

CADERNO DE QUESTÕES

CARGO:
AGENTE DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

DATA: 06/11/2022

HORÁRIO: das 08 às 12 horas

**LEIA AS INSTRUÇÕES E AGUARDE AUTORIZAÇÃO PARA ABRIR O
CADERNO DE QUESTÕES**

- ✎ Verifique se este CADERNO contém um total de 50 (cinquenta) questões do tipo múltipla escolha, com 5 (cinco) opções de resposta cada, das quais, apenas uma é correta. Se o caderno não estiver completo, solicite ao fiscal de sala um outro caderno. **Não serão aceitas reclamações posteriores.**
- ✎ As questões estão assim distribuídas:
 - LÍNGUA PORTUGUESA: 01 a 10
 - LEGISLAÇÃO DO SUS: 11 a 20
 - CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: 21 a 50
- ✎ O candidato não poderá entregar o **caderno de questões** antes de decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, ressalvados os casos de emergência médica.
- ✎ As respostas devem ser marcadas, obrigatoriamente, no **cartão-resposta**, utilizando caneta esferográfica, **tinta preta escrita grossa**.
- ✎ Ao concluir a prova, o candidato terá que devolver o **cartão-resposta** devidamente ASSINADO e o **caderno de questões**. A não devolução de qualquer um deles implicará na **eliminação** do candidato.

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto que segue e responda às questões de 01 a 10.

Precisamos lavar verduras, legumes e frutas antes de comer?

01 Após comprar frutas, legumes e verduras, você é daquele tipo que come imediatamente ou daqueles
02 que preferem lavar antes de consumir?

03 Nos últimos anos, uma conscientização maior em relação aos germes deixou muitos de nós
04 cautelosos com a limpeza dos alimentos frescos — e agora há vários produtos de higienização no mercado
05 para ajudar nesse trabalho.

06 Mas, em primeiro lugar, será que realmente precisamos lavar alguma fruta, legume ou verdura?

07 A resposta é sim, de acordo com o cientista de alimentos Stuart Farrimond.

08 “A coisa certa a fazer é lavar suas frutas, legumes e verduras porque pode haver muitos patógenos
09 nocivos e perigosos, bactérias que podem ser prejudiciais”, afirmou o especialista ao programa de rádio
10 Mornings, da BBC.

11 “Você não sabe quem manuseou isso, você não sabe quais bactérias e quais germes estão no solo e
12 até mesmo se foi lavado antes de chegar ao supermercado.”

13 Farrimond lembra que vale a pena lavar frutas, legumes e verduras porque pode haver resíduos
14 remanescentes de pesticidas em suas superfícies.

15 “Algumas frutas como laranja e melão, por exemplo, não importa o que você faça, ainda haverá
16 agrotóxicos dentro delas, o que é meio deprimente. Os pesticidas que pulverizam sobre eles são chamados de
17 sistêmicos, então passam por toda a planta, e por isso estão no seu interior.”

18 “Coisas como uvas, morangos, folhas de salada, vão ter alguns resíduos de pesticidas na superfície. E
19 então [nestes casos] vale a pena lavar porque você vai conseguir tirar um pouco.”

20 Com inúmeros produtos no mercado, será que vale a pena investir em uma ajudinha extra para se
21 livrar dos germes?

22 De acordo com Farrimond, não.

23 “Não use nenhum tipo de spray ou qualquer tipo de sabão... Porque isso, na verdade, está
24 adicionando mais produtos químicos às suas frutas, legumes e verduras”, adverte.

25 “Da mesma forma que você não gostaria de usar detergente na maçã, porque quando você come,
26 pode sentir um pouco o gosto de detergente.”

27 “Você não precisa de mais nada além de água corrente e esfregar o produto.”

28 Se o alimento for consumido cru, algumas instituições, como o Ministério da Saúde, recomendam
29 mergulhá-los numa bacia que tenha uma mistura de água e hipoclorito de sódio por cerca de 15 minutos.
30 Depois, basta lavar em água corrente e secar antes de comer ou de guardar na despensa ou na geladeira,
31 dependendo do alimento.

32 Para cada litro d'água deve-se acrescentar uma colher de sopa de hipoclorito, orientam os
33 especialistas.

34 Você pode encontrar esse produto à venda em feiras livres, supermercados, farmácias e hortifrutis. Ele
35 também está disponível gratuitamente em alguns postos de saúde.

36 Esse rito de limpeza não precisa ser seguido à risca nos vegetais que são descascados e cozidos,
37 como a batata e a mandioca. O próprio fogo já vai eliminar os micro-organismos potencialmente danosos.

38 Muitas vezes, os produtos frescos são rotulados como “lavados e prontos para comer” — nestes
39 casos, será que realmente precisamos colocá-los embaixo da torneira também?

40 “Nós provavelmente deveríamos”, recomenda Farrimond.

41 Ele observa que não podemos saber se a lavagem foi realizada em ambiente estéril ou se o item foi
42 colocado na água e manuseado novamente.

43 “Se você quer ter segurança, eu diria que lave”, acrescenta.

44 “Em última análise, lavar vai te ajudar, [embora] não elimine todos os riscos de tudo.”

