

Conhecimento Específico – Questões de 01 a 30

01. Sobre a inspeção *ante mortem* de aves, analise as afirmativas abaixo:

- I. A avaliação do comportamento das aves é de atribuição singular do Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.
- II. A conformação dos olhos, das cavidades oral e nasal, da pele, da cloaca, das articulações e dos pés são características a serem analisadas na inspeção *ante mortem*.
- III. O exame clínico *ante mortem* deve ser realizado em, no mínimo, duas cargas de cada lote de animais, após a avaliação do boletim sanitário e Guia de Trânsito Animal (GTA).

Está CORRETO o que se afirma apenas em:

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

02. A inspeção *post mortem* de animais de abate consiste nos exames da carcaça, cavidades, órgãos e tecidos por meio de metodologias de visualização, palpação, olfação e incisão, quando preciso, a fim de evitar a comercialização de carnes anormais.

A respeito da inspeção *post mortem* de aves, analise as afirmativas abaixo:

- I. Dermatose, celulite e síndrome ascítica são alterações que, quando restritas a uma parte da carcaça ou um órgão, apenas as áreas afetadas são condenadas.
- II. Carcaça com lesões superficiais, decorrentes de falhas tecnológicas, na escaldagem, é julgada como condenação parcial e o restante da carcaça e os órgãos são julgados como não apreensão e destinados ao consumo direto.
- III. A apresentação de artrite, pela ave abatida, leva os órgãos e carcaça ao julgamento de condenação total.

Está CORRETO o que se afirma apenas em:

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

03. Durante os procedimentos de inspeção *post mortem*, as carcaças são julgadas e destinadas de acordo com seu fim, para direcionar ações que preservem a inocuidade do produto, a saúde animal e a saúde pública.

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

- () A carcaça de animais acometidos de afecções que abranjam o tecido pulmonar e a pleura, de desenvolvimento agudo, com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser julgada e destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio.
- () As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser julgados como condenação total quando estiverem em estado febril no exame *ante mortem*.
- () Os intestinos de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp. devem ser condenados, mesmo apresentando nódulos em pequeno número.
- () As carcaças de animais com miocardite, endocardite e pericardite podem ser julgadas como aproveitamento condicional e destinadas ao tratamento pelo calor, quando houver repercussão sistêmica.
- () As carcaças e órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser julgados como aproveitamento condicional, a critério do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Assinale a sequência CORRETA:

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

04. A Portaria n. 365, de 16 de julho de 2021, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (Brasil, 2021), aprovou o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo MAPA.

Sobre os métodos de insensibilização, assinale a afirmativa CORRETA:

- a) A insensibilização elétrica é um método autorizado para abate de ovinos e caprinos desde que a corrente elétrica mínima seja de 2A (dois amperes).
- b) A pistola de dardo cativo não penetrante é um método de insensibilização mecânica, autorizado para abate de répteis da família *Alligatoridae* e coelhos.
- c) O método de atmosfera controlada de dióxido de carbono em duas fases, autorizado para aves, utiliza o tempo máximo de um minuto entre saída da câmara e sangria.
- d) A insensibilização elétrica, com aplicação de corrente à cabeça, autorizada para pescado, deve ter aplicação de corrente, primeiramente, ao cérebro e, posteriormente, ao coração.

05. Considerando o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (Brasil, 2017), sobre o critério de julgamento/destino de animais com tuberculose no abate, assinale a afirmativa CORRETA:

- a) Após a remoção e condenação das áreas com lesões, a carcaça pode ser julgada como aproveitamento condicional e destinada à esterilização pelo calor quando existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.
- b) A carcaça que apresenta até três lesões tuberculosas discretas, localizadas e completamente calcificadas em um único órgão ou linfonodo pode ser julgada como não apreensão, depois de condenadas as áreas atingidas.
- c) Carcaças que apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas são julgadas como aproveitamento condicional e destinadas à esterilização pelo calor.
- d) Carcaças de animais cujos órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão são julgadas como aproveitamento condicional e destinadas ao tratamento pelo frio, após remoção da área com lesão.

