- TEMA 10.- Agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición.
- TEMA 11.- La evaluación del riesgo en seguridad alimentaria.
- **TEMA 12.-** Control oficial de productos alimenticios. Actividades de control.
- TEMA 13.- Plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria.
- TEMA 14.- Riesgos biológicos.: agentes zoonosicos. Campulobacter, e. Coli, mycobacterium bovis,, salmonella.
- TEMA 15.- Riesgos biológicos: agentes zoonosicos: brucella, trichinella, echinococcus, toxoplasma.
- TEMA 16.- Riesgos biológicos: virus de mayor relevancia en seguridad alimentaria.
- TEMA 17.- Evaluación de riesgos de toxinas marinas y de agua dulce.
- **TEMA 18.-** Evaluación de riesgos por micotoxinas.
- TEMA 19 .- Riesgos químicos.
- TEMA 20.- Higiene de los productos alimenticios. Sistemas de autocontrol: metodología appcc.
- TEMA 21.- Guías de prácticas correctas de higiene
- TEMA 22.- Supervisión de sistemas de autocontrol.
- TEMA 23.- Redes de alerta alimentaria. Procedimientos
- TEMA 24. La formación en seguridad alimentaria. Profesionales. Manipuladores. Consumidores.
- TEMA 25.- Aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa alimentaria.
- TEMA 26.- Etiquetado de los productos alimenticios.
- **TEMA 27.-** Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.
- TEMA 28.- Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios.
- **TEMA 29.**-Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman productos alimenticios, excluidos los comedores.
- **TEMA 30.-** Requisitos de los locales ambulantes o provisionales donde se preparen productos alimenticios y máquinas expendedoras.
- **TEMA 31.-** Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Restauración, disposiciones aplicables
- TEMA 32.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: carnes de ungulados.
- **TEMA 33.-** Normas específicas de higiene de los alimentos de origen anima: carne de aves, lagomorfos y de caza de granja y silvestre.
- TEMÁ 34.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: carne picada y preparados y productos cárnicos.
- TEMA 35.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: grasas animales fundidas u chicharrones.
- TEMA 36.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: productos de la pesca.
- TEMA 37.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: moluscos bivalvos vivos.
- TEMA 38.- Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: leche y productos lácteos.
- **TEMA 39.-** Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal: huevos y ovoproductos; ancas de rana y caracoles.
- **TEMA 40.-** Normas sanitarias aplicables a subproductos animales no destinados al consumo humano. Categorización. Recogida y transporte. Destinos autorizados trazabilidad.
- **TEMA 41.-** Agua de bebida envasadas: aguas minerales naturales, aguas de manantial y aguas preparadas. Disposiciones aplicables.
- **TEMA 42.-** Bebidas refrescantes. Reglamentación técnico sanitaria.
- TEMA 43.- Condimentos y especias. Normativa aplicable.
- **TEMA 44.-** Hongos y setas comestibles. Disposiciones aplicables.
- TEMA 45.- Aceites vegetales comestibles. Disposiciones aplicables.
- TEMA 46.- Harina y derivados: confitería, pastelería, bollería y repostería. Normativa aplicable.
- **TEMA 47.-** Alergias e intolerancia alimentarias.
- TEMA 48.- Ley 8/2003 de sanidad animal.
- TEMA 49.- Reglamento de sanidad animal de la Ciudad Autónoma de Melilla.
- TEMA 50.- Núcleos zoológicos.
- **TEMA 51.-** Animales potencialmente peligrosos.
- TEMA 52.- Infracciones y sanciones en materia de sanidad animal.
- **TEMA 53.-** Sistema de trazabilidad animal: registro de explotaciones ganaderas.
- **TEMA 54.-** Sistema de trazabilidad animal: registro de movimientos del ganado.
- TEMA 55.- Sistema de trazabilidad animal: sistema de identificación individual animal.
- TEMA 56.- Red de alerta sanitaria veterinaria.
- **TEMA 57.-** Desplazamiento de animales de compañía sin ánimo comercial.
- TEMA 58.- Normativa sanitaria para el movimiento de équidos.
- TEMA 59.- Sistema de identificación y registro de animales de la especie bovina, ovina, caprina y equina.
- TEMA 60.- Normas de sanidad y protección de los animales en las explotaciones ganaderas, transporte y sacrificio.
- TEMA 61.- Ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas.
- **TEMA 62.-** Programas nacionales de erradicación de enfermedades de los animales.
- TEMA 63.- Medidas de prevención y lucha contra la fiebre aftosa.
- **TEMA 64.-** medidas de prevención y lucha contra las encefalopatías espongiformes transmisibles. M.E.R.
- TEMA 65.- La rabia. Medidas de prevención y lucha.
- TEMA 66.- Plan de contingencia nacional.
- TEMA 67.- Medidas en la CAM.
- **TEMA 68.-** Brucelosis **TEMA 69.-** Hidatidosis y cisticercosis como zoonosis
- TEMA 70.- Salmonelosis.
- TEMA 71.- Tuberculosis en las distintas especies.
- TEMA 72.- Triquinelosis.

En lo no previsto en las presentes bases se estará a lo dispuesto en las "Bases Generales de aplicación a los procedimientos de selección de funcionarios de carrera y personal laboral fijo de la Ciudad Autónoma de Melilla",