Prueba selectiva de acceso turno libre a la categoría de Farmacéutico/a del Ayuntamiento de Madrid

TERCER EJERCICIO

26 octubre 2026

SUPUESTO PRÁCTICO 1

En el mes de septiembre el Servicio de Salud de un distrito recibe una notificación relativa a la aparición de 15 casos de gastroenteritis entre los asistentes a una comida celebrada en la cafetería-restaurante ubicada en una piscina pública.

La piscina cuenta con las siguientes instalaciones:

- Piscina
- Cafetería-restaurante con elaboración y servicio de comidas.
- Terraza exterior con sistema de pulverización para refrigeración ambiental.
- Fuentes de agua de consumo para las personas usuarias en las zonas comunes

Los afectados permanecieron varias horas en las instalaciones haciendo uso tanto de la cafetería-restaurante, de las piscinas y de las zonas comunes, por lo que se decide realizar una visita de inspección que abarque todas las instalaciones para comprobar su estado higiénico sanitario.

Pregunta 1: (puntuación máxima 1 punto)

Se realiza la inspección a la cafetería-restaurante observándose que en un almacén frigorífico se conservan macedonias de frutas frescas cortadas, envasadas en recipientes individuales cerrados y conservadas en refrigeración. El responsable indica que el producto se elabora en el establecimiento y que se comercializa tanto en las instalaciones a través de una vitrina expositora refrigerada ubicada en una zona de autoservicio, como mediante su distribución diaria a varios complejos deportivos de distinta titularidad.

Se comprueba que el etiquetado de los envases expuestos en la vitrina expositora es el mismo que el utilizado en los envases destinados a su distribución y contiene la siguiente información:

MACEDONIA TROPICAL Elaborado por Cafetería Piscina Sol y Agua Fecha de caducidad: 20/09/2026

Tras revisar la ficha técnica de elaboración se constata que el producto contiene:

- Piña.
- Fresas
- Kiwi
- Melón
- Nueces

En base a los datos expuestos:

1. **Indique y justifique normativamente si la actividad de distribución a otros complejos deportivos puede llevarse a cabo. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

2. **Indique y justifique normativamente si la información obligatoria del etiquetado es correcta, tanto del producto comercializado en el propio establecimiento como del producto que se distribuye. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

Pregunta 2: (puntuación máxima 3,5 puntos)

En la notificación que se recibió relativa a la aparición de los casos de gastroenteritis entre los asistentes a la comida celebrada en la cafetería-restaurante de la piscina, se indica que 15 de los 43 asistentes presentaron un cuadro de gastroenteritis.

Según la información recibida, el menú servido fue el mismo para todos los asistentes y había sido elaborado por encargo para el grupo. La comida fue elaborada en la cocina de la cafetería restaurante del propio establecimiento y consistió en:

- Croquetas de jamón: elaboradas en el propio establecimiento con harina de trigo, mantequilla, leche UHT, jamón curado, pan rallado y huevo para el rebozado y aceite vegetal para la fritura.
- Hamburguesa de vacuno compuesta por: pan de hamburguesa, hamburguesa de vacuno elaborada en el propio establecimiento a partir de carne picada fresca de vacuno, loncha de queso, beicon, lechuga, tomate fresco y mayonesa. Aceite vegetal para fritura.
- Patatas fritas: elaboradas con patatas precocinadas congeladas y aceite vegetal de la fritura.
- Macedonia de frutas frescas: Piña, fresas, Kiwi, melón y nueces
- Café y refrescos.

Los afectados comenzaron a presentar síntomas a los 3-4 días después de la comida. La sintomatología predominante fue:

- Intenso dolor abdominal
- Diarrea profusa. En varios afectados se observó diarrea sanguinolenta.
- No se registró fiebre elevada.
- Algunos afectados presentaron episodios aislados de vómitos.