Precisamos lavar verduras, legumes e frutas antes de comer?. Disponível em: [Precisamos lavar verduras, legumes e frutas antes de comer? - BBC News Brasil](#) / Acesso em 30 de agosto de 2022 (com alterações).

01. É possível afirmar, a partir da leitura do texto, que

- (A) não adianta em nada lavar laranja e melão, pois sempre estarão contaminados, até mesmo externamente.
- (B) os produtos com o rótulo "lavados e prontos para comer" não devem ser lavados em hipótese alguma, pois já estão prontos para o consumo.
- (C) apenas uvas, morangos, folhas de salada devem ser lavados, pois somente deles se podem extrair resíduos.
- (D) a ação de lavar os alimentos é importante, ainda que não haja a eliminação de todos os riscos.
- (E) a batata e a mandioca, ainda que descascadas e cozidas, não podem prescindir dos ritos de limpeza.

02. A partir do trecho “Nos últimos anos, uma conscientização maior em relação aos germes deixou muitos de nós cautelosos com a limpeza dos alimentos frescos — e agora há vários produtos de higienização no mercado para ajudar nesse trabalho” (linhas 03 a 05), julgue os itens abaixo:

- I. A vírgula após o vocábulo ‘anos’ se justifica porquanto separa uma expressão adverbial de tempo;
- II. A troca do vocábulo ‘germes’ pelo vocábulo ‘bactérias’ exigiria o uso do acento grave antes deste;
- III. A troca da forma verbal ‘há’ pelo verbo ‘existir’ exigiria a flexão de número plural para este último.

Marque a opção CORRETA:

- (A) Somente o item I está correto.
- (B) Somente o item II está correto.
- (C) Somente o item III está correto.
- (D) Todos os itens estão corretos.
- (E) Todos os itens estão incorretos.

03. O pronome ‘isso’ (linha 11) refere-se a:

- (A) “muitos patógenos nocivos e perigosos”.
- (B) “bactérias que podem ser prejudiciais”.
- (C) “suas frutas, legumes e verduras”.
- (D) “A coisa certa a fazer é lavar”.
- (E) “especialista ao programa de rádio Mornings”.

04. Levando-se em conta o trecho ““Não use nenhum tipo de spray ou qualquer tipo de sabão... Porque isso, na verdade, está adicionando mais produtos químicos às suas frutas, legumes e verduras”, adverte” (linhas 23 e 24), julgue os itens abaixo:

- I. As reticências no trecho podem ser substituídas por uma vírgula, sem a necessidade de qualquer outra alteração no trecho;
- II. O pronome ‘isso’ se refere especificamente ao trecho ‘qualquer tipo de sabão, uma vez que é a expressão mais próxima do pronome’;
- III. O uso do acento grave está incorretamente empregado, uma vez que não se pode usá-lo antes de pronome possessivo.

Marque a opção CORRETA:

- (A) Somente o item I está correto.
- (B) Somente o item II está correto.
- (C) Somente o item III está correto.
- (D) Todos os itens estão corretos.
- (E) Todos os itens estão incorretos.

05. A recorrência ao nome de ‘Stuart Farrimond’ (‘Farrimond’) confere ao texto

- (A) um caráter opinativo.
- (B) um caráter descritivo.
- (C) um caráter narrativo.
- (D) um caráter de autoridade.
- (E) um caráter apelativo.

06. A paráfrase para o trecho “Você pode encontrar esse produto à venda em feiras livres, supermercados, farmácias e hortifrutis. Ele também está disponível gratuitamente em alguns postos de saúde” (linhas 34 e 35) que mais se aproxima do sentido original e que mantém a correção gramatical é:
- (A) A gente pode encontrar esse produto à venda em diversos espaços públicos, nos quais também estão disponíveis gratuitamente em alguns postos de saúde.
 - (B) É possível encontrar esse produto à venda em alguns estabelecimentos comerciais. Tal produto também está disponível, sem custos, em alguns postos de saúde.
 - (C) Todos nós podemos encontrar esse produto à venda em atividades comerciais. Ele também está disponível de graça em muitos postos de saúde.
 - (D) Tu compras esse produto em feiras livres, supermercados, farmácias e hortifrutis. Ele também, está disponível gratuitamente em alguns postos de saúde.
 - (E) Você encontra esse produto na venda em feiras livres, supermercados, farmácias e hortifrutis. Esse produto também, é oferecido gratuitamente em alguns postos de saúde.
07. A partir do trecho “Se o alimento for consumido cru, algumas instituições, como o Ministério da Saúde, recomendam mergulhá-los numa bacia que tenha uma mistura de água e hipoclorito de sódio por cerca de 15 minutos” (linhas 28 e 29), julgue os itens abaixo:
- I. A troca do vocábulo ‘Se’ por ‘Quando’ não altera o sentido do enunciado;
 - II. A forma verbal ‘recomendam’ deveria estar no singular, pois concorda com ‘Ministério da Saúde’;
 - III. O vocábulo ‘que’ pode ser trocado, sem prejuízo sintático-semântico, por ‘na qual’.
- Marque a opção CORRETA:
- (A) Somente o item I está correto.
 - (B) Somente o item II está correto.
 - (C) Somente o item III está correto.
 - (D) Todos os itens estão corretos.
 - (E) Todos os itens estão incorretos.
08. A partir do trecho “Esse rito de limpeza não precisa ser seguido à risca nos vegetais que são descascados e cozidos, como a batata e a mandioca” (linhas 36 e 37), julgue os itens abaixo:
- I. Se fosse utilizada uma vírgula antes do pronome ‘que’, não haveria nenhuma mudança de sentido;
 - II. A vírgula utilizada depois da palavra ‘cozidos’ tem valor semântico exemplificativo;
 - III. A alteração de número singular para plural da palavra ‘limpeza’ exigiria alteração na concordância da forma verbal ‘precisa’.
- Marque a opção CORRETA:
- (A) Somente o item I está correto.
 - (B) Somente o item II está correto.
 - (C) Somente o item III está correto.
 - (D) Todos os itens estão corretos.
 - (E) Todos os itens estão incorretos.
09. A palavra abaixo que segue a mesma regra de acentuação da palavra ‘estéril’ (linha 41) é:
- (A) ‘bactérias’ (linha 09).
 - (B) ‘até’ (linha 12).
 - (C) ‘Ministério’ (linha 28).
 - (D) ‘disponível’ (linha 35).
 - (E) ‘também’ (linha 35).
10. A expressão “ambiente estéril” (linha 41) significa no contexto em que ocorre:
- (A) ambiente infértil.
 - (B) ambiente improdutivo.
 - (C) ambiente árido.
 - (D) ambiente infecundo.
 - (E) ambiente asséptico.

