El control de les biotoxines en mol·luscs bivalves i altres organismes procedents de la pesca, el marisqueig i l'aqüicultura. Normativa.

Tema 57. Requisits específics d'higiene relatius a la llet crua i els productes lactis. Requisits específics d'higiene relatius a ous i ovoproductes. Normativa i control oficial.

Tema 58. Criteris microbiològics aplicables als aliments: definició, tipus i conceptes bàsics. Estudis de vida útil. Establiment de dates de consum. Legislació i guies d'aplicació. Normativa i control oficial.

Tema 59. Contaminants en els productes alimentosos. Procediments comunitaris. Bases científiques dels continguts màxims. Substàncies regulades. Mètodes de mostreig i anàlisi. Normativa i control oficial.

Tema 60. Residus de plaguicides en aliments. Bases científiques dels límits màxims. Mètodes de mostreig i anàlisi. Programes de control comunitari i nacional. Normativa i control oficial.

Tema 61. Altres perills que s'han de considerar en la indústria alimentària: perills físics. Substàncies o productes que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Mesures de prevenció i control en l'empresa alimentària. Normativa i control oficial.

Tema 62. Xarxa d'Alerta Alimentària: sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI). El sistema RASFF i el sistema ACA. Gestió de crisi i situacions d'emergència. El Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments i el registre autonòmic. Normativa.

Tema 63. . Normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjar preparat. Principis d'higiene en la manipulació d'aliments. Cultura de la seguretat alimentària. Formació dels manipuladors d'aliments. Normativa i control oficial.



Tema 64. Ingredients tecnològics: additius alimentaris, enzims i aromes. Necessitats d'ús i perills associats. Establiment dels límits d'ús. Legislació aplicable. Condicions d'etiquetatge en els aliments. Normativa i control oficial.

Tema 65. Envasament i Conservació dels aliments. Envasament al buit i en atmosferes protectores. Envasos intel·ligents. Tecnologia i riscos sanitaris associats. Mètodes físics i químics. Aliments irradiats. Conserves i semiconserves. Normativa i control oficial.

Tema 66. Materials en contacte amb aliments. Bones pràctiques de fabricació. Normativa i control oficial.

Tema 67. Informació alimentària facilitada al consumidor: principis i requisits generals de la informació alimentària. Informació alimentària obligatòria. Normativa i control oficial.

Tema 68. Declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments. L'addició de vitamines, minerals i altres substàncies als aliments. Normativa i control oficial.

Tema 69. Complementos alimentosos. Normativa i control oficial.

Tema 70. Preparats per a lactants i preparats de continuació. Aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils. Aliments per a usos mèdics especials. Substitutius de la dieta completa per al control del pes. Normativa i control oficial.

Tema 71. El comerç detallista d'alimentació. Establiments permanents i no permanents. Emmagatzematge i transport d'aliments. Normativa i control oficial.

Tema 72. Criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà. Aigües minerals naturals i aigües de deu envasades per a consum humà. Aigües potables preparades envasades. Normativa i control oficial.

Tema 73. Aliments d'origen no animals: Olis vegetals comestibles i Greixos comestibles; Farines i derivats. Conserves i semiconserves vegetals. Fongs i bolets: principals espècies comercialitzables. Altres productes d'origen vegetal. Normativa i control oficial.

Tema 74. Begudes alcohòliques. Begudes no alcohòliques; Sucs i nèctars. Normativa i control oficial.

Tema 75. Nous aliments. Organismes modificats genèticament. Normativa i control oficial.