

PROCÉS SELECTIU D'UN/A TÈCNIC/A EN SALUT PÚBLICA I CONSTITUCIÓ D'UNA BORSA DE TREBALL.

Prova pràctica.

Serà de caràcter obligatori i eliminatori. Consistirà en la resolució d'un o diversos supòsits pràctics relacionades amb les funcions a desenvolupar el lloc de treball i/o basades en el temari específic que consta a les bases.

La durada d'aquesta prova serà de 120'.

Es puntuarà fins a un màxim de 40 punts. Les persones aspirants que no aconseguixin un mínim de 20 punts quedaran excloses del procés selectiu.

Es valoraran favorablement, entre altres aspectes a considerar pel tribunal, la correcció en les respostes, la profunditat en el coneixement de la matèria, la sistemàtica, la claredat i la capacitat d'anàlisi.

PREGUNTES

1. A Montornès del Vallès convivim amb la problemàtica de les colònies no controlades de gats de carrer, que generen situacions no desitjables com: insalubritat de l'entorn, plagues, malalties en els mateixos animals, molèsties al veïnat, alimentació inadequada i augment de les gestacions, enter d'altres.

Actualment tenim 20 colònies identificades i es treballa en col·laboració amb dues entitats animalistes i una protectora. El cens de gats per colònia no està actualitzat, és habitual que apareguin nous punts d'alimentació i les persones que fan d'alimentadores no sempre estan autoritzades.

D'acord amb la nova Llei 7/2023, de 28 de març, de protecció dels drets i el benestar dels animals i sota el teu criteri professional quines línies d'actuació contindria el Programa de gestió de colònies felines municipal de Montornès del Vallès

Llei 7/2023, de 28 de març, de protecció dels drets i el benestar dels animals (d'ara endavant, Llei 7/2023), que va entrar en vigor el passat dia 29 de setembre. Entre les diferents qüestions que regula, dedica un capítol específic a les colònies de gats i concreta un seguit de **mandats dirigits als ens locals per a l'exercici del control sobre les colònies felines** formades per gats abandonats, extraviats o rondaires sense esterilitzar i de les cadellades que en procedeixin. Aquest control és competència de l'ajuntament del municipi on es troba la colònia, que pot establir mecanismes de col·laboració amb entitats protectores d'animals. La Llei fa un esment específic als ajuntaments en el seu preàmbul:

Programa de gestió de colònies felines municipal:

- a) El foment de la **col·laboració ciutadana** per a la cura dels gats comunitaris, amb la regulació, a través de les seves normatives municipals, dels procediments en què es recullen els drets i les obligacions dels **cuidadors de colònies felines**.



- b) L'administració local pot col·laborar amb **entitats de gestió de colònies felines** degudament inscrites en el Registre d'entitats de protecció animal per a la implantació i el desenvolupament dels programes de gestió de colònies felines.
- c) L'assumpció per part de l'entitat local de la responsabilitat de l'atenció sanitària dels gats comunitaris que ho requereixin, sempre amb els serveis d'un **professional veterinari col·legiat**.
- d) L'establiment de protocols d'actuació per a casos de colònies felines en **ubicacions privades**, de manera que se'n pugui dur a terme la gestió respectant les mateixes especificacions que a la via pública.
- e) La implementació de campanyes de **formació i informació a la població** dels programes de gestió de colònies felines que s'implantin en el terme municipal.
- f) L'establiment de **plans de control poblacional** dels gats comunitaris (mapatge i cens; esterilització; marcatge auricular; programa sanitari; gestió de conflictes veïnals)
- g) Anualment, els ens locals han de trametre un **informe estadístic** a l'administració autonòmica relatiu a la implantació i l'evolució dels protocols en el seu municipi.
- h) El municipi ha de disposar d'un **lloc adequat amb espai suficient i condicionat per a la retirada temporal** de la seva colònia dels gats comunitaris en cas de necessitat.
- i) Les entitats locals han d'establir **mecanismes normatius i de vigilància** per portar a terme el **control** i la **sanció** als responsables de gats que no els tinguin degudament identificats i esterilitzats i, per tant, que no posin les mesures necessàries per evitar la reproducció dels seus animals amb els gats comunitaris.

2. Quines instal·lacions i equips de titularitat municipal poden transmetre la legionel·losi i quins factors afavoreixen dita transmissió.