LEGISLAÇÃO DO SUS

11. “No SUS, a diretriz que corresponde a distribuição de poder político, de responsabilidades e de recursos da esfera federal para a estadual e municipal, tendo como objetivo a consolidação dos princípios e diretrizes do SUS”. O enunciado refere-se a uma diretriz do SUS, marque a opção CORRETA:

- (A) Acolhimento.
- (B) Regionalização e hierarquização.
- (C) Descentralização.
- (D) Participação da comunidade.
- (E) Defesa dos direitos dos usuários.

12. A Política Nacional de Humanização (PNH) estimula a comunicação entre gestores, trabalhadores e usuários para construir processos coletivos de enfrentamento de relações de poder, trabalho e afeto que muitas vezes produzem atitudes e práticas desumanizadoras que inibem a autonomia e à corresponsabilidade dos profissionais de saúde em seu trabalho e dos usuários no cuidado de si. Considerando os princípios e diretrizes que norteiam a PNH, marque a opção INCORRETA:

- (A) Transversalidade.
- (B) Dissociabilidade entre atenção e gestão.
- (C) Protagonismo, corresponsabilidade e autonomia dos sujeitos e coletivos.
- (D) Acolhimento.
- (E) Clínica ampliada e compartilhada.

13. A Política Nacional de Atenção Básica (PNAB) é resultado da experiência acumulada por um conjunto de atores envolvidos historicamente com o desenvolvimento e a consolidação do Sistema Único de Saúde (SUS), como movimentos sociais, população, trabalhadores e gestores das três esferas de governo. Considerando os princípios da Atenção Básica, associe as colunas:

- | | |
|---|--|
| <p>I – Universalidade</p> <p>II – Equidade</p> <p>III - Integralidade</p> | <p>() é o conjunto de serviços executados pela equipe de saúde que atendam às necessidades da população adscrita nos campos do cuidado, da promoção e manutenção da saúde, da prevenção de doenças e agravos, da cura, da reabilitação, da redução de danos e dos cuidados paliativos.</p> <p>() possibilita o acesso universal e contínuo a serviços de saúde de qualidade e resolutivos, caracterizados como a porta de entrada aberta e preferencial da Rede de Atenção à Saúde - RAS (primeiro contato), acolhendo as pessoas e promovendo a vinculação e a corresponsabilização pela atenção às suas necessidades de saúde.</p> <p>() oferta de cuidado, reconhecendo as diferenças nas condições de vida e saúde e de acordo com as necessidades das pessoas, considerando que o direito à saúde passa pelas diferenciações sociais e deve atender à diversidade.</p> |
|---|--|

Marque a opção com a sequência CORRETA.

- (A) I, II e III.
- (B) II, I e III.
- (C) III, I e II.
- (D) I, III e II.
- (E) III, II e I.

14. Considerando o princípio de equidade do SUS, marque a opção CORRETA:

- (A) Os serviços de saúde devem ter caráter preventivo.
- (B) O reconhecimento da pluralidade e a da diversidade da condição humana nas suas necessidades e nas suas potencialidades é a concepção de um espaço regulador das diferenças.
- (C) Os serviços de saúde devem ter caráter curativo.
- (D) A saúde é um direito individual garantido mediante pagamento e respectiva cobertura.
- (E) O princípio apresenta-se apenas como o direito à saúde garantido mediante políticas públicas, sem considerar alimentação, educação e habitação.