En base a los datos expuestos:

1. **Indique el posible agente etiológico compatible con el cuadro descrito y posibles alimentos implicados. (Puntuación máxima 1 puntos).**
2. **Describa las actuaciones de control oficial que llevaría a cabo en el establecimiento para la investigación del brote. (Puntuación máxima 2 puntos).**

3. **Indique las muestras de alimentos que considera que se deberían tomar para su análisis en el Laboratorio de Salud Pública. (Puntuación máxima 0,5 puntos).**

Pregunta 3: (puntuación máxima 1 punto)

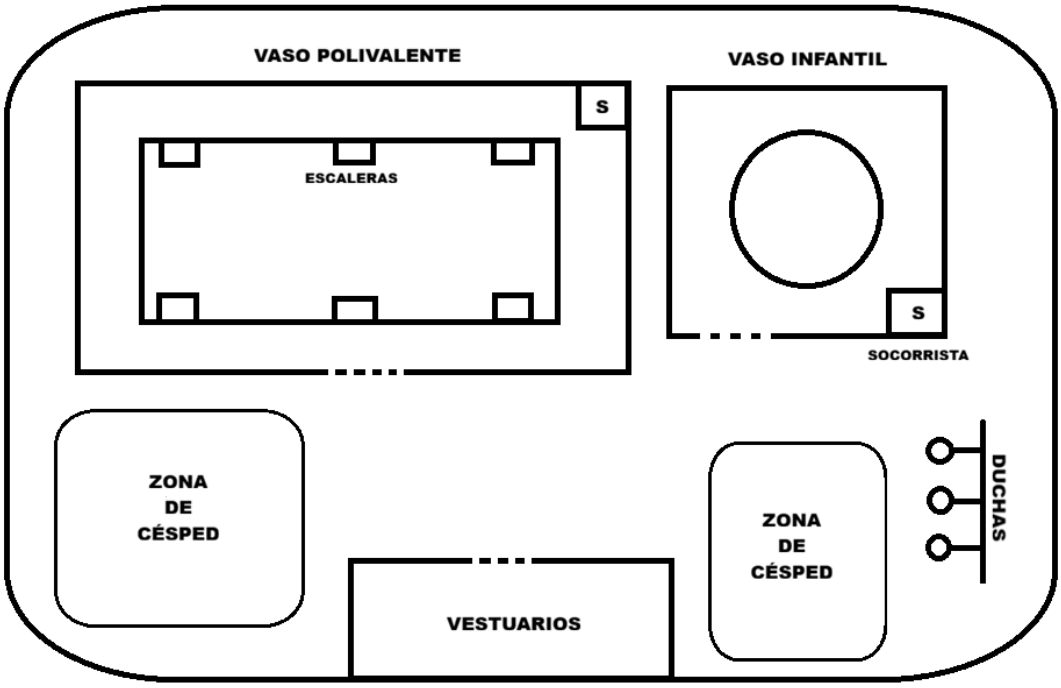
Para complementar el estudio del brote, se procede a llevar a cabo una toma de muestras de agua del grifo de la cocina, con el fin de valorar si el brote puede haber tenido una causa de origen hídrico. El informe de resultados de la muestra de agua de consumo emitido por el Laboratorio de Salud Pública es el siguiente:

Determinación	Resultado
Cloro residual libre por titulación volumétrica	0,5 mg/L
Cloro residual combinado por titulación volumétrica	0,6 mg/L
pH por potenciometría	7,6 uds de pH
Color por comparación visual	13 mg/L Pt/Co
Sabor	No se aprecia
Olor	No se aprecia
Hierro por ICP-MS	400 µg/L
Plomo por ICP-MS	7,5 µg/L
Turbidez	3 UNF
Escherichia coli.	Ausencia
Enterococo intestinal.	Ausencia
Clostridium perfringens	Ausencia
Legionella spp.	Ausencia

Valore los resultados analíticos obtenidos de acuerdo con la normativa vigente, indicando y justificando, en su caso, los parámetros que presenten incumplimientos respecto a los valores paramétricos o de referencia establecidos.

Pregunta 4: (puntuación máxima 2,5 puntos)

El establecimiento dispone de una piscina de temporada al aire libre cuyo periodo de funcionamiento es del 15 de mayo al 15 de septiembre. Consta de 2 vasos, uno polivalente de dimensiones 25m de largo por 10m de ancho, y una profundidad máxima de 2,10 m y mínima de 1,20 m; y otro infantil de 5 metros de diámetro y 50 centímetros de profundidad. Además, existen dos zonas de solárium de césped a su alrededor. Todo ello tal y como se observa en la siguiente imagen:



Durante la inspección, se aprecia la existencia de cuatro aros salvavidas en el recinto del vaso polivalente con una cuerda de longitud no inferior a la mitad de la máxima anchura del vaso más tres metros. No se dispone de ningún aro salvavidas en el recinto del vaso infantil. En el andén y en la pared del vaso polivalente, se aprecia una señalización de profundidad que indica 1,40 metros.

