

Conhecimento Específico – Questões de 01 a 30

01. O Decreto 5.741 de 30 de março de 2006 da Presidência da República organizou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e constituiu o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). Sobre o SUASA e o SISBI-POA, analise as afirmativas abaixo:

- I. A adesão dos estados, Distrito Federal e municípios ao SISBI-POA é obrigatória e deve ser realizada por meio dos seus respectivos Serviços de Inspeção.
- II. Para aderir ao SISBI-POA, as unidades da federação deverão adequar seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização.
- III. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no país sem que esteja previamente registrado no órgão competente para fiscalização da sua atividade.
- IV. As atividades do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária são executadas pelas Instâncias Central e Superior, Intermediárias e Locais.
- V. O SUASA desenvolve permanentemente atividades relacionadas à saúde animal, incluindo vigilância e defesa sanitária animal, inspeção e classificação de produtos de origem animal, mas não desenvolve atividades relacionadas aos vegetais e aos seus produtos, os quais, por sua vez, estão subordinados ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SISBI-POV).

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) I e V, apenas.
- b) II, III e IV, apenas.
- c) III, IV e V, apenas.
- d) I, II, III, IV e V.

02. Sobre fiscalização e transporte de carga viva, é INCORRETO afirmar:

- a) De acordo com a Resolução 791 de 18 de junho de 2020 do Conselho Nacional de Trânsito (CONTRAN), é obrigatória a instalação de reservatório de água no veículo de transporte de animais vivos (VTAV).
- b) O veículo de transporte de animais vivos (VTAV) deve ser adaptado à espécie e à categoria de animais transportados, com altura e largura que possibilitam que os animais permaneçam em pé durante a viagem, à exceção das aves.
- c) Além da regulamentação estabelecida pelo Conselho Nacional de Trânsito (CONTRAN), a utilização do veículo de transporte de animais vivos (VTAV) deve atentar para a regulamentação sanitária e dos demais órgãos regulamentadores competentes.
- d) O veículo de transporte de animais vivos (VTAV) deve ser resistente e compatível com o peso e com o movimento dos animais transportados e deve indicar de forma visível na parte traseira da carroceria do veículo um número de telefone de emergência.

03. Considerando o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (BRASIL, 2017), analise as afirmativas abaixo:

- I. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob Serviço de Inspeção Federal podem realizar comércio interestadual e internacional de tais produtos.
- II. A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária para produtos de origem animal.
- III. A inspeção federal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização em unidades de beneficiamento de carne e de produtos cárneos.

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) I e III, apenas.
- b) II e III, apenas.
- c) I e II, apenas.
- d) I, II e III.

04. O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (BRASIL, 2017) estabelece a classificação dos estabelecimentos de ovos e derivados.

Sobre essa classificação, é CORRETO afirmar:

- a) Os estabelecimentos de ovos são classificados em granja avícola, unidade de beneficiamento de ovos e derivados, e usina de beneficiamento de ovos e derivados.
- b) A granja avícola é o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- c) A usina de beneficiamento de ovos e derivados é o estabelecimento destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos e derivados.
- d) A unidade de beneficiamento de ovos e derivados é o estabelecimento destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria.

05. Sobre a inspeção *ante mortem* de animais de abate, é CORRETO afirmar:

- a) Todas as espécies de abate devem ser submetidas à inspeção *ante mortem*.
- b) As fêmeas com sinais de parto recente ou de aborto diagnosticadas durante o exame de inspeção *ante mortem* são destinadas ao abate de emergência mediato.
- c) As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento podem ser julgadas como não apreensão, liberação para consumo, após exame *post mortem*.
- d) Compreende a avaliação documental, do comportamento do animal e dos sintomas de doenças de interesse para saúde animal e saúde pública.

06. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário. Tal inspeção compreende, ainda, procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Sobre esse tema, considere as afirmativas abaixo, atribuindo V para a(s) verdadeira(s) e F para a(s) falsa(s):

- () São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame de inspeção *post mortem*.
- () Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.
- () As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia são destinados ao aproveitamento condicional de esterilização pelo calor.
- () As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, ou seja, são julgadas como condenação parcial.
- () As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

Assinale a sequência CORRETA:

- a) V, F, V, F, V.
- b) V, V, F, F, V.
- c) V, V, F, V, V.
- d) F, V, F, V, F.

07. O carbúnculo hemático é uma zoonose, que acomete principalmente bovinos, causada pelo *Bacillus anthracis*, uma bactéria anaeróbia e gram-positiva. Essa enfermidade pode acometer animais de abate e deve ser identificada durante os procedimentos de inspeção *ante e post mortem*.

Sobre a inspeção industrial e sanitária de animais acometidos pelo carbúnculo hemático, é CORRETO afirmar:

- a) A água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser imediatamente pasteurizada e então pode ser reaproveitada.
- b) Uma vez constatada a presença de carbúnculo hemático, o abate deve ser interrompido e a desinfecção de instalações e equipamentos deve ser iniciada imediatamente.
- c) As carcaças provenientes de animais suspeitos de carbúnculo hemático devem ser imediatamente evisceradas após a sangria, para se evitar a contaminação da linha de abate.
- d) Todas as carcaças e as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que tenham entrado em contato com animais ou material infeccioso devem ser destinadas ao aproveitamento condicional de esterilização pelo calor.

08. A qualidade higiênico-sanitária de um produto de origem animal pode ser comprometida por fatores de natureza química, física e biológica, em quantidades suficientes e com capacidade para se manterem no curso da cadeia alimentar, podendo causar agravo à saúde.

Tendo isso em vista, analise as afirmativas abaixo:

- I. A coleta da água para consumo humano, ofertada no local de produção do alimento suspeito de originar uma Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), deverá ser efetuada para observar se os seus padrões físico-químicos e biológicos estão de acordo com a legislação sanitária vigente.
- II. Os perigos de natureza biológica são os mais evidentes em produtos de origem animal, em razão de sua disseminação no ambiente, determinando com mais frequência surtos de DTHA.
- III. Para a elucidação de surtos de DTHA, é importante colher amostras constituídas do alimento que foi efetivamente consumido pelos indivíduos afetados.

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) II, apenas.
- b) I e II, apenas.
- c) I e III, apenas.
- d) I, II e III.

09. As sentenças abaixo caracterizam medidas de controle a fim de evitar a ocorrência de uma doença de origem alimentar causada por um microrganismo patogênico:

- I. Impedir a germinação dos seus esporos e a proliferação de suas células, para que a sua toxina não seja produzida.
- II. Empregar uma microbiota competitiva (bactérias lácticas) para produção de ácidos em quantidades suficientes para impedir a sua multiplicação, e outras substâncias inibidoras, como bacteriocinas, água oxigenada e antimicrobianos.
- III. Os nitritos e nitratos são conservantes químicos utilizados no processamento de produtos cárneos visando o seu controle.
- IV. Sua inibição depende da acidez e atividade de água do produto cárneo, podendo ser aumentada pela adição de ascorbato e isoascorbato.
- V. Suas toxinas são termolábeis, sendo destruídas pelo aquecimento a 80 °C durante 30 minutos ou a 100 °C por poucos minutos.

Assinale a alternativa que apresenta CORRETAMENTE o microrganismo que exige tais medidas de controle:

- a) *Salmonella* spp.
- b) *Clostridium perfringens*.
- c) *Clostridium botulinum*.
- d) *Staphylococcus aureus*.