15. As atribuições dos profissionais das equipes que atuam na Atenção Básica deverão seguir normativas específicas do Ministério da Saúde, bem como as definições de escopo de práticas, protocolos, diretrizes clínicas e terapêuticas, além de outras normativas técnicas estabelecidas pelos gestores federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal. Considerando as atribuições comuns a todos os membros das equipes que atuam na Atenção Básica, analise as formulações abaixo e marque Verdadeira (V) ou Falsa (F):

- () Participar do processo de territorialização e mapeamento da área de atuação da equipe, identificando grupos, famílias e indivíduos expostos a riscos e vulnerabilidades.
- () Realizar ações de atenção à saúde conforme a necessidade de saúde da população local, exceto aquelas previstas nas prioridades, protocolos, diretrizes clínicas e terapêuticas, assim como na oferta nacional de ações e serviços essenciais e ampliados da AB.
- () Realizar busca ativa e notificar doenças e agravos de notificação compulsória, bem como outras doenças, agravos, surtos, acidentes, violências, situações sanitárias e ambientais de importância local, considerando tais ocorrências para o planejamento de ações de prevenção, proteção e recuperação em saúde no território.
- () Realizar atenção domiciliar a pessoas com problemas de saúde controlados/compensados com algum grau de dependência para as atividades da vida diária e que não podem se deslocar até a Unidade Básica de Saúde.

Marque a opção com a sequência CORRETA.

- (A) V, F, V e V.
- (B) F, F, V e V.
- (C) V, V, F e F.
- (D) F, V, V e V.
- (E) F, F, F e V.

16. Referente às diretrizes gerais para a implementação da PNH nos diferentes níveis de atenção, marque a opção INCORRETA:

- (A) Ampliar o diálogo entre os profissionais, entre os profissionais e a população, entre os profissionais e a administração, promovendo a gestão participativa.
- (B) Implementar um sistema de comunicação e de informação que promova o autodesenvolvimento e reduza o compromisso social dos trabalhadores de saúde.
- (C) Estimular práticas resolutivas, racionalizar e adequar o uso de medicamentos, eliminando ações intervencionistas desnecessárias.
- (D) Reforçar o conceito de clínica ampliada: compromisso com o sujeito e seu coletivo, estímulo a diferentes práticas terapêuticas e corresponsabilidade de gestores, trabalhadores e usuários no processo de produção de saúde.
- (E) Adequar os serviços ao ambiente e à cultura local, respeitando a privacidade e promovendo uma ambiência acolhedora e confortável.

17. Os valores e os princípios configuram-se como expressões fundamentais de todas as práticas e ações no campo de atuação da promoção da saúde. Considerando os valores e princípios da Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), marque Verdadeira (V) ou Falsa (F):

- () Reconhece a subjetividade das pessoas e dos coletivos no processo de atenção e cuidado em defesa da saúde e da vida.
- () Considera a solidariedade, a felicidade, a ética, o respeito às diversidades, a humanização, a corresponsabilidade, a justiça e a inclusão social como valores fundantes no processo de sua concretização.
- () Adota como princípios a equidade, a participação social, a autonomia, o empoderamento, a intersetorialidade, a intrasetorialidade, a sustentabilidade, a integralidade e a territorialidade.

Marque a opção com a sequência CORRETA.

- (A) V, F e V.
- (B) F, F e V.
- (C) V, F e F.
- (D) F, F e F.
- (E) V, V e V.

18. Referente às iniciativas e às ações do “Pactos em Defesa do SUS”, marque a opção CORRETA:

- (A) Articulação e apoio à mobilização social pela promoção e pelo desenvolvimento da cidadania, tendo a questão da saúde como um direito secundário.
- (B) Estabelecimento de diálogo com a sociedade, somente nos limites institucionais do SUS.
- (C) Ampliação e fortalecimento das relações com os movimentos sociais, exceto os que lutam pelos direitos da saúde e cidadania.
- (D) Aprovação do orçamento do SUS, composto somente pelos orçamentos dos Estados e Municípios, explicitando o compromisso de cada uma delas em ações e serviços de saúde de acordo com a Constituição Federal.
- (E) Estabelecimento através de iniciativas que busquem a repolitização da saúde, a promoção da cidadania e a garantia de financiamento.

19. O Pacto de Gestão do SUS estabelece os blocos de financiamento para custeio. Considerando o bloco das estratégias compostas pela “Saúde da Família, Agentes Comunitários de Saúde, Saúde Bucal, Compensação de Especificidades Regionais, Fator de Incentivo da Atenção Básica aos Povos Indígenas e Incentivo à Saúde no Sistema Penitenciário”, marque a opção CORRETA:

- (A) Assistência Farmacêutica.
- (B) Atenção da Média e Alta Complexidade.
- (C) Vigilância em Saúde.
- (D) Atenção Básica.
- (E) Gestão do SUS.

20. De acordo com a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), considere as atividades que são competências comuns a todas as esferas do setor Saúde e marque a opção CORRETA:

- (A) Promover a articulação com os estados e com os municípios para o apoio à implantação e à implementação da PNPS.
- (B) Promover a articulação com os municípios para apoio à implantação e à implementação da PNPS.
- (C) Apresentar, no Conselho Municipal de Saúde, estratégias, programas, planos e projetos de promoção da saúde.
- (D) Fomentar normas e regulamentos para o desenvolvimento seguro, saudável e sustentável em ambientes, comunidades, municípios e territórios.
- (E) Implantar e implementar a PNPS, no âmbito do seu território, respeitando as especificidades locais e regionais.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DO CARGO