Los vestuarios se encuentran en buen estado de conservación y mantenimiento, existiendo uno femenino y otro masculino, con aseos y duchas en su interior.

Al acceder a la sala de depuración, se aprecia el aire muy cargado en el interior. Los sistemas de tratamiento de cada uno de los vasos son independientes, presentando el vaso polivalente dos bombas dosificadoras automáticas: una para el desinfectante (hipoclorito sódico) y otra para el regulador de pH; y disponiendo el vaso infantil únicamente de una bomba dosificadora automática de desinfectante (hipoclorito sódico). El titular refiere que la regulación del pH en dicho vaso, al tratarse de un volumen de agua muy pequeño, lo realizan "*manualmente por las mañanas antes de abrir, directamente en el vaso*".

Tras consultar los registros de autocontrol de calidad del agua se verifica que se miden los parámetros pH, Cloro libre residual, Cloro combinado residual, turbidez, transparencia, temperatura y tiempo de recirculación. Se comprueba que todos los días se registra una medida diaria antes de la apertura al público del vaso a las 9:00h.

En el vallado de la piscina, se dispone de carteles expuestos que recogen la siguiente información:

- Información sobre las situaciones de incumplimiento, las medidas correctoras, así como las recomendaciones sanitarias para los usuarios en caso de que hubiera un riesgo para la salud.
- Material divulgativo sobre prevención de ahogamientos, traumatismos craneoencefálicos y lesiones medulares.
- Información sobre las sustancias químicas y mezclas utilizadas en el tratamiento del agua.
- Información sobre la existencia de socorrista y las direcciones y teléfonos de los centros sanitarios más cercanos y de emergencias.
- Las normas de utilización de la piscina, y derechos y deberes para los usuarios de la misma.
- Existencia de hojas de reclamaciones, mediante un cartel "Existen hojas de reclamaciones a disposición del consumidor".

Se lleva a cabo, con equipos de medición de la inspección, el análisis de los parámetros de calidad del agua, obteniendo los siguientes resultados:

Parámetro	Vaso polivalente	Vaso infantil
Cloro libre residual (mg/L)	0,35	1,22
Cloro combinado residual (mg/L)	0,50	1,28
pH	7,3	7,5
Turbidez (UNF)	1,23	2,87

En base a los datos expuestos:

1. **Indique y justifique normativamente los incumplimientos que detecte. (Puntuación máxima 2 puntos).**

2. **¿Considera que este tipo de piscina debe comunicar al Ayuntamiento que reúne las condiciones necesarias para su correcto funcionamiento anualmente? Indique y justifique normativamente la respuesta. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

Pregunta 5: (puntuación máxima 2 puntos)

La terraza del establecimiento cuenta con unos dispositivos de enfriamiento evaporativo por pulverización (sistema de pulverización) que están en funcionamiento en el momento de la inspección.

Durante la inspección se advierte que el sistema de pulverización es una instalación fija no desmontable que funcionan durante los meses cálidos del año. El equipo se alimenta con agua de consumo de la red de abastecimiento municipal y dispone de los siguientes elementos:

- Cuenta con un depósito intermedio de agua de 50 litros de material plástico, con cierre hermético y protegido de los cambios de temperatura exterior.

- Cuenta con un dosificador automático que añade hipoclorito sódico en el depósito para mantener una concentración de cloro libre residual de 1-2 mg/litro.

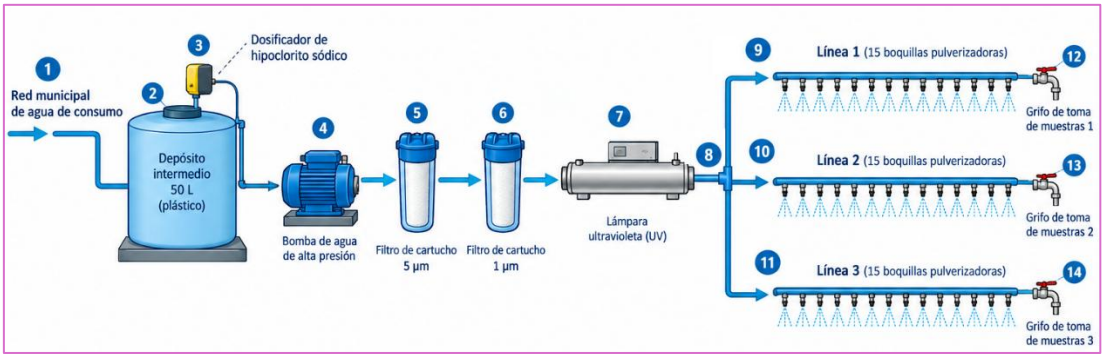
- A la salida del depósito se encuentra una bomba de agua de alta presión.

