

No olvide grapar AQUÍ la hoja de identificación
Ez ahaztu identifikazio orria HEMEN gratatzea

OPE
2007



2007ko
LEP

COPE Lanpostu

A-5013

ALBAITARIA, G.T.

*1. ariketa. 2. proba
Denbora, gehienez, 120 min.*

MODELO / EREDUA:

C

Zona reservada a corrección // Zuzenketarako tartea

1.-	11.-	21.-	31.-
2.-	12.-	22.-	32.-
3.-	13.-	23.-	33.-
4.-	14.-	24.-	34.-
5.-	15.-	25.-	35.-
6.-	16.-	26.-	36.-
7.-	17.-	27.-	37.-
8.-	18.-	28.-	38.-
9.-	19.-	29.-	39.-
10.-	20.-	30.-	40.-

- Ez zabaldu esan arte.
- Kontuan izan galdera bakoitzaren balioa, eman bazaio.
- Adi egon, identifikazio pertsonalerako txartela jaso diezazuten.
- Ez ahaztu ordezkagiria hartzea (irakurketa optikorako inprimakiaren beheko ezkerreko zatia).
- Adi egon, batera grapa ditzaten irakurketa optikorako orria eta zure erantzun-orri hau.

Eskerrik asko zure laguntzagatik.

Galdera	Balioa	Galderaren idazkuntza
1	1,00	“Arriskua zehaztea”ren etapak, elikagaiei buruzko legediaren printzipio eta betebeharrak finkatzen, elikagaien segurtasunerako Europako agintaritza sortzen eta elikagaien segurtasunari buruzko prozedurak finkatzen diren 178/2002 araudian adierazten denaren arabera.
2	2,00	Zein erregistro eraman behar dituzte, bereziki, animaliak hazten dituzten edo animalietatik eratorritako lehengaiak ekoizten dituzten elikagai-enpresetako operadoreek?
3	1,00	Hiltegitik kanpo hiltzen delarik animalia bat premia-arrazoiak direla eta, zein deklarazio eraman behar dira hildako animaliarekin batera hiltegitiraino?

4	1,00	Mekanikoki bereizitako haragia (CSM) ekoizteko erabilitako lehengaien betebeharrak.
5	1,00	Zehaztu ezazu B edo C motako ekoizpen-zonaldetik datozen eta arazte edo berrinstalatze prozesu bat iraganarazi ez zaien bi kuskuko molusku bizien mikroorganismo patogenoak deuseztatzeko baimendutako tratamendu termikoetakoren bat.
6	1,00	Esnekiak egiteko esnearen betebeharrak, temperatura dagokionez.
7	1,00	Zein da “gazta erdi-ondua” aukerako izendapenaren gutxieneko ontze-aldia, egunetan zenbatua?

8	1,00	Produktu arrautzadunak egiteko arrautza likidoa gordetzeko baldintzak, transformazioa arrautzak zartatu eta berehala egiten ez denean.
9	2,00	Higiene-praktika onen ikuskaritzan elikagai-enpresako operadoreak, modu jarraitu eta egokian, hainbat konturi buruzko prozedurak aplikatzen dituen egiaztatuko da. Zeini buruzkoak?
10	1,00	Zein mikroorganismo aztertzen dira esne-hautsaren eta gazur-hautsaren "prozesuetako higiene irizpideak" ikertzeko?
11	1,00	Zenbat denboraz hazi beharko dira, 2.092/91 (EEE) araudiaren arabera, arrautzak ekoizteko diren eskorta-hegaztiak, haien produktuak 'ekologiko' izendapenarekin saltzerik izan dadin?
12	1,00	Elikagaien alorreko jarduerak, industriek eta establezimenduek funtzionatzeko osasun-baimena eskuratzeko bete behar dituzten baldintzak.
13	1,00	Zer da autokontrol planaren kudeaketa laukia?
14	1,00	Zein animalia espezieetan aurreikusi dira Salmonella eta beste agente batzuk kontrolatzeko neurriak, 2.160/2003 (EE) araudiaren arabera?

15	1,00	Listeria Monocytogenes-en ezaugarri morfologiko eta fisiko-kimikoak.
16	2,00	Alergia eragin dezaketen gaiak, elikagaien etiketetan nahitaez agertu behar dutenak.
17	2,00	Zehaztu eta bereizi 'alergia' eta 'elikagai intolerantzia' kontzeptuak.
18	1,00	Esne gordina, termikoki tratatutako esnea eta esnekiak egiteko esnea. Zein motatako aflatoxinak aztertzen dira produktu horietan, eta zein da baimendutako gehienezko edukia?