21. Podem ser considerados como procedimentos dos Serviços de Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de produtos de origem animal:
- (A) Inspeção *ante mortem* e *post mortem* de animais e verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos.
 - (B) Inspeção dos estabelecimentos que comercializam hortifrutigranjeiros e lojas de conveniência.
 - (C) Inspeção dos supermercados e lojas atacadistas que comercializam rações e alimentos para animais.
 - (D) Inspeção de serviços de ambulantes durante eventos públicos.
 - (E) Inspeção de lanchonetes e de hotéis que entregam alimentos para os consumidores em suas residências.
22. Os profissionais que atuam na inspeção e na fiscalização dos produtos de origem animal são responsáveis pelas seguintes ações:
- (A) Atuam apenas em propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.
 - (B) Inspeccionam somente as indústrias que recebem animais destinados ao abate ou à comercialização.
 - (C) Atuam apenas nos estabelecimentos que armazenam, conservam ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis.
 - (D) Inspeccionam alimentos procedentes de estabelecimentos registrados que recebem alimentos de origem animal, com exceção de produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.
 - (E) Atuam nos estabelecimentos que recebem, manipulam, armazenam, conservam, acondicionam ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.
23. A sangria serve para reduzir a quantidade de sangue na carcaça do animal. Por esse motivo, deve ser realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores para que o sangue seja bombeado para fora do corpo. Sobre sangria, é CORRETO afirmar que:
- (A) Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.
 - (B) A sangria deve ser realizada utilizando a mesma faca bem afiada que serviu para cortar a pele do animal.
 - (C) Para a sangria, faz-se um corte na pele do peito do animal e incisão da faca no coração.
 - (D) Estima-se que a sangria completa para todas as espécies de açougue só aconteça após 15 minutos do corte no tórax.
 - (E) O sangue resultante da sangria deve seguir para a seção de miúdos, ser pasteurizado e envasado para comercialização direta para o consumidor para preparo de alimentos.
24. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados para fins de inspeção em diferentes categorias. Uma delas pode ser:
- (A) Projetos financiados de piscicultura.
 - (B) Estação depuradora de moluscos bivalves.
 - (C) Peixarias e mercados públicos.
 - (D) Fazendas que oferecem serviços de pesque-pague.
 - (E) Açudes em que são produzidos camarões de água doce.

25. Quanto à utilização de uniformes durante as atividades industriais para elaboração dos produtos de origem animal, é CORRETO afirmar:
- (A) Os funcionários podem circular uniformizados entre as diferentes áreas da empresa, inclusive fora do perímetro industrial.
 - (B) Todos os funcionários podem utilizar o mesmo uniforme, em empresas de alimentos que têm poucos colaboradores, independentemente do setor em que trabalhem. Os que atuam na área externa podem ter livre acesso ao salão de beneficiamento para entregar uma mercadoria ou dar um recado.
 - (C) Os funcionários que trabalham na manipulação e no processamento de produtos comestíveis só podem lavar seus uniformes em casa após uma semana de utilização.
 - (D) Todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.
 - (E) Os visitantes podem entrar com suas roupas comuns visivelmente limpas, desde que informem que trocaram-na no mesmo dia da visita.
26. Durante a inspeção *ante mortem* foram identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas com reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos. O abate desses animais
- (A) deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.
 - (B) deve ser realizado normalmente porque o diagnóstico não foi conclusivo.
 - (C) deve ser realizado imediatamente após a suspeita clínica por questões humanitárias e depois continuar imediatamente o processo de abate com os demais animais não suspeitos.
 - (D) deve ser interrompido e os animais suspeitos devem ficar em isolamento até chegar o resultado laboratorial. Esses animais devem ser tratados no próprio matadouro em setor especializado e quando estiverem saudáveis devem ser destinados a um outro matadouro especializado.
 - (E) só poderá ser realizado no mês seguinte, quando confirmarem o diagnóstico da zoonose ou da enfermidade. O proprietário deve ser multado por encaminhar animais doentes para o abate.
27. Quanto à presença de animais em estabelecimentos elaboradores de produtos alimentícios de origem animal, é CORRETO afirmar que:
- (A) É proibida a presença de animais, porém são tolerados os animais silvestres quando o estabelecimento for construído perto de florestas.
 - (B) É proibida a presença de animais, porém tolera-se a presença de cães adestrados para realizar a vigilância noturna do estabelecimento.
 - (C) É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial.
 - (D) É proibida a presença de animais, porém podem ser encontrados animais domésticos da vizinhança que passeiam pelo estabelecimento.
 - (E) É proibida a presença de animais domésticos, porém são tolerados pássaros, desde que estejam presos em gaiolas.
28. Entende-se por inspeção *post mortem* o exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão. Sobre inspeção *post mortem* é CORRETO afirmar:
- (A) A inspeção *ante mortem* só deve ser realizada em animais que venham com alguma alteração previamente identificada no exame *ante mortem*.
 - (B) A inspeção *post mortem* só pode ser realizada nos abatedouros que tenham currais adequados para essa tarefa.
 - (C) A inspeção *post mortem* só precisa ser feita em bubalinos e suínos por motivos sanitários.
 - (D) A inspeção *post mortem* só deve ser realizada com supervisão dos proprietários dos animais.
 - (E) Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças.