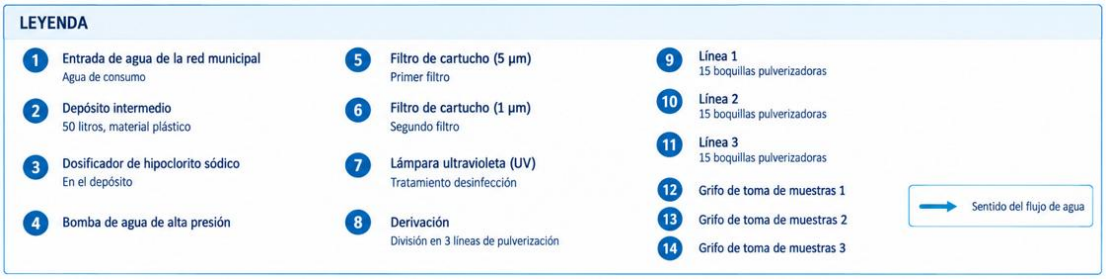
- A continuación de la bomba hay dos filtros de cartucho, el primero para retener partículas de 5 micras y el segundo retiene partículas de 1 micra.

- A continuación de los filtros de cartucho hay una lámpara ultravioleta.

- Desde la lámpara ultravioleta la conducción del agua se divide en tres conducciones más pequeñas, cada una de las cuales cuenta con 15 boquillas pulverizadoras separadas a lo largo de la terraza.

- En el punto final de cada una de las tres conducciones hay un grifo de toma de muestras.





Solicitada toda la documentación y registros del sistema de pulverización, el titular aporta los siguientes documentos:

1.- Un registro en papel en el que se mide diariamente la temperatura, cloro libre residual y pH, con anotaciones que comienzan el 15 de mayo y finalizan el 10 de septiembre de 2026. Estas mediciones están firmadas por el titular, quien manifiesta que las realiza todas las mañanas justo antes de poner en marcha el equipo, para garantizar que el agua esté en adecuadas condiciones.

2.- Hay un registro en soporte de papel en el que se mide una vez al mes la turbidez firmada por el titular.

3.- Hay un registro anual en soporte electrónico de revisión del estado de conservación general de la instalación y del estado de conservación de las boquillas pulverizadoras fechado el 30 de junio de 2026.

4.- El certificado de limpieza y desinfección de 30 de junio de 2026, está realizado por una empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB) en soporte informático.

5.- Hay un único boletín analítico de una muestra tomada diez días después de la limpieza y desinfección en la que se han determinado aerobios y *Legionella pneumophila* y cuyo resultado es *No detectado*.

6.- En la documentación del hipoclorito dosificado en el agua la ficha de datos de seguridad indica: *"Desinfectante para el tratamiento de Legionella. Uso en torres de refrigeración y condensadores evaporativos"*.

7.- El titular del establecimiento cuenta con un certificado de formación de 25 horas de duración como mantenedor de instalaciones de riesgo de legionelosis conforme a la Orden SCO/317/2003.

8.- Aportan un *Plan de Prevención y Control de la Legionella (PPCL)* en soporte informático que incluye los siguientes apartados:

- diagnóstico inicial con un esquema hidráulico de la instalación,
- programa de mantenimiento y revisión de instalaciones y equipos,
- programa de muestreo y análisis del agua
- programa de formación del personal.