06. A respeito da infecção por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína), analise as afirmativas abaixo:

- I. Infecção intensa é caracterizada pela presença de dois ou mais cistos, viáveis, localizados em locais de eleição, adicionalmente a dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após pesquisa realizada na inspeção.
- II. Quando for encontrado um único cisto calcificado, a carcaça pode ser julgada como não apreensão e liberada para o consumo direto, após removida e condenada a área atingida.
- III. Quando for encontrado um único cisto viável, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pela utilização de calor, após removida e condenada a área atingida.

Está CORRETO o que se afirma apenas em:

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

07. A respeito da prestação de serviços de Responsabilidade Técnica, esta está sujeita à prévia anotação perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) em cuja jurisdição ela ocorra. Em referência à Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), analise as afirmativas abaixo:

- I. A Anotação de Responsabilidade Técnica é um documento obrigatoriamente elaborado pelo responsável técnico, a ser encaminhado ao CRMV, que descreve o descumprimento às orientações feitas em Termo de Constatação e Recomendação.
- II. A validade máxima da Anotação de Responsabilidade Técnica é de 6 (seis) meses.
- III. A Anotação de Responsabilidade Técnica deve ser atualizada no prazo máximo de 10 (dez) dias, após firmado o contrato de Responsabilidade Técnica com o estabelecimento.

Está CORRETO o que se afirma apenas em:

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

08. Em relação à Responsabilidade Técnica, é INCORRETO afirmar:

- a) Livro de Registros e Ocorrências é o documento obrigatório de uso do responsável técnico, no qual são registradas as informações relacionadas ao serviço prestado, tais como treinamentos, conformidades, desconformidades e orientações técnicas.
- b) As Anotações de Responsabilidade Técnica somente serão homologadas após o pagamento da taxa de anotação ou renovação, conforme o caso.
- c) Responsabilidade Técnica de Suplência é aquela na qual, por exigência legal ou contratual, um profissional substitui outro por tempo indeterminado, devendo a Anotação de Responsabilidade Técnica do substituído estar vigente.
- d) Valores relativos à taxa de homologação de Anotação de Responsabilidade Técnica não são ressarcidos.

09. A Instrução Normativa n. 20, de 21 de outubro de 2016, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Brasil, 2016), estabelece que os estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte devem implementar programa de controle e monitoramento para *Salmonella* spp. nos seus plantéis avícolas.

Diante disso, analise as afirmativas abaixo:

- I. O gerenciamento dos procedimentos de coletas de amostras dos lotes de frangos e perus de corte estará sob responsabilidade do médico veterinário que realiza o controle sanitário do estabelecimento avícola.
- II. Para diagnóstico de *Salmonella* spp., poderá ser utilizada a técnica de isolamento em meio de cultura e soroaglutinação rápida em placa para identificação antigênica do agente.
- III. O monitoramento de *Salmonella* spp. em carcaças de frangos e perus será realizado pelos estabelecimentos de abate registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF) por meio de ciclos de amostragem considerando prevalência de 20 %.
- IV. É permitido o abate de lotes positivos para *Salmonella* Typhimurium ou *Salmonella* Enteritidis, sendo realizado em separado dos demais lotes, seguido de imediata higienização das instalações e equipamentos; e sequestro e destinação da produção para tratamento térmico ou fabricação de carne mecanicamente separada.

Está CORRETO o que se afirma em:

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

10. De acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (Brasil, 2017), analise as afirmativas abaixo sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de ovos e derivados:

- I. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos: apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca; exame pela ovoscopia; classificação dos ovos; e verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.
- II. A utilização e a lavagem de ovos sujos trincados são permitidas para a fabricação de derivados de ovos.
- III. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.
- IV. Os ovos da categoria "A" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Está CORRETO o que se afirma em:

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

11. Analise as afirmativas abaixo:

- I. O apesuntado é um produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, sendo esse fato o que o diferencia do presunto.

PORQUE

- II. O presunto é obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos.

Sobre essas duas afirmativas, é CORRETO afirmar que:

- a) as duas são verdadeiras e a segunda justifica corretamente a primeira.
- b) as duas são verdadeiras, mas não há correlação entre elas.
- c) a primeira é uma afirmativa falsa; e a segunda, verdadeira.
- d) as duas são afirmativas falsas.