19	1,00	Elikagaiak kontserbatzeko baimendutako prozedurak, 1.353/1983 E.D.aren arabera.
20	1,00	Zein era eta motatako ibilgailua erabili behar da hotzeko elikagaiak lurretik garraiatzeko, garraio tenperaturak 0 eta 7 °C artekoa izan behar duenean?
21	1,00	Noiz deklaratu ahal izango da elikagai batek zuntz eduki handia duela, edo kontsumitzailearentzat esanahi bera izan lezakeen beste edozein deklarazio egin?
22	1,00	A okratoxina. Azaldu zein diren hori kontsumitzearen arriskuak gizakion osasunerako, baita gai horren ekarri-iturri nagusitzat jotzen diren elikagaiak zein diren ere.
23	2,00	Azaldu, laburzki, botulismoaren forma klasikoaren eta haur botulismoaren arteko ezberdintasunak.

24	1,00	Oro har, azido borikoaren erabilera debekatua dago elikagaiak kontserbatzeko teknologian, baina badago salbuespenik. Adieraz ezazu elikagaien bat, kontserbatzeko azido borikoa erabiltzea onartzen dena, eta zein diren halakoetan gehienez erabiltzea baimentzen den kopuruak.
25	1,00	Plagizida hondarren gehienezko muga (LMR), berariazko gehienezko hondar mugarik finkatuta ez dagoen produktuen kasuan.
26	1,00	Kontsumatzaileari fresko daudela emateko diren frutak, kalitate arauen menpe daudenak: zerrenda itzazu 2.192/1984 E.D.aren I. eranskinean ageri diren frutak.
27	1,00	Gehienezko nitrato edukiak zerealekin egindako elikagaietan eta bularreko haurrentzako eta adin txikiko haurrentzako elikagaietan.
28	1,00	II. multzoko hondakin sanitarioen azken biltegitratzearen gehienezko aldia, zehazki C eta E azpitaldeetakoena.
29	1,00	Taldeei nahiz txikizkako saltokiei eta ostalaritza-establezimenduei banatzeko jakiak prestatzen dituzten establezimenduetako zein lokalek eduki behar dituzte klimatizazio sistemak, produktuak hala eskatzen duelarik? Zein tenperatura bermatzeko aukera eman behar dute?
30	1,00	Adierazi jaki prestatuak egiten dituzten zein motatako enpresak diren Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean izena emanda egon behar dutenak.

31	1,00	Jakirik bertan prestatzen ez den erakundeen jantokietan hotzean edukitako jakiak nahiz izoztuak leheneratzeko tresneriak bete beharreko baldintzak.
32	1,00	Maneatzaile txartela: zein maneatzaile motari eskatu ahal izango zaion eskura dezala eta zein izango den txartelaren balio-esparrua, lurraldeari dagokionez.
33	1,00	Tatuajeak, mikropigmentazioa, «piercing» eta antzeko beste teknika batzuk gauzatzen dituzten establezimenduetako titularrek, udal lizentzia eman edo aldatzeko prozeduran integratuak izateko, udal agintaritzaren aurrean aurkeztu beharko duten dokumentazioa.
34	1,00	Adierazi erradiazio ultramoz belzteko tresnertzako mugak (teknikoak).
35	1,00	Legionellaren kontaketa $> 100 < 1000$ denean hozteko dorreentzat eta antzeko tresnertzat proposatzen diren neurri zuzentzaileak.
36	1,00	Txakur batek pertsona bati eraso egiten dionean, eta kosk-zauriak eragiten, dosierra izapidetzeko eskumena duen agintariak dosierra abiarazi duela jakinarazi behar du. Adierazi zein diren jakinarazte horren hartzaileak.

37	2,00	Martxoaren 22ko 287/2002 E.D.an adierazten denez, hiru bide daude txakur bat “arriskutsu izan daitekeen txakurtzat” jo dadin. Adierazi zein diren hiru bide horiek.
38	1,00	Hegazti-gripearen etiologia; animalietatik pertsonengana transmititzeko subtipo eta mekanismoekin lotuta duten azaleko proteinak.
39	1,00	Zein motatako establezimenduetan, salbuespen gisa, baimendu ahal izango du Europar Batasuneko kide den estatu batek metodo trikinoskopikoa erabiltzea trikina atzemateko?
40	1,00	Ardi eta ahuntz material arriskuduntzat jota daudenen zerrenda, entzefalopatia espongiforme kutsakorrei dagokienez.