En base a los datos expuestos:

1. **Identifique y justifique los incumplimientos normativos detectados en la inspección y en el control de la documentación y registros del sistema de pulverización. (Puntuación máxima 1 punto).**

2. **En base a los incumplimientos detectados describa las actuaciones a realizar como personal inspector sanitario del ayuntamiento de Madrid. (Puntuación máxima 1 punto).**

SUPUESTO PRÁCTICO 2

Enmarcada dentro del Plan de Inspecciones y Actividades Programadas (PIAP) del Ayuntamiento de Madrid del año en curso, usted realiza una inspección de salud pública en un espacio de "coworking" o espacio de trabajo compartido, en el que se desarrollan las siguientes actividades:

- Sala de gimnasio.
- Peluquería unisex con servicio de barbería.
- Piscina climatizada compuesta por un solo vaso de uso polivalente.
- Sala de estética con cabina de bronceado.
- Sala de manicura y pedicura.
- Sala de micropigmentación.

Las instalaciones cuentan con zonas comunes a todas las actividades, que incluyen:

- Vestuarios, taquillas y aseos para el personal.
- Aseos de uso público diferenciados por sexos.
- Cuarto de basuras.

PREGUNTA 1: (puntuación máxima 1,5 puntos)

La actividad de peluquería dispone de una sala independiente, tal como se refleja en la siguiente imagen (imagen creada por IA corporativa), y consta de:

- 1 lava-cabezas.
- 2 asientos de material plástico para la clientela.
- 1 armario para el almacenamiento de productos. cosméticos y lencería (en la foto anexa, armario tipo empotrado situado en la pared de enfrente del lava-cabezas).
- 1 armario/mueble cerrado para útiles de trabajo (en la foto anexa, armario bajo situado en la pared de enfrente del lava-cabezas).





En base a los datos expuestos:

1. **Indique y justifique si la instalación dispone de todas las dependencias exigidas normativamente para el desarrollo de la actividad, identificándolas y justificando su cumplimiento con base en la normativa de aplicación. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

2. **Indique y justifique normativamente, las condiciones higiénico-sanitarias exigibles a los útiles propios de la actividad como peines, cepillos y rasuradoras. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

3. **¿Sería suficiente realizar una limpieza con agua, jabón e hipoclorito sódico, para el mantenimiento de los materiales de corte, como las rasuradoras, que están en contacto directo con la piel? Justifique la respuesta. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

PREGUNTA 2: (puntuación máxima 2,5 puntos)

Durante la inspección a las actividades de bronceado de la zona de estética y gimnasio se evidencian los siguientes hallazgos:

La actividad de bronceado de la zona de estética:

- Disponen de una única cama solar vertical, en uso. Carece de etiqueta autoadhesiva de revisión técnica periódica. No disponen de documentos que acrediten dicha revisión.
- Carecen de documentación acreditativa de las gafas de protección ocular.
- En la sala de espera de acceso a la cabina de bronceado se observa un cartel informativo en el que se indica:
    - ✓ "El uso de camas solares estimula la producción de vitamina D, mejora el estado de ánimo y aporta beneficios para la salud".
    - ✓ Es obligatorio usar gafas de protección.
    - ✓ Ciertos medicamentos y cosméticos pueden provocar reacciones indeseadas.
    - ✓ Prohibido el uso a menores de 18 años. Desaconsejado a embarazadas.

A la vista de los hallazgos encontrados, indique y justifique las actuaciones inspectoras a realizar. (Puntuación máxima 1 puntos).

En el gimnasio observa que la actividad de gimnasio consta de una sala de acceso libre, sin instrucción o enseñanza, compuesta por cintas de correr, bicicletas estáticas y equipos multifunción con cartelería informativa sobre su uso y riesgos.

En base a los datos expuestos:

1. **¿Es obligatoria la presencia de monitor en la sala durante el horario de apertura de la misma? Justifique su respuesta. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**
2. **Con la información detallada sobre los espacios comunes disponibles para todas las actividades, ¿considera que esta actividad cumple con**

las condiciones específicas exigidas en la normativa?. (Puntuación máxima 0.5 puntos).

3. **El suelo de la sala interior del gimnasio donde se ubica el equipo multifunción es de césped artificial con elementos decorativos de madera. Indique y justifique la idoneidad del mismo en esta zona del gimnasio. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

PREGUNTA 3: (puntuación máxima 2 puntos)

La piscina climatizada que usted está inspeccionando ha permanecido cerrada durante los 3 meses de verano previos a su visita. En ese momento la piscina lleva abierta al público 1 mes.

Solicita en dicha visita el informe de control analítico inicial, previo a su apertura, así como los datos del control de rutina realizados durante la semana previa a la inspección.