L'annex I del [RD 487/2022](#) estableix una relació no exhaustiva de les instal·lacions i equips:

1. Sistemes d'aigua sanitària.
2. Torres de refrigeració i condensadors evaporatius.
3. Equips de refredament evaporatiu.
4. Centrals humidificadores industrials.
5. Humidificadors.
6. Sistemes d'aigua contra incendis.
7. Sistemes d'aigua climatitzada o amb temperatures similars a les climatitzades ($\geq 24^{\circ}\text{C}$) i aerosolització amb/sense agitació i amb/sense recirculació a través de raigs d'alta velocitat o la injecció d'aire, gots de piscines polivalent amb aquest tipus de instal·lacions, gots de piscines amb dispositius de joc, zones de jocs d'aigua, bolets, cortines, cascades, entre d'altres.
8. Fonts ornamentals amb difusió d'aerosols i fonts transitables.
9. Sistemes de reg per aspersió al medi urbà o en camps de golf o esports.
10. Dispositius de refredament evaporatiu per polvorització mitjançant elements de refrigeració per aerosolització.
11. Sistemes de rentat de vehicles.
12. Màquines de reg o baldeig de vies públiques i vehicles de neteja viària.
13. Qualsevol element destinat a refrigeració i/o humectació susceptible de produir aerosols no inclòs a la resta de punts.
14. Instal·lacions d'ús sanitari/terapèutic: Equips de teràpia respiratòria; respiradors; nebulitzadors; sistemes d'aigua a pressió en tractaments dentals; banyeres terapèutiques amb aigua a pressió; banyeres obstètriques per a parts i instal·lacions que utilitzin aigües declarades mineromedicinales o termals.
15. Qualsevol altra instal·lació que utilitzi aigua en el seu funcionament i produeixi o sigui susceptible de produir aerosols que puguin suposar un risc per a la salut de la població.



- **La Legionel·la entra en les instal·lacions.**

Aquest fet pot produir-se per:

- Ús d'aigua contaminada.
- Falta d'aïllament de fonts de contaminació externa.

- **La Legionel·la es multiplica.**

La multiplicació es produeix per:

- Ús de materials que faciliten la formació de biofilm.
- Aigua estancada.
- Falta de neteja i desinfecció.
- Temperatures entre 20 i 50 °C.

- **La Legionel·la es pot dispersar.**

La dispersió ve afavorida per:

- Falta d'eficàcia del separador de gotes en torres de refrigeració.
- Ús de carxofes de dutxa amb orificis petits que afavoreixen l'aerosolització en sistemes d'aigua calenta sanitària.
- Dispositius que polvoritzen o aerosolitzen aigua.

Mesures preventives

Les mesures preventives es troben recollides a l'article 7-2 del [RD 487/2022](#), pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de prevenció i control de legionel·losi.

Les mesures preventives per evitar la transmissió de legionel·losi consisteixen en:

- Garantir l'eliminació o la reducció de zones brutes, l'acumulació de brutícia, així com els estancaments mitjançant un bon disseny i el manteniment de les instal·lacions i equips.
- Evitar les condicions que afavoreixen la supervivència i la multiplicació de legionel·la, mitjançant el control de la temperatura de l'aigua i la desinfecció de la mateixa.
- Minimitzar l'emissió d'aerosols.
- Aplicar mesures correctores per mitigar el risc.

3. L'Ajuntament ha patit diversos brots de legionel·la en els darrers dos anys, està en procés de licitació el servei per a la prevenció i control de la legionel·la als equipaments i dependències municipals (però el plec tècnic és anterior a la última modificació normativa del 2 de juliol de 2024), el recursos econòmics són limitats i el personal de brigada és queixa de l'increment de controls i analítiques que contínuament han de fer. La regidora et demana saber en quines activitats són competents els Ajuntaments i quines actuacions consideraries prioritàries .

- Manteniment i control del cens d'empreses amb torres de refrigeració i condensadors evaporatius.
- Col·laboració en la funció inspectora de les instal·lacions susceptibles de transmetre legionel·la recollides a l'annex I. Realitzar la funció inspectora de les instal·lacions de baix risc: Humectadors, fonts ornamentals, sistemes urbans de rec per aspersió, elements de refrigeració per aerosolització a l'aire lliure, sistemes d'aigua contra incendis, sistemes d'aigua d'instal·lacions interiors d'edificis no previstos a l'article 2.2 c. del decret 352/2004 i altres aparells que acumulin aigua i puguin produir aerosols.
- Implantació dels Programes de prevenció i control de legionel·la (PPCL) i Programes sanitaris davant la legionel·la (PSL) de les seves instal·lacions.