29. Durante a inspeção *ante mortem*, foi verificado que alguns animais estavam com lesões características de larvas (miíases). Após o abate foi verificado que partes das carcaças, os órgãos e as vísceras estavam invadidos por larvas (miíases). O julgamento deve ser:
- (A) Aproveitamento condicional da carcaça pelo tratamento pelo calor após remoção das lesões causadas por larvas (miíases).
 - (B) Condenação apenas dos órgãos e das vísceras com lesões e a carcaça deve ser liberada para consumo direto.
 - (C) Condenação das partes das carcaças, dos órgãos e das vísceras invadidos por larvas (miíases).
 - (D) Aproveitamento condicional da carcaça pelo tratamento por sais de cura após remoção das lesões causadas por larvas (miíases).
 - (E) Aproveitamento condicional pela defumação a frio após remoção das lesões causadas por larvas (miíases).
30. Durante a inspeção *post mortem*, observou-se que as carcaças apresentavam lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações e nos linfonodos que drenam a linfa destas partes. O julgamento para as carcaças deve ser:
- (A) As carcaças devem ser destinadas para o preparo de charque (salga e secagem) e depois liberadas para consumo após processamento.
 - (B) As carcaças devem ser condenadas integralmente.
 - (C) O Serviço de Inspeção deve enviar amostras das lesões da carcaça para confirmação no laboratório de referência para tuberculose. Enquanto aguarda-se o resultado, as carcaças devem ser sequestradas para refrigeração. Caso o resultado seja negativo para tuberculose, as carcaças devem ser liberadas para consumo após processamento térmico.
 - (D) As carcaças devem ser destinadas para preparo de conservas salgadas.
 - (E) As carcaças devem ser destinadas para defumação a frio.
31. A legislação vigente (BRASIL, 2020, Artigo 202) estabelece que carcaças suínas acometidas por *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio que atenda a um dos três seguintes binômios de tempo e temperatura:
- (A) Cinquenta e cinco dias, a -10°C (dez graus Celsius negativos); OU vinte dias, a -20°C (vinte graus Celsius negativos) OU dez dias, a -30 °C (vinte e nove graus Celsius negativos).
 - (B) Quarenta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos); OU trinta dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos) OU vinte dias, a -35 °C (trinta e cinco graus Celsius negativos).
 - (C) Vinte dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos); OU quinze dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos) OU dez dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).
 - (D) Trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos); OU vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos) OU doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).
 - (E) Dez dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos); OU cinco dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos) OU um dia a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos).
32. Um lote de lagomorfos chegou ao matadouro e, após o abate, durante a inspeção *post mortem*, foram observadas lesões características de necrobacilose. O julgamento das carcaças após abate deve ser:
- (A) As carcaças podem ser aproveitadas totalmente após a remoção das áreas atingidas.
 - (B) As carcaças podem ser aproveitadas parcialmente para fabricação de conserva após a remoção das áreas atingidas.
 - (C) As carcaças podem ser aproveitadas parcialmente para fabricação de charque após a remoção das áreas atingidas.
 - (D) As carcaças sem comprometimento sistêmico podem ser aproveitadas parcialmente após a remoção das áreas atingidas.
 - (E) As carcaças sem comprometimento sistêmico podem ser aproveitadas parcialmente. As áreas atingidas só podem ser aproveitadas para fabricação de embutidos.

33. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados. Sobre o assunto, é CORRETO afirmar.
- (A) Devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento.
 - (B) Devem ser condenadas as carcaças com caquexia, anemia ou icterícia decorrentes do processo purulento.
 - (C) Devem ser destinadas ao consumo direto as carcaças com abscessos múltiplos em órgãos ou em partes depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
 - (D) Devem ser liberadas as carcaças que apresentam abscessos múltiplos nos pulmões, demais órgãos ou parte da carcaça, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e descartadas as áreas atingidas.
 - (E) Os abscessos nos órgãos e as áreas nas carcaças devem ser removidos e condenados. Depois da remoção, as carcaças devem ser liberadas condicionalmente após tratamento térmico.
34. Durante a rotina do quarto traseiro de uma carcaça bovina, um auxiliar de inspeção encontrou cistos viáveis de *Cysticercus bovis*, distribuídos da seguinte forma: seis cistos viáveis nos músculos do pescoço, dois cistos viáveis no peito e cinco cistos viáveis na paleta. O julgamento para essa carcaça deve ser:
- (A) As carcaças devem ser condenadas por estarem com infecção moderada por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina).
 - (B) As carcaças devem ser liberadas para consumo após processamento térmico por estarem com infecção moderada por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina).
 - (C) As carcaças devem ser liberadas para consumo após retirada dos cistos de *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina).
 - (D) As partes lesadas das carcaças devem ser condenadas por estarem com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) e o restante deve ser liberado para consumo direto.
 - (E) As carcaças devem ser condenadas por estarem com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina).
35. Durante a inspeção *post mortem* realizada no abate de equídeos, foi constatado que um dos animais estava com lesões indicativas para mormo. Os procedimentos que devem ser adotados pela Inspeção são:
- (A) Interromper imediatamente o abate e liberar as carcaças para consumo após serem desossadas para preparo de embutidos defumados.
 - (B) Interromper imediatamente o abate, higienizar os utensílios que tiveram contato com o animal e liberar as carcaças para consumo direto após remoções das lesões características.
 - (C) Interromper imediatamente o abate, higienizar todos os locais, equipamentos e utensílios que tiveram contato com resíduos do animal e destinar as carcaças ao consumo após terem sido salgadas.
 - (D) Interromper imediatamente o abate, higienizar os locais, equipamentos e utensílios e utilizar as carcaças exclusivamente para preparo de ração para ruminantes.
 - (E) Interromper imediatamente o abate, higienizar todos os locais, equipamentos e utensílios que tiveram contato com resíduos do animal e condenar as carcaças.
36. Para ser próprio para consumo, o PEIXE FRESCO deve possuir características sensoriais adequadas e possuir valores de pH na carne:
- (A) Inferiores a 8,0 (oito inteiros).
 - (B) Inferiores a 6,0 (seis inteiros).
 - (C) Inferiores a 5,0 (cinco inteiros).
 - (D) Inferiores a 7,0 (sete inteiros).
 - (E) Inferiores a 4,0 (quatro inteiros).