10. Existem vários mecanismos de patogenicidade envolvidos na determinação das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Com base em tal fato, analise as seguintes afirmativas:

- I. As infecções são causadas quando o indivíduo ingere alimentos que já possuem substâncias tóxicas produzidas por microrganismos.
- II. A salmonelose, causada pela bactéria *Salmonella* spp., é um exemplo de intoxicação alimentar.
- III. A toxoplasmose, causada pelo protozoário *Toxoplasma gondii*, é um exemplo de intoxicação alimentar.
- IV. As toxinfecções são causadas por microrganismos toxigênicos, cujo quadro clínico é ocasionado pela liberação de toxinas durante a sua multiplicação, esporulação e lise no lúmen intestinal.
- V. As intoxicações alimentares ocorrem quando o indivíduo ingere alimentos contaminados com microrganismos patogênicos.

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) IV, apenas.
- b) II e III, apenas.
- c) I e V, apenas.
- d) I, II, III, IV e V.

11. No Brasil, do total de 7.170 surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHAs) notificados no período de 2012 a 2021, a maioria não teve o agente etiológico identificado.

Com base nessa contextualização, analise as afirmativas abaixo:

- I. Os cuidados higiênico-sanitários no processo produtivo e a educação continuada dos manipuladores de alimentos envolvidos na preparação e distribuição de refeições são cruciais para a prevenção da maioria das DTHAs.
- II. Dentre as possíveis origens dessas enfermidades, encontram-se a manipulação de produtos de origem animal de forma indevida, a conservação inadequada dos alimentos e o uso de matéria-prima imprópria.
- III. A diversidade e a complexidade metabólica dos agentes etiológicos e as suas associações a fatores de contaminação, multiplicação e sobrevivência nos alimentos resultam em um número significativo de possibilidades para a ocorrência das DTHAs.
- IV. Os agentes etiológicos das DTHAs podem ser bactérias, vírus, parasitas, toxinas, príons, agrotóxicos, produtos químicos e elementos tóxicos. Entretanto, dados epidemiológicos sinalizam a predominância de surtos envolvendo vírus, o que pode ser explicado pela sua capacidade de mutação, disseminação e crescimento em alimentos.

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) I e II, apenas.
- b) III e IV, apenas.
- c) I, II e III, apenas.
- d) I, II, III e IV.

12. A não implantação, nos estabelecimentos processadores de produtos de origem animal, dos conceitos relacionados aos Programas de Autocontrole, entre eles, as Boas Práticas de Fabricação, pode levar à contaminação de tais produtos por *Staphylococcus aureus*, sobretudo daqueles muito manipulados.

Essa contaminação pode levar o indivíduo a um quadro de:

- a) toxinfecção alimentar, caracterizada por vômitos e náuseas.
- b) intoxicação alimentar, caracterizada por vômitos e náuseas.
- c) infecção alimentar invasiva, caracterizada por diarreia, cólicas e febre baixa.
- d) infecção alimentar não-invasiva, caracterizada por diarreia, cólicas e febre baixa.

13. Existem cerca de 2.600 sorotipos de *Salmonella* spp., mas não são todos que causam infecções alimentares em humanos.

Com relação à salmonelose, analise as afirmativas a seguir:

- I. As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHAs) causadas por *Salmonella* spp. estão mais associadas ao consumo de carne bovina crua ou malcozida.
- II. A maioria dos casos de salmonelose não tifoide apresenta sintomas típicos de uma DTHA, como vômito, dores abdominais, febre e diarreia, que geralmente duram alguns dias e diminuem em uma semana.
- III. A febre tifoide, causada por *Salmonella enterica* sorotipo Typhi, possui um período de incubação maior do que a salmonelose (causada por *Salmonella enterica* Enteritidis) e sintomas mais graves.

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) I, apenas.
- b) III, apenas.
- c) II e III, apenas.
- d) I, II e III.

14. As modernas legislações dirigidas ao controle sanitário de produtos de origem animal exigem a execução de programas de autocontrole como requisitos básicos para a garantia da inocuidade dos alimentos expostos ao consumo da população.

Sobre os programas de autocontrole, analise as seguintes afirmativas:

- I. Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) são pré-requisitos básicos para a implantação posterior da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- II. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é uma ferramenta de controle das condições críticas do ambiente, das instalações e da higiene.
- III. Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de normas referentes ao processo e aos procedimentos corretos que devem ser seguidos na preparação e industrialização de alimentos.
- IV. Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) incluem o desenvolvimento de um plano escrito de normas que devem ser monitoradas de forma rotineira e enfática.