12. Leia os trechos a seguir:

“Quando as condições de transporte não são boas, com estradas ruins, viagens longas, caminhões e compartimentos de carga em mau estado de conservação e direção sem cuidado, o estresse é mais intenso e os riscos de ferimentos e de mortes de animais durante a viagem aumentam.” (BRASIL, 2013).

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Boas práticas de manejo transporte**. Brasília: MAPA/ACS, 2013. 57p.

No Brasil, a Resolução n. 791, de 18 de junho de 2020, do Conselho Nacional de Trânsito (CONTRAN) (Brasil, 2020), consolida as normas de transporte de animais de produção, de interesse econômico, de esporte, de lazer ou de exposição.

A partir dos trechos acima, é INCORRETO afirmar que o veículo de transporte de animais vivos:

- a) deve dispor de piso antiderrapante que evite escorregões e quedas dos animais transportados fora de caixas contentoras.
- b) deve apresentar superfícies de contato sem proeminências e elementos pontiagudos que possam ocasionar contusões ou ferimentos nos animais transportados.
- c) deve possuir laterais e teto que protejam contra a fuga, a queda e a exposição de partes do corpo dos animais transportados para fora do veículo.
- d) quando transporta animais em caixas contentoras, pode ou não dispor de estruturas que impeçam o deslocamento ou queda dessas caixas.

13. A Instrução Normativa n. 9, de 16 de junho de 2021, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Brasil, 2021), aprova o modelo impresso da Guia de Trânsito Animal (GTA) para o trânsito de animais vivos, ovos férteis e outros materiais de multiplicação animal e estabelece o formato eletrônico da GTA na forma do modelo eGTA, para movimentação, em todo o território nacional, de animais vivos, ovos férteis e outros materiais de multiplicação animal.

De acordo com essa legislação, é CORRETO afirmar que a eGTA:

- a) emitida pelo órgão executor de sanidade agropecuária deverá conter o símbolo do órgão, identificação da unidade federativa e pode estar isenta da numeração de seis dígitos e uma ou duas letras de série.
- b) emitida por servidores públicos federais deverá conter a sigla BR, exceto quando for utilizado sistema informatizado estadual, e numeração de seis dígitos e uma ou duas letras de série.
- c) emitida por servidores do órgão executor de sanidade agropecuária das Unidades Federativas apenas será aceita com a habilitação prévia pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- d) emitida e impressa é isenta de autorização baseada nos registros sobre o estabelecimento de procedência da carga e no cumprimento das exigências de ordem sanitária estabelecidas para cada espécie.

14. A Instrução Normativa n. 60, de 20 de dezembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Brasil, 2018) trata dos controles microbiológicos em carcaça de suínos e em carcaça e carne de bovinos em abatedouros frigoríficos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

Sobre o controle microbiológico em carcaças de suínos, analise as afirmativas abaixo:

- I. Amostras de autocontrole dizem respeito às análises efetuadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) com o objetivo de avaliar a efetividade do controle microbiológico realizado pelos abatedouros frigoríficos.
- II. As amostras estabelecidas para coleta realizada pelo abatedouro frigorífico são esfregaduras da superfície de carcaças para pesquisa de *Enterobacteriaceae* e de *Salmonella* spp.
- III. Para coleta, orienta-se que os quatro pontos da carcaça a serem amostrados sejam correspondentes a uma única meia carcaça, totalizando 400 cm² (100 cm² em cada ponto).
- IV. As amostras coletadas devem ser enviadas ao laboratório na maior brevidade possível, respeitando as condições de conservação sob congelamento.

Está CORRETO o que se afirma em:

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

15. Analise as afirmativas abaixo:

- I. Microrganismos como *Escherichia coli* enteropatogênica são considerados intoxicantes.

PORQUE

- II. Os microrganismos intoxicantes são aqueles que produzem toxinas, tanto nos alimentos quanto durante sua passagem pelo canal alimentar.

Sobre essas duas afirmativas, é CORRETO afirmar que:

- a) as duas são verdadeiras e a segunda justifica corretamente a primeira.
- b) as duas são verdadeiras, mas não há correlação entre elas.
- c) a primeira afirmativa é verdadeira; e a segunda, falsa.
- d) a primeira é uma afirmativa falsa; e a segunda, verdadeira.