La persona compareciente manifiesta que no han realizado el control inicial del agua de la piscina porque "no era necesario".

Respecto al control de rutina lo realizan una vez al día, y según manifiestan, "cuando la persona encargada puede". Tampoco realizan control de cloro combinado residual.

Usted realiza control *in situ* de los parámetros de calidad del agua mediante fotómetro propiedad de la inspección, con resultado conforme para pH, cloro libre residual y cloro combinado residual.

En base a los datos expuestos:

1. **Acorde a la información expuesta en el enunciado y teniendo en cuenta el tipo de piscina, ¿podría incoar un expediente sancionador?, justifique su decisión. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

2. **En caso afirmativo, indique y justifique normativamente los incumplimientos que motivarían el mismo, así como su calificación y graduación. (Puntuación máxima 0,5 puntos).**

Como medida de seguimiento de su visita de inspección, usted realiza una toma de muestra del agua de la piscina para su remisión al laboratorio de salud pública de Madrid Salud y análisis correspondiente. Los resultados analíticos que le remiten desde dicho laboratorio son los siguientes:

DETERMINACIÓN	RESULTADO
pH por potenciometría	7,7 uds de pH
Turbidez por turbidimetría	<0,2 UNF
Cloro libre residual por titulación volumétrica	1,5±0,2mg/l
Cloro combinado residual por titulación volumétrica	0,8±0,1mg/l
Recuento de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo (NMP)	0 NMP/100ml
Recuento de *Pseudomonas aeruginosa* por NMP	0 NMP/100ml

La incertidumbre de los resultados se calcula para un intervalo de confianza del 95% (factor de cobertura de K=2).

En base a los datos expuestos:

Indique y justifique la calificación de la muestra para cada uno de los parámetros indicados, así como las actuaciones inspectoras a realizar a consecuencia de los mismos. (Puntuación máxima 1 punto).

PREGUNTA 4: (puntuación máxima 1 punto)

La sala de estética de uñas (manicura y pedicura) similar a la que se muestra en la ilustración que se expone a continuación (ilustración creada con IA corporativa), dispone de:



- Sala común con 2 sillones de material textil para pedicura, con lavapiés integrados.
- Una mesa de manicura con sillones de materiales textiles.
- Diversos productos cosméticos propios de la actividad.
- Útiles reutilizables, propios de la actividad (limas, corta-uñas, corta-cutículas, etc.) listos para ser usados, almacenados juntos en un recipiente abierto sobre la mesa de manicura y que contiene simultáneamente corta-cutículas metálicos, cortaúñas metálicos y limas, tal como se muestra en la fotografía:



- En la pared del fondo hay estanterías con numerosos esmaltes de uñas organizados por colores y cuyo etiquetado indica:

NAIL POLISH

INGREDIENTS (INCI)

Ethyl Acetate

Butyl Acetate

Nitrocellulose

Isopropyl Alcohol

WARNING

Highly flammable.

Avoid contact with eyes.

Keep out of reach of children.

Use only in well-ventilated areas.

Batch: NP240801

Made in EU

- Disponen de un esterilizador térmico (180-250ºC) para instrumental de corte.

En base a los datos expuestos:

1. **Indique y justifique las posibles deficiencias/incumplimientos observados durante su acción inspectora. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

2. **Indique y justifique la documentación que a su juicio se debe requerir, en relación con la actividad. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

PREGUNTA 5: (puntuación máxima 3 puntos)

En base a los datos expuestos:

1. **Durante la inspección, en la zona de estética, se aprecia publicidad en el local en la que refieren realizar técnicas de micropigmentación. Preguntado al personal refieren, que efectivamente, realizan la misma. ¿Los establecimientos donde se realizan técnicas de adorno corporal deben disponer de alguna autorización o registro autonómico?. (Puntuación máxima 0.5 puntos).**

2. **Presentan este modelo de consentimiento informado. Indique si la información contenida en este consentimiento informado cumple la normativa vigente y justifique su respuesta. (Puntuación máxima 1 punto).**

ARMONÍA
CENTRO DE BELLEZA
CUIDA TU BELLEZA, REALZA TU ESENCIA

CONSENTIMIENTO INFORMADO
MICROPIGMENTACIÓN

Belleza segura, con profesionales cualificados

Antes de realizar la micropigmentación, lea atentamente la siguiente información.
Si tiene alguna duda, consulte con nuestro equipo profesional.