37. Na chegada ao matadouro, havia bovinos com contusões generalizadas e múltiplas fraturas devido a maus tratos durante o transporte. A conduta CORRETA da inspeção deve ser:
- (A) As carcaças devem ser condenadas.
 - (B) As carcaças que apresentam lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao consumo depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
 - (C) As carcaças que apresentam contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas após remoção das lesões. As carnes que foram removidas devem ser destinadas ao tratamento pelo calor para serem liberadas para consumo humano.
 - (D) As carcaças podem ser integralmente aproveitadas após tratamento com sais de cura e secagem até atingir 30% de umidade.
 - (E) As carcaças devem ser destinadas à defumação e o motorista que transportou os bovinos ao matadouro deve ser multado e terá que indenizar o estabelecimento.
38. O termo PESCADO compreende
- (A) os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos, as algas e outros organismos aquáticos usados na alimentação humana.
 - (B) os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos, as algas marinhas e sal de cozinha usados na alimentação humana.
 - (C) Os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana
 - (D) os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos, o fitoplâncton e os demais seres vivos usados na alimentação humana.
 - (E) os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e os insetos usados na alimentação humana e animal.
39. São considerados como “ovos”:
- (A) Os ovos em casca de galinhas e demais aves.
 - (B) Os ovos em casca de galinha, patas e demais aves.
 - (C) Os ovos em casca de galinha, codorna e demais aves.
 - (D) Os ovos em casca de galinha, avestruz e demais aves.
 - (E) Os ovos em casca de galinha.
40. Alguns produtos de origem animal utilizam aditivos e coadjuvantes de tecnologia para atender suas características sensoriais e tecnológicas. Para tanto, esses produtos precisam ser autorizados pelos órgãos reguladores de saúde e de agropecuária. Assinale a opção CORRETA.
- (A) Esses órgãos reguladores permitem que as empresas usem livremente os aditivos conforme as receitas desde que sejam aprovados pelos consumidores e clientes em geral.
 - (B) Esses órgãos reguladores permitem, estabelecem os padrões e determinam limites máximos para os aditivos e coadjuvantes de tecnologia utilizados em alimentos.
 - (C) Esses órgãos reguladores estabelecem os padrões e permitem que as empresas utilizem as quantidades de aditivos e coadjuvantes que achem adequadas para o preparo dos seus produtos.
 - (D) Esses órgãos reguladores estabelecem padrões apenas para toxinas que possam presentes nos aditivos e coadjuvantes de tecnologia utilizados em alimentos.
 - (E) Esses órgãos reguladores permitem e determinam limites máximos para sujidades presentes em aditivos e coadjuvantes de tecnologia utilizados em alimentos.

41. Ovos são alimentos muito nutritivos e devem ser bem avaliados para atender às exigências do consumidor. Para pertencer à categoria “A” para consumo humano os ovos devem ter características qualitativas específicas. Parte delas são:
- (A) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; câmara de ar com altura não superior a 5mm (cinco milímetros) e móvel.
 - (B) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; câmara de ar com altura não superior a 7mm (sete milímetros) e imóvel.
 - (C) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel.
 - (D) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; câmara de ar com altura não superior a 4mm (quatro milímetros) e móvel.
 - (E) Casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas; câmara de ar com altura não superior a 8mm (oito milímetros) e imóvel.
42. Para que o leite seja oferecido para a população, é necessário que passe por tratamento térmico para inativar os micro-organismos patogênicos. Dentre as possibilidades para tratamento, destaca-se a pasteurização (aquecimento com resfriamento imediato, envasado em circuito fechado e expedido a pelo menos 5,0 °C). Para que tenha eficiência adequada, a pasteurização rápida deve obedecer ao seguinte binômio temperatura x tempo:
- (A) Entre 63 °C e 65°C, por 15 a 20 segundos.
 - (B) Entre 70°C e 78°C, por 30 minutos.
 - (C) Entre 72°C e 75°C, por 15 a 20 segundos.
 - (D) Entre 65°C e 85°C, por 10 a 30 minutos.
 - (E) Entre 80°C e 85°C, por 60 minutos.
43. Produtos de abelhas e derivados devem ser inspecionados desde a extração até o transporte para o consumidor final. São consideradas como etapas que devem ser inspecionadas
- (A) verificação da extração, conservação, processamento, armazenagem e transporte dos produtos de abelhas.
 - (B) verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.
 - (C) conservação, processamento, armazenagem, expedição e transporte dos produtos de abelhas.
 - (D) verificação da extração, acondicionamento, conservação, processamento e a expedição dos produtos de abelhas.
 - (E) verificação da extração, acondicionamento, conservação, processamento, armazenagem e transporte dos produtos de abelhas.
44. Genericamente, entende-se como carcaça a massa muscular e ossos dos animais dos animais abatidos após a retirada da cabeça, dos órgãos e das vísceras torácicas e abdominais. Entretanto, a carcaça de cada espécie possui particularidades devido a variações tecnológicas ou culturais. As carcaças de aves podem ser:
- (A) Desprovidas de penas, sendo facultativa a retirada dos órgãos e vísceras torácicas e abdominais, dos rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores.
 - (B) Desprovidas de penas, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual.
 - (C) Desprovidas de penas, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, pés, pescoço e cabeça. É permitido que tenham órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual.
 - (D) Desprovidas de penas. Não é permitido que tenham órgãos abdominais, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores. É permitido que tenham órgãos e vísceras torácicas.
 - (E) Desprovidas de penas, cabeça e vísceras torácicas, sendo obrigatória a presença dos órgãos abdominais comestíveis, dos rins, dos pés, do pescoço e dos órgãos reprodutores independentemente da maturidade sexual.