16. *Campylobacter* é um fino bastonete gram-negativo comumente associado às Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). *C. jejuni* e *C. coli* são microrganismos comensais de bovinos, suínos e aves e, portanto, os alimentos derivados desses animais (carne, leite, queijos, ovos), podem estar envolvidos em surtos alimentares provocados por esse microrganismo.

Sobre esse microrganismo e a enfermidade causada por ele, é INCORRETO afirmar que:

- a) além de sinais clínicos que envolvem o canal alimentar, esse microrganismo pode ser um potencial causador da síndrome de Guillain-Barré.
- b) o período de incubação da campilobacteriose, geralmente, varia de dois a dez dias, com a maioria dos acometidos apresentando sintomatologia no quarto dia de infecção.
- c) a temperatura ambiente é a ideal para multiplicação desse microrganismo, mas este também consegue se multiplicar muito bem em alimentos refrigerados.
- d) os surtos de doenças alimentares que possuem como agente incriminado *Campylobacter* spp., em sua maioria, são causados por *C. jejuni*.

17. Leia o texto abaixo:

_____ é uma doença de origem alimentar associada ao consumo de produtos de origem animal, como queijos maturados, outros produtos lácteos e alguns tipos de produtos cárneos. Os sintomas dessa afecção incluem: fortes dores de cabeça, vômitos, náuseas, delírios, meningite, podendo evoluir para quadros septicêmicos, sobretudo em pacientes gestantes e imunossuprimidos. _____ é um microrganismo que possui a capacidade de se multiplicar em temperaturas de refrigeração, altamente resistente à acidez e tolerante a altas concentrações de sal.

Assinale a alternativa que completa CORRETAMENTE os espaços em branco no texto acima:

- a) Botulismo / *Clostridium botulinum*.
- b) Salmonelose / *Salmonella* spp.
- c) Listeriose / *Listeria monocytogenes*.
- d) Colite hemorrágica / *Escherichia coli*.

18. Sobre *Brucella* spp. e a brucelose, é correto afirmar que:

- a) o ser humano é um hospedeiro acidental de algumas espécies de *Brucella*.
- b) alimentos como o leite cru, creme, queijos e manteiga raramente estão associados à contaminação pelo gênero *Brucella*, em geral.
- c) a prevenção contra brucelose é independente da erradicação e/ou controle da doença em animais hospedeiros.
- d) *Brucella canis* é uma das poucas espécies desse gênero que não causa infecção em humanos.

19. Rotavírus é um vírus pertencente à família *Reoviridae*, de RNA fita dupla, causador de gastroenterites que variam de casos mais brandos a mais graves.

Sobre esse microrganismo, analise as afirmativas abaixo:

- I. Os casos de óbito por rotavírus envolvem, em sua maioria, crianças.
- II. A sua via de transmissão é a fecal-oral, sendo esse vírus disseminado por contato das mãos. Logo, os manipuladores de alimentos contaminados podem contaminar produtos que não passarão por tratamento térmico posterior.
- III. O controle desse vírus está atrelado à prevenção da contaminação de alimentos por água poluída ou manipuladores de alimentos infectados.

Está CORRETO o que se afirma em:

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

20. Manipuladores de alimentos são todas as pessoas envolvidas diretamente no preparo, fabricação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, venda e serviço de alimentos.

Sobre esses profissionais e considerando as condições de saúde e higiene, analise as afirmativas abaixo:

- I. As mãos dos manipuladores de alimentos devem ser lavadas antes do início do trabalho, imediatamente depois de utilizar os sanitários, após a manipulação de material contaminado e sempre que for necessário.
- II. O uso de luvas pelos manipuladores consiste em uma medida mais eficiente e pode flexibilizar a lavagem de mãos.
- III. Os manipuladores de alimentos devem submeter-se a exames médicos uma vez, no momento do ingresso na empresa.
- IV. Manipuladores de alimentos portadores de feridas infectadas, infecções cutâneas ou diarreia podem trabalhar na manipulação de alimentos, desde que portem os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários.