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) II e III, apenas.
- b) II e IV, apenas.
- c) I, III e IV, apenas.
- d) I, II, III e IV.

15. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) instituiu o programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) a ser implantado nos estabelecimentos de leite e derivados. PPHO são procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do alimento, preservando sua qualidade e integridade por meio de procedimentos de higiene antes, durante e depois das operações industriais.

Com base nessa contextualização, analise as seguintes afirmativas:

- I. O plano PPHO deve ser estruturado em oito pontos básicos.
- II. Segurança da água, higiene dos colaboradores e controle integrado de pragas devem fazer parte da estrutura do PPHO.
- III. Dentre os pontos básicos da estruturação do PPHO, o treinamento dos colaboradores é o primeiro a ser implantado.
- IV. Segurança no transporte, proteção na estocagem dos pontos de venda e identificação correta das embalagens dos produtos são pontos da estruturação do PPHO.

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) I e II, apenas.
- b) II e III, apenas.
- c) I e IV, apenas.
- d) I, II, III e IV.

16. O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é uma ferramenta de gestão da qualidade empregada nos estabelecimentos de produtos de origem animal. Ele é considerado um programa completo, sistemático que controla os perigos e monitora os Pontos Críticos de Controle (PCC) durante todo o processo produtivo do alimento.

Assinale a alternativa em que os sete princípios básicos desse sistema estão apresentados e ordenados CORRETAMENTE:

- a) Comprometimento da direção da empresa; análise de perigos; identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC); estabelecimento dos limites críticos; estabelecimento de procedimentos de monitoração; estabelecimento das ações corretivas; estabelecimento dos procedimentos de verificação.
- b) Análise de perigos; identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC); estabelecimento dos limites críticos; estabelecimento de procedimentos de monitoração; estabelecimento das ações corretivas; estabelecimento dos procedimentos de verificação; estabelecimento dos procedimentos de registro.
- c) Análise de perigos; identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC); estabelecimento de procedimentos de monitoração; estabelecimento das ações corretivas; estabelecimento dos procedimentos de verificação; estabelecimento dos procedimentos de registro; realização de auditoria interna.
- d) Comprometimento da direção da empresa; análise de perigos; identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC); estabelecimento dos limites críticos; estabelecimento de procedimentos de monitoração; estabelecimento das ações corretivas; realização de auditoria interna.

17. A Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) N° 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação também nesses estabelecimentos.

Com base nos requisitos específicos para elaboração dos POPs, analise as afirmativas abaixo:

- I. O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais, especificando os critérios utilizados para a seleção e o recebimento da matéria-prima, das embalagens e dos ingredientes.
- II. A implementação dos POPs deve ser monitorada periodicamente, de forma a garantir a finalidade pretendida, sendo adotadas medidas corretivas em casos de desvios desses procedimentos. As ações corretivas devem contemplar o destino do produto, a restauração das condições sanitárias e a reavaliação dos POPs.
- III. Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, pelo responsável pela operação, pelo responsável legal e/ou pelo proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção desses procedimentos.
- IV. O programa de recolhimento de produtos deve ser documentado na forma de procedimentos operacionais, estabelecendo-se as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos, bem como seu destino final, e os responsáveis pela atividade.
- V. A empresa deve se prover de registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos POPs, bem como fazer a adoção de medidas corretivas. Esses registros consistem de anotações em documentos que devem ser datados, assinados pelo responsável pela execução da operação e mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) I e IV, apenas.
- b) II e III, apenas.
- c) II, IV e V, apenas.
- d) I, II, III, IV e V.

