

**- HIGIENE E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL -**

- 1. Segundo o § 2º do Artigo 354 (Brasil, 2017), são considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos, exceto:**
  - A) leite esterilizado
  - B) leite reconstituído
  - C) leite cru refrigerado
  - D) leite pasteurizado
  
- 2. Segundo o Artigo 365 (Brasil, 2017), produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite, representem:**
  - A) mais que 50% do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite
  - B) menos que 50% do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite
  - C) mais que 50% do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite
  - D) mais que 50% do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite
  
- 3. No Artigo 369 (Brasil, 2017), creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de:**
  - A) um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final
  - B) um produtor primário a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final
  - C) um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que seja destinado diretamente ao consumidor final
  - D) um produtor primário a outro para ser processado e que seja destinado diretamente ao consumidor final
  
- 4. O Artigo 372 (Brasil, 2017) define manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão como o produto lácteo:**
  - A) nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico
  - B) gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico
  - C) nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico
  - D) gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico

5. Segundo o § 3º do Artigo 373 (Brasil, 2017), queijo maturado é o que sofreu:
- A) as trocas microbiológicas e físicas necessárias e características da sua variedade
  - B) as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade
  - C) as trocas químicas e microbiológicas necessárias e características da sua variedade
  - D) as trocas bioquímicas e enzimáticas necessárias e características da sua variedade
6. Segundo o § 6º do Artigo 373 (Brasil, 2017), fica excluído da pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura:
- A) inferior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias
  - B) superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período inferior a sessenta dias
  - C) superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias
  - D) inferior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período inferior a sessenta dias
7. No Artigo 384 (Brasil, 2017) consta que o queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa:
- A) dessorada, cozida, prensada e salgada
  - B) cozida, prensada e salgada
  - C) dessorada, salgada e cozida
  - D) cozida, dessorada e prensada
8. Segundo o Parágrafo único do Artigo 254 (Brasil, 2017), o leite termizado deve ser:
- A) pasteurizado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru
  - B) refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite pasteurizado
  - C) refrigerado imediatamente após a pasteurização e deve manter o perfil enzimático do leite cru
  - D) refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru
9. São parâmetros de temperatura para a conservação do leite, segundo o Artigo 258 (Brasil, 2017), exceto:
- A) refrigeração após pasteurização de 4 °C
  - B) entrega ao consumo do leite pasteurizado 7 °C
  - C) conservação e expedição no posto de refrigeração 7 °C
  - D) estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado 4 °C
10. Segundo o Anexo I - Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade de Leite Tipo A da Instrução Normativa Nº 62 (Brasil, 2011), a fonte de abastecimento de água deve assegurar um volume total disponível correspondente à soma de:
- A) 1.000 (mil litros) por animal a ordenhar e 60 l (sessenta litros) para cada litro de leite produzido
  - B) 100 (cem litros) por animal a ordenhar e 6 l (seis litros) para cada litro de leite produzido
  - C) 100 (cem litros) por animal a ordenhar e 60 l (sessenta litros) para cada litro de leite produzido
  - D) 1.000 (mil litros) por animal a ordenhar e 6 l (seis litros) para cada litro de leite produzido

- 11. É considerada a posição ideal para colocação dos eletrodos na insensibilização elétrica de dois pontos em suínos, segundo o Programa Nacional de Abate Humanitário - Steps:**
- A) em ambos os lados da cabeça, posterior à inserção das orelhas
  - B) posicionar o 1º eletrodo sobre a região superior do crânio e o 2º eletrodo entre os ramos da mandíbula
  - C) entre os olhos e a base da inserção das orelhas (região das têmporas), posicionando os eletrodos em cada lado da cabeça
  - D) anterior à base da inserção das orelhas, posicionando os eletrodos em cada lado da cabeça
- 12. A utilização de parâmetros elétricos adequados e aplicando-se os eletrodos no local correto durante 3 segundos, a média para o retorno dos reflexos em suínos, segundo o Programa Nacional de Abate Humanitário – Steps, é a resposta de sensibilidade próxima a:**
- A) 47 segundos
  - B) 41 segundos
  - C) 57 segundos
  - D) 30 segundos
- 13. Em suínos, ao seccionar ambas as artérias carótidas e veias jugulares, a inconsciência, segundo o Programa Nacional de Abate Humanitário – Steps, ocorre em torno de:**
- A) 35 segundos
  - B) 45 segundos
  - C) 15 segundos
  - D) 25 segundos
- 14. Método de apanha mais indicado para redução de lesões em aves, desde que sejam levantadas e carregadas corretamente para dentro das caixas de transporte, segundo o Programa Nacional de Abate Humanitário – Steps:**
- A) dorso
  - B) mecânica
  - C) uma perna
  - D) duas pernas
- 15. Mecanismo de troca de calor devido ao contato direto do corpo da ave com o solo ou outras superfícies, como a água, segundo o Programa Nacional de Abate Humanitário – Steps:**
- A) condução
  - B) evaporação
  - C) radiação
  - D) convecção
- 16. Segundo o Programa Nacional de Abate Humanitário – Steps, um tempo prolongado de jejum pode ocasionar o aumento do pH do papo das aves, favorecendo a proliferação do gênero bacteriano:**
- A) *Clostridium*
  - B) *Salmonella*
  - C) *Staphylococcus*
  - D) *Escherichia*