Está CORRETO o que se afirma apenas em:

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

21. De acordo com a Portaria n. 368, de 7 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Brasil, 1997), assinale a afirmativa que apresenta CORRETAMENTE uma prática recomendada para a limpeza e desinfecção nas áreas de manipulação de alimentos:

- a) Substâncias odorantes e/ou desodorizantes devem ser utilizadas com moderação para manter um ambiente agradável nas áreas de manipulação de alimentos.
- b) Os resíduos devem ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho pelo menos em dias alternados.
- c) Todos os produtos de limpeza e desinfecção devem ser previamente aprovados pelo controle da empresa e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos.
- d) Não são necessárias precauções especiais durante as operações de manutenção geral e/ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento.

22. O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é uma abordagem analítica que identifica perigos específicos e as medidas preventivas para o seu controle, com o objetivo de assegurar a segurança dos alimentos.

NÃO é um princípio que faz parte do Sistema APPCC:

- a) Determinar os pontos críticos de controle.
- b) Estabelecer procedimentos de monitoramento.
- c) Verificar o alimento após a embalagem.
- d) Estabelecer registros e procedimentos de documentação.

23. Nas últimas décadas, as legislações e o sistema de produção leiteiro no Brasil sofreram diversas mudanças e atualizações. Atualmente, tem-se como referência a Instrução Normativa n. 76, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (Brasil, 2018) e a Instrução Normativa n. 77 de 26 de novembro de 2018, do MAPA (Brasil, 2018).

Sobre a qualidade e identidade do leite cru refrigerado e leite pasteurizado, é INCORRETO afirmar que:

- a) o teor mínimo de sólidos totais e de sólidos não gordurosos em leite cru são de 11,4 g/100 g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas) e 8,4 g/100 g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas), respectivamente.
- b) a densidade relativa para o leite integral pasteurizado é de 1,028 a 1,034 (um e vinte e oito milésimos a um e trinta e quatro milésimos). Alteração na densidade é indicativo exclusivo de aguagem no leite.
- c) o leite cru refrigerado de tanque individual ou de uso comunitário deve apresentar médias geométricas trimestrais de Contagem Padrão em Placas (CPP) de, no máximo, 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) e de Contagem de Células Somáticas de, no máximo, 500.000 CS/mL (quinhentas mil células somáticas por mililitro).
- d) o leite cru refrigerado deve apresentar limite máximo para Contagem Padrão em Placas (CPP) de até 900.000 UFC/mL (novecentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) antes do seu processamento no estabelecimento beneficiador.

24. O Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é desenvolvido por meio de uma sequência lógica de etapas. Dessa forma, considere as seguintes etapas para o desenvolvimento do Plano APPCC:

- A. Identificação da empresa.
- B. Formação da equipe.
- C. Avaliação dos pré-requisitos.
- D. Encaminhamento da documentação para avaliação pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.
- E. Sequência lógica de aplicação dos princípios do APPCC.
- F. Programa de capacitação técnica.
- G. Aprovação, implantação e validação do Plano APPCC.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA para o desenvolvimento do Plano APPCC:

- a) C, D, B, F, G, E, A
- b) B, C, F, D, E, A, G
- c) B, A, C, F, E, D, G
- d) A, F, D, C, B, E, G

25. De acordo com a Portaria n. 326, de 30 de julho de 1997, do Ministério da Saúde (Brasil, 1997), analise as afirmativas abaixo:

- I. Não devem ser cultivados, produzidos nem extraídos alimentos ou criações de animais destinados à alimentação humana em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir, por meio de alimentos, um risco à saúde do consumidor.
- II. As matérias-primas alimentícias devem ter controle de prevenção da contaminação por lixos ou sujidades de origem animal, doméstico, industrial e agrícola, cuja presença possa atingir níveis passíveis de constituir um risco para a saúde.
- III. As matérias-primas que forem impróprias para o consumo humano necessitam ser isoladas durante os processos produtivos.
- IV. Não devem ser produzidos, cultivados, nem coletados ou extraídos alimentos ou criação de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possa provocar a contaminação desses alimentos ou seus derivados, em níveis que possam constituir um risco para a saúde.

Está CORRETO o que se afirma em:

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

26. O Ministério da Saúde, por meio da Secretaria de Vigilância em Saúde, estabelece alguns critérios de controle de populações de animais que possuem relevância para a saúde pública. Nesse contexto, os roedores representam uma ameaça significativa para a segurança dos alimentos e para a garantia da qualidade dos produtos na indústria de alimentos, exigindo medidas eficazes de controle e prevenção para minimizar esses riscos.