1. ¿EN QUÉ CONSISTE?

La micropigmentación es una técnica estética que consiste en la implantación superficial de pigmentos en la piel mediante agujas, con el objetivo de realzar, corregir o armonizar determinados rasgos faciales.



Ejemplos:

- Diseño y relleno de cejas.
- Perfilado y efecto volumen en labios.
- Delineado de ojos.
- Corrección de pequeñas imperfecciones.

2. PRODUCTOS Y MATERIALES UTILIZADOS

Para la realización de la técnica se utilizan:

- Pigmentos específicos para micropigmentación, homologados y de alta calidad.
- Agujas y cartuchos estériles de un solo uso.
- Guantes desechables.
- Antisépticos para la limpieza y desinfección de la piel.
- Material auxiliar y productos de cuidado posterior.

3. POSIBLES RIESGOS Y COMPLICACIONES

Como cualquier procedimiento que implica la perforación de la piel, pueden aparecer:

- Enrojecimiento e inflamación temporal.
- Dolor o molestias durante el procedimiento.
- Sangrado leve.
- Aparición de costras.
- Reacciones alérgicas a los pigmentos o productos utilizados.
- Infecciones.
- Alteraciones de la cicatrización.
- Resultados estéticos no deseados que puedan requerir corrección.

4. CUIDADOS POSTERIORES

Para una correcta recuperación, se recomienda:

- Mantener la zona limpia y seca.
- Evitar tocar o rascar la zona tratada.
- Evitar la exposición solar directa.
- Evitar piscinas, saunas y baños prolongados durante los días indicados por el profesional.
- Aplicar únicamente los productos recomendados por el centro.

5. INFORMACIÓN SANITARIA

Si padece alguna enfermedad o está en tratamiento médico, consulte previamente con su médico antes de realizarse la micropigmentación.

Ejemplos:

- Diabetes.
- Trastornos de la coagulación.
- Enfermedades dermatológicas.
- Alergias conocidas.
- Tratamientos con medicación anticoagulante.

Si tras la realización del procedimiento observa inflamación excesiva, dolor intenso, secreciones, fiebre o cualquier otra complicación, deberá consultar con un profesional sanitario.

6. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

Los datos personales facilitados serán tratados por Armonía Centro de Belleza con la finalidad de gestionar la prestación del servicio solicitado y cumplir las obligaciones legales aplicables.

La información será tratada de manera confidencial y de conformidad con la normativa vigente en materia de protección de datos.

La persona interesada podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad, dirigiendo su solicitud al responsable del tratamiento.

7. DECLARACIÓN DE CONSENTIMIENTO

Declaro que he recibido y comprendido la información facilitada sobre la práctica de micropigmentación, sus riesgos, cuidados posteriores y recomendaciones. He podido resolver todas mis dudas y, de forma voluntaria, doy mi consentimiento para la realización del procedimiento.

Firma del usuario/a: _____

ARMONÍA CENTRO DE BELLEZA — *Tu confianza, nuestra mayor satisfacción* — BELLEZA RESPONSABLE

3. **Durante la inspección se evidencia en un cajón, material utilizado para la micropigmentación, encontrándose lo siguiente:**

   - **Agujas estériles para el dermógrafo, de un solo uso, estériles, envasadas y selladas.**
   - **Caja de 100 guantes de nitrilo sin polvo, ni látex.**
   - **Utensilios de afeitado de un solo uso.**
   - **"Cups", recipientes para colocar las tintas, de un solo uso.**
   - **Hisopos para trasvasar geles y cremas de un solo uso y aplicación individualizada.**
   - **Vaselina en recipiente monodosis.**

Indique y justifique si alguno de estos elementos no cumple normativa. (Puntuación máxima 0.5 puntos).

4. **Así mismos, nos refieren la presencia de dos aplicadoras o trabajadoras que efectúan la técnica de micropigmentación. Una presenta cartilla vacunal completa y en regla para vacunas de hepatitis B y tétanos, mientras que la otra, según apreciamos y refiere ella, cartilla vacunal con aparentemente una única dosis de Hepatitis B, sin sello, sin fecha, borrosa, y con tachaduras. ¿Qué actuación efectuaría durante la inspección? (Puntuación máxima 1 punto).**