Establiment del pla de prevenció i control de legionel·la (PPCL), adaptat a les particularitats i característiques de la instal·lació o del pla sanitari front la legionel·la, recomanat per a les instal·lacions més complexes.

El pla de prevenció i control de legionel·la ha de constar com a mínim de:

- Diagnòstic inicial amb la descripció detallada d'aquesta incloent dades tècniques i de funcionament, disseny i ubicació, plànol o esquema de funcionament hidràulic actualitzat, identificació dels punts de presa de mostra i de possible emissió d'aerosols.
- Descripció dels programes de manteniment i revisió de la instal·lació i equips amb assignació de responsabilitats; programa de neteja i desinfecció de la instal·lació i de tractament de l'aigua, en cas necessari; programa de mostreig i anàlisi de l'aigua; i programa de formació del personal d'acord amb les característiques de la instal·lació i d'acord amb les funcions assignades als operaris.
- Documentació i registres de les activitats i controls dels programes, resultats, incidències i mesures correctores.

El Pla de Sanitari davant de legionel·la (PSL per a instal·lacions més complexes):

Aquest pla es recomana per a les instal·lacions prioritàries definides a l'art. 2.11 del RD 487/22 (les freqüentades per persones d'especial vulnerabilitat: centres sanitaris, sociosanitaris i penitenciaris). El pla s'ha de basar en l'avaluació del risc i constarà dels aspectes següents:

- Avaluació del risc: identificació dels perills, priorització dels riscos, determinació dels punts crítics i descripció de les mesures correctores amb verificació de la seva eficàcia.
- Mesures de control i verificació
- Gestió i comunicació
- Avaluació continuada del pla sanitari
- Com autoritat sanitària competent l'administració competent en les pot dur a terme les següents activitats de control:
 - Elaborar directrius en el seu àmbit competencial sobre l'aplicació del RD
 - Revisar la documentació del PPCL de la instal·lació o, si escau, auditar el PSL.
 - Controlar oficialment el correcte compliment del RD amb la inspecció d'instal·lacions i el control de paràmetres o qualsevol altra comprovació que es consideri oportuna, inclosa la presa de mostres d'aigua que es realitzarà segons el que disposa l'annex VI, i les seves anàlisis segons l'annex VII.
 - Dictar les mesures per corregir, prevenir o minimitzar el risc.
 - Establir el cens d'empreses amb torres de refrigeració i condensadors evaporatius (art. 4 del Decret 352/2004).
 - Col·laborar amb el Departament de Salut en cas de brot epidèmic.

4. Hem rebut dues instàncies formulades per ciutadans que es queixen de l'estat de conservació de la carn en un comerç del carrer Major, un establiment de menjar preparat a carrer Sant Isidre i en una inspecció de la Unitat Regional de Policia

Administrativa es detecten dos establiments de restauració que no compleixen condicions òptimes de salubritat.

Què són els requisits en seguretat alimentària? Podries enumerar-ne alguns?

Quines primers actuacions portaries a terme en els establiments esmentats.

La producció d'aliments segurs per al consum humà requereix que el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC) es construeixi sobre una sòlida base de condicions i pràctiques higièniques que evitin la introducció d'agents perillosos, l'augment de la càrrega microbiològica o l'acumulació de residus i altres agents químics i/o físics en els aliments, de manera directa o indirecta.

Aquestes pràctiques proporcionen **l'entorn bàsic i les condicions** operacionals necessàries per a la producció d'aliments segurs. I tots han de ser específics per a cada establiment i adaptats a les seves necessitats, activitats i processos

Engloben aspectes com ara:

- La neteja i la desinfecció d'instal·lacions i equips.
- El subministrament i l'ús d'aigua de proveïment.
- Control de temperatures
- Control d'al·lèrgens
- La prevenció i el control de plagues.
- Les pràctiques de manipulació del personal i els coneixements sobre seguretat alimentària. Formació i capacitat del personal
- La identificació i la localització dels productes produïts i/o comercialitzats.
- Control de proveïdors
- Control de subproductes i residus
- Pla de traçabilitat
- Pla d'informació al consumidor
- Pla de manteniment i calibratge

Moltes d'aquestes condicions i pràctiques estan especificades en: Regulacions o normes comunitàries, estatals o autonòmiques ;Guies de pràctiques correctes d'higiene realitzades pels diferents sectors alimentaris i els representants d'altres parts interessades, entre altres, les autoritats competents i les associacions de consumidors; Codis internacionals de pràctiques recomanades en matèria d'higiene i els principis generals d'higiene alimentària del *Codex Alimentarius*