Sobre essas medidas, é INCORRETO afirmar que:

- a) o lixo orgânico deve ter destino adequado, a fim de impedir a aproximação de mamíferos comensais, como marsupiais e roedores, prováveis fontes de infecção para os flebotomíneos.
- b) para se obter resultados satisfatórios e duradouros no controle de roedores, é necessário empregar o manejo integrado de pragas.
- c) as ações de vigilância e controle de roedores devem ser executadas de forma temporária, em área determinada (área-alvo), a fim de reduzir ou eliminar o risco iminente de transmissão de doenças.
- d) o controle de roedores é feito, basicamente, aplicando-se iscas ou substâncias tóxicas em suas tocas ou nos ambientes infestados.

27. Considerando o que estabelece o Manual de Procedimentos para Trânsito de Bovinos e Bubalinos da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária, é INCORRETO afirmar que:

- a) a emissão de Guia de Trânsito Animal (GTA), para qualquer que seja a finalidade do trânsito dos animais, fica condicionada à regularidade de vacinação das bezerras contra brucelose no estabelecimento de criação de origem dos animais.
- b) para o trânsito interestadual de bovinos e bubalinos destinados à reprodução, deve ser exigida apresentação de atestado negativo a teste de diagnóstico para brucelose, efetuado, no máximo, 60 dias antes da movimentação, para fêmeas vacinadas e não vacinadas e para machos a partir de oito meses.
- c) deve ser exigida a apresentação de atestado negativo para teste de tuberculose, efetuado, no máximo, 60 dias antes da movimentação, para machos e fêmeas a partir de seis meses de idade, destinados à reprodução, quando em trânsito interestadual.
- d) exige-se a apresentação de atestados com resultado negativo aos testes de brucelose e tuberculose para animais destinados a eventos de aglomeração. Animais destinados à feira ou esporte poderão ser dispensados da apresentação de atestados com resultado negativo.

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

Sobre esse produto de origem animal, é CORRETO afirmar que:

- a) o leite cru refrigerado, estocado nos tanques de refrigeração individual ou de uso comunitário, bem como o leite recebido em latões devem ser coletados para análise em laboratório da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL), com frequência mínima de uma amostra quinzenal, para avaliação de parâmetros de qualidade.
- b) o leite cru refrigerado da granja leiteira deve ser analisado em laboratório da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL), com frequência mínima quinzenal, para avaliação de parâmetros de qualidade, tais como teor de gordura, teor de proteínas e contagem de células somáticas.
- c) os objetivos, metas, indicadores de gerenciamento e cronograma de execução do plano de qualificação de fornecedores de leite serão definidos pelo estabelecimento com base no diagnóstico da situação atual e por informações técnicas disponíveis.
- d) para fins de rastreabilidade, na coleta do leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada tanque de refrigeração individual ou de uso comunitário, previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no posto de refrigeração.

29. O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (Brasil, 2017) define produtos cárneos como produtos obtidos de carnes, miúdos e partes comestíveis de várias espécies animais, cujas propriedades são modificadas por tratamento físico, químico, biológico, ou uma combinação desses métodos, podendo envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Sobre esse assunto, analise as afirmativas abaixo:

- I. É permitido o emprego de envoltórios artificiais na elaboração de produtos cárneos, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.
- II. Unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.
- III. O toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos, cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.
- IV. 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.

Está CORRETO o que se afirma em:

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

30. O abate de emergência é o procedimento realizado em animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, capazes ou não de chegar à sala de abate por conta própria, e aqueles segregados do abate normal, após exame *ante mortem*.

Sobre esse assunto, analise as afirmativas abaixo:

- I. Animais com sinais clínicos neurológicos devem ser necropsiados e diagnosticados nas dependências do abatedouro frigorífico.
- II. As carcaças oriundas do abate de emergência são julgadas como condenação total, independentemente do grau de comprometimento sanitário que apresente.
- III. No caso de um animal com paralisia secundária à doença metabólica, é permitida a retirada do animal do estabelecimento, para instituição de tratamento.

Está CORRETO o que se afirma apenas em:

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