18. Muitos casos de doenças de origem alimentar não são notificados, pois seus sinais clínicos e sintomas são muitas vezes parecidos com os de outras enfermidades. Na produção de alimentos de origem animal, é essencial que medidas apropriadas sejam tomadas para garantir a segurança e prolongar a vida de prateleira dos produtos. É muito importante salientar que os testes laboratoriais microbiológicos devem ser realizados para analisar a presença de microrganismos patogênicos e deteriorantes nos alimentos.

Sobre os testes microbiológicos, analise as afirmativas a seguir:

- I. Os testes microbiológicos devem ser realizados como parte do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- II. Os testes microbiológicos são realizados como suporte à implementação do sistema de APPCC.
- III. Os critérios microbiológicos são requeridos dentro da indústria de alimentos como procedimento de controle da contaminação de alimentos.
- IV. Os testes microbiológicos requeridos pela indústria de alimentos consideram, como resultado aceitável, a presença de uma (1) unidade formadora de colônia (UFC) em 25 gramas do alimento para pesquisa de *Salmonella* spp.

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) I e III, apenas.
- b) II e IV, apenas.
- c) I, II e III, apenas.
- d) I, II, III e IV.

19. A Portaria nº 365 de 16 de julho de 2021 do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) aprovou o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário, assim como os métodos de insensibilização autorizados pelo MAPA.

Considerando essa legislação, é CORRETO afirmar:

- a) É vedado o uso de instrumentos pontiagudos, chicotes e dispositivos produtores de descargas elétricas durante o embarque, transporte, desembarque e condução dos animais de açougue.
- b) Fêmeas gestantes que se encontrem no terço final de gestação não devem, em circunstâncias normais, ser transportadas ou abatidas. Caso isso ocorra, essas devem ser manejadas separadamente, destinadas ao abate de emergência e condenadas.
- c) É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.
- d) Os métodos humanitários de manejo pré-abate e abate dos animais de açougue estabelecidos por essa legislação devem ser aplicados em todos os estabelecimentos submetidos à fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) que realizam abates de animais para o consumo humano ou para outros fins comerciais.

20. Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal são elaborados a partir de matérias-primas de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, cujo produto final de fabrico seja individualizado e genuíno, mantendo a singularidade e suas características próprias, culturais, regionais ou tradicionais.

Sobre esses alimentos, é INCORRETO afirmar:

- a) Existem legislações brasileiras que regulamentam a fabricação artesanal de vários produtos de origem animal, entre eles, produtos cárneos, bem como aquelas que estabelecem os requisitos para a concessão do selo ARTE.
- b) Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que se enquadrem nas definições previstas legalmente receberão os selos de identificação artesanal, além do selo do órgão de inspeção oficial, e poderão ser comercializados no território nacional.
- c) A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos fabricantes de produtos artesanais que tenham obtido os selos de identificação artesanal são de responsabilidade do órgão de inspeção oficial que concedeu o registro do estabelecimento e têm natureza prioritariamente orientadora quando a situação comportar grau de risco compatível com esse procedimento.
- d) Os órgãos de agricultura e pecuária estaduais são os únicos autorizados a conceder os selos de inspeção e identificação aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, nos termos do disposto no Decreto 11.099/2022 e em normas técnicas complementares.

21. Considerando o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves, é CORRETO afirmar:

- a) A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte das aves e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de um minuto.
- b) A sangria deve ser realizada na "área de sangria", sendo devidamente respeitado o tempo mínimo exigido para uma sangria total, ou seja, 5 (cinco) minutos, antes do qual não será permitida qualquer outra operação.
- c) A etapa de gotejamento é destinada ao escoamento da água da carcaça decorrente do pré-resfriamento. Ao final dessa fase, a absorção da água nas carcaças de aves, submetidas ao pré-resfriamento por imersão, não deverá ultrapassar a 6% (seis por cento) de seus pesos.
- d) Um dos métodos oficiais para controle da absorção de água em carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão é o Método de Controle Interno. A frequência de realização desse teste deve estar prevista na Verificação Oficial do autocontrole relativo aos controles de composição de produtos e prevenção de fraude.