- 17. Distância máxima dos eletrodos em relação a cabeça da ave na cuba de insensibilização, segundo o Programa Nacional de Abate Humanitário – Steps:**
- A) 10 cm
  - B) 20 cm
  - C) 5 cm
  - D) 15 cm
- 18. Segundo o Programa Nacional de Abate Humanitário – Steps, em bovinos a posição do alvo para insensibilização com dardo cativo não penetrante é:**
- A) 2 centímetros acima do local indicado no método penetrativo
  - B) 6 centímetros acima do local indicado no método penetrativo
  - C) 4 centímetros acima do local indicado no método penetrativo
  - D) 8 centímetros acima do local indicado no método penetrativo
- 19. Tempo entre a insensibilização e a sangria de bovinos, quando utilizada pistola de dardo cativo não penetrante, segundo o Programa Nacional de Abate Humanitário – Steps, máximo:**
- A) 90 segundos
  - B) 60 segundos
  - C) 120 segundos
  - D) 30 segundos
- 20. De acordo com o Programa Nacional de Abate Humanitário – Steps, no exame *Ante Mortem* de bovinos, não é um sinal de estresse pelo calor:**
- A) inquietação e agitação
  - B) postura arqueada
  - C) salivação
  - D) transpiração
- 21. Linfonodos examinados na Linha F de Inspeção *post mortem* de bovinos:**
- A) Ap, Rm, Tb e M
  - B) Ap, Se, E e Tb
  - C) Ap, Pc, Tb e M
  - D) Ap, E, Tb e M
- 22. Local de fixação da Chapa do tipo 4, para a marcação de carcaças de bovinos abatidos de emergência:**
- A) região mediana da face externa esquerda da carcaça
  - B) região mediana da face externa direita da carcaça
  - C) região mediana da face interna esquerda da carcaça
  - D) região mediana da face interna direita da carcaça
- 23. Toxina do *Clostridium botulinum*, veiculada mais comumente por produtos cárneos:**
- A) E
  - B) D
  - C) F
  - D) G

- 24. Segundo a Instrução Normativa nº 3 (Brasil, 2000), as descargas elétricas, com voltagens estabelecidas nas normas técnicas que regulam o abate de diferentes espécies, quando utilizadas (para movimentação dos animais) serão aplicadas, somente:**
- A) no dorso
  - B) na cabeça
  - C) nos membros
  - D) na paleta esquerda
- 25. Cepa enterovirulenta de *Escherichia coli*, que constitui maior preocupação para as autoridades de Saúde Pública:**
- A) enterotoxigênica (ETEC)
  - B) enterohemorrágica (EHEC)
  - C) enteroinvasiva (EIEC)
  - D) enteropatogênica (EPEC)
- 26. Salmonela espécie-específica do homem:**
- A) *Salmonella paratyphi C*
  - B) *Salmonella pullorum*
  - C) *Salmonella gallinarum*
  - D) *Salmonella paratyphi K*
- 27. Enterotoxinas do *Clostridium perfringens* responsáveis pelo quadro agudo de diarreia, característico das toxinfecções clostridianas:**
- A) C e D
  - B) A e D
  - C) C e F
  - D) A e C
- 28. Segundo Parágrafo único do Artigo 95 (Brasil, 2017), as fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após:**
- A) mínimo quinze dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa
  - B) máximo quinze dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa
  - C) máximo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa
  - D) mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa
- 29. Temperatura e tempo estabelecidos no item III (cozimento) do Artigo 172 (Brasil, 2017), nos casos de aproveitamento condicional:**
- A) temperatura de 56,6 °C por no mínimo 30 minutos
  - B) temperatura de 76,6 °C por no mínimo 30 minutos
  - C) temperatura de 56,6 °C por no máximo 30 minutos
  - D) temperatura de 76,6 °C por no máximo 30 minutos

- 30. Segundo o Parágrafo único do Artigo 86 (Brasil, 2017), é vedado o abate de animais desacompanhados de:**
- A) nota fiscal
  - B) atestado sanitário
  - C) documento de trânsito
  - D) laudo Médico