45. Miúdos, carnes e partes comestíveis das diferentes espécies animais quando são modificados por meio de tratamento físico, químico ou biológico são considerados como produtos cárneos. Esses produtos podem ser preparados com adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes e devem ter as propriedades originais das matérias-primas. São considerados como miúdos dos RUMINANTES as seguintes partes do animal:
- (A) Encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó.
 - (B) Língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo.
 - (C) Fígado, coração e moela sem o revestimento interno.
 - (D) Língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória.
 - (E) Coração, língua, fígado, rins e estômago.
46. A carne aderida aos ossos das carcaças e partes delas pode ser removida por ação mecânica, provocando a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares, resultando em um produto denominado como carne mecanicamente separada (CMS). Com esse processo, é possível aproveitar resíduos para preparar coprodutos comestíveis e reduzir desperdícios e poluição ambiental. Para preparo de CMS, pode-se usar carne das carcaças dos seguintes animais:
- (A) Somente de aves e de ovinos.
 - (B) Apenas de suínos e de bubalinos.
 - (C) Somente de peixes, de répteis e de ovinos.
 - (D) De bovinos, de aves, de suínos ou de outras espécies autorizadas.
 - (E) Apenas de bovinos, de ovinos e de suínos.
47. Considera-se como charque, o produto cárneo preparado pela adição de sal *a posteriori*. Esse produto deve ser elaborado com carne de:
- (A) Lagomorfos, apenas.
 - (B) Suínos, apenas.
 - (C) Equídeos, somente.
 - (D) Ovinos, apenas.
 - (E) Bovinos, apenas. Podendo ser utilizadas carnes de outras espécies mediante declaração em sua denominação de venda.
48. O pescado descongelado antes de ser utilizado como matéria-prima para produção de derivados de pescado deve ser submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e conservado em gelo até utilização tecnológica. A utilização de temperaturas próximas a do gelo fundente é importante para evitar que ocorra
- (A) multiplicação de fungos filamentosos causadores de micotoxicoses.
 - (B) multiplicação de protozoários causadores de doenças transmitidas por alimentos.
 - (C) multiplicação de vírus enteropatogênicos.
 - (D) multiplicação de bactérias deteriorantes e patogênicas.
 - (E) multiplicação de células leveduriformes que causam biotoxinas letais.
49. Leite é produzido pelas glândulas mamárias das fêmeas dos mamíferos, para efeito de legislação, o termo “leite” é utilizado para o líquido produzido por:
- (A) Apenas cabras e búfalas sadias.
 - (B) Apenas ovelhas e cabras sadias.
 - (C) Vacas sadias.
 - (D) Búfalas e éguas sadias.
 - (E) Vacas e ovelhas sadias.

50. Leite e derivados são alimentos que podem ser consumidos por pessoas de todas as idades, para assegurar a qualidade e a segurança desse produto, a inspeção deve verificar as seguintes atividades:
- (A) O processamento, o produto, a estocagem, a expedição, as instalações laboratoriais, os equipamentos, os controles e as análises laboratoriais.
 - (B) O estado sanitário do rebanho que fornece as matérias-primas, o processamento, o produto, a estocagem, a expedição, as instalações laboratoriais, os equipamentos, os controles e as análises laboratoriais.
 - (C) O estado sanitário do rebanho, o processamento, o produto e a estocagem.
 - (D) O processamento, o produto, a estocagem, a expedição, as instalações laboratoriais, os equipamentos, os controles, as análises laboratoriais e a satisfação do cliente pelo serviço de assistência ao consumidor.
 - (E) O estado sanitário do rebanho das matérias-primas, o processamento, o produto, a estocagem, a expedição, os equipamentos, os controles e as análises laboratoriais e as mídias sociais da empresa.