22. Sobre as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos, é INCORRETO afirmar:

- a) Essas normas foram aprovadas e, portanto, são determinadas pelas Portarias do Ministério da Agricultura e Pecuária nº 711 de 1º de novembro de 1995 e nº 541 de 26 de dezembro de 2022.
- b) A Pocilga de Observação destina-se exclusivamente a receber os suínos que na inspeção *ante mortem* foram excluídos do abate normal, por precisarem de exame clínico e observação mais acurada antes do abate.
- c) A sangria é uma etapa crucial do abate e deve ser realizada imediatamente após a insensibilização, consistindo na secção dos grandes vasos do pescoço na entrada do peito.
- d) A etapa de escaldagem deve ser realizada antes da depilação, devendo ser respeitada a renovação constante de água, bem como temperatura e tempos adequados.

23. Produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, miúdos e partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou, ainda, pela combinação desses métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Sobre esses produtos, considere as afirmativas abaixo, atribuindo V para a(s) verdadeira(s) e F para a(s) falsa(s):

- () Embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.
- () É permitido o emprego de envoltórios artificiais na fabricação de embutidos, desde que esses envoltórios sejam previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.
- () As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios dos embutidos devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
- () Na elaboração dos embutidos é proibida a adição de miúdos, bem como de aditivos não aprovados por órgãos reguladores, como o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Assinale a sequência CORRETA:

- a) F, V, F, V.
- b) V, V, V, F.
- c) V, V, F, F.
- d) F, F, F, V.

24. A elaboração de produtos cárneos pode ocorrer em abatedouros-frigoríficos e em unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos e deve seguir uma série de preceitos relevantes.

Sobre esses produtos de origem animal, é CORRETO afirmar:

- a) Apresuntado é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno transformado em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.
- b) Presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente da paleta suína, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.
- c) Esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.
- d) Defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial, sendo proibida a defumação a frio ou sintética.

25. A legislação brasileira estabelece os critérios e procedimentos para produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial.

Tendo isso em vista, é CORRETO afirmar:

- a) A fim de garantir as qualidades nutricional, sensorial e higiênico-sanitária do leite cru, as normas vigentes no Brasil, atualmente, proíbem a utilização de tanques de refrigeração comunitários.
- b) Em relação aos programas de autocontrole, os estabelecimentos são obrigados a realizar e manter atualizado o cadastramento de seus fornecedores em sistema do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).
- c) A granja leiteira deve realizar as seguintes análises do leite antes de cada beneficiamento: temperatura, acidez titulável, índice crioscópico, teor de lactose, densidade relativa a 15/15 °C, teor de sólidos totais e teor de gordura.
- d) Granja leiteira é o estabelecimento destinado à produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, não lhe sendo permitido elaborar derivados lácteos.

26. Os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade do leite cru refrigerado, do leite pasteurizado e do leite pasteurizado tipo A fixam a identidade e as características de qualidade que esses produtos de origem animal devem apresentar.

Tendo isso em vista, é INCORRETO afirmar:

- a) O leite cru refrigerado destinado à fabricação de leite pasteurizado tipo A não deve apresentar substâncias estranhas a sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.
- b) Alguns parâmetros físico-químicos que o leite cru refrigerado deve atender são: teor de gordura mínimo de 3 g/100 g; teor mínimo de lactose anidra de 4,3 g/100 g; teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4 g/100 g; acidez titulável entre 0,14 e 0,18 gramas de ácido láctico/100 mL.
- c) O leite cru refrigerado deve apresentar médias geométricas trimestrais de Contagem Padrão em Placas de no máximo 900.000 UFC/mL (novecentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) e de Contagem de Células Somáticas de no máximo 500.000 CS/mL (quinhentas mil células por mililitro).
- d) O leite pasteurizado, de acordo com o conteúdo da matéria gorda, é classificado e denominado como: leite pasteurizado integral (teor de gordura mínimo de 3 g /100 g); leite pasteurizado semidesnatado (teor de gordura mínimo de 0,6 a 2,9 g /100 g); ou leite pasteurizado desnatado (teor de gordura máximo de 0,5 g /100 g).

27. Considere os profissionais listados abaixo, os quais estão inclusos na Instrução Normativa nº 48 de 14 de julho de 2020 do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) que dispõe sobre a vigilância de febre aftosa, incluindo a fiscalização do trânsito de animais susceptíveis:

- I. Médicos veterinários do MAPA, ocupantes do cargo de Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFFA).
- II. Médicos veterinários dos órgãos executores de defesa sanitária animal.
- III. Colaboradores autorizados dos órgãos executores de defesa sanitária animal.
- IV. Médicos veterinários habilitados pelo Serviço Veterinário Oficial (SVO).

Nos casos em que a movimentação de bovinos cuja origem possui condição sanitária para febre aftosa inferior ao destino, a emissão de Guia de Trânsito Animal (GTA) deve ser realizada por:

- a) I, apenas.
- b) IV, apenas.
- c) I e II, apenas.
- d) I, II, III e IV.

28. O tratamento dos efluentes industriais compreende uma atividade crucial nos abatedouros-frigoríficos e nas unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, pois tais efluentes podem gerar impactos ambientais e à saúde pública. Essa atividade compreende a execução de várias etapas e cada uma delas tem uma importância técnica.

Assinale a alternativa que apresenta CORRETAMENTE o tipo de reator mais utilizado da etapa de lodos ativados e o respectivo objetivo dessa etapa no tratamento dos efluentes líquidos em abatedouros-frigoríficos:

- a) Anaeróbio; Remoção de nutrientes.
- b) Anaeróbio; Remoção de sólidos suspensos.
- c) Eletroquímico; Remoção de metais pesados.
- d) Aeróbio; Remoção de compostos orgânicos biodegradáveis.

29. Considere o texto a seguir:

“Os alimentos mais frequentemente incriminados em surtos dessa intoxicação alimentar são produtos de confeitaria recheados, cremes, bolos com coberturas cremosas, presuntos, charques, leite e derivados. As medidas de controle deverão estar associadas às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, já que a manipulação do alimento pelo humano, que é reservatório natural desse microrganismo, é um fator de risco potencial para os consumidores. A manutenção dos alimentos prontos sob refrigeração adequada logo após a manipulação diminui a multiplicação bacteriana e a consequente produção de toxinas. A rigorosa higiene pessoal dos manipuladores de alimentos é fator preponderante no controle dos casos dessa intoxicação alimentar”.

Assinale a alternativa que apresenta CORRETAMENTE o agente etiológico do qual o texto acima trata:

- a) *Salmonella* spp.
- b) *Staphylococcus aureus*.
- c) *Clostridium perfringens*.
- d) *Listeria monocytogenes*.

30. Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) é um termo genérico, aplicado a uma síndrome geralmente constituída de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, atribuída à ingestão de alimentos ou água contaminados com agentes etiológicos em quantidade que afetam a saúde do consumidor. As DTHAs podem ser causadas por vírus, bactérias, toxinas, parasitas e substâncias tóxicas.

Tendo isso em vista, analise as afirmativas abaixo:

- I. Algumas bactérias, como o *Clostridium perfringens*, desenvolvem formas esporuladas que são resistentes à refrigeração, mas inativadas em altas temperaturas.
- II. Com relação às toxinas, sabe-se que algumas são termoestáveis (não são inativadas pelo calor), como as toxinas produzidas pelo *Staphylococcus aureus*.
- III. Há registros de síndromes pós-infecção reconhecidas como importantes sequelas de DTHA, como a síndrome hemolítico-urêmica após infecção por *Escherichia coli* O157:H7; Guillain-Barré após campilobacteriose; e meningite em pacientes com listeriose.

Está CORRETO o que se afirma em:

- a) I e II, apenas.
- b) I e III, apenas.
- c) II e III, apenas.
- d) I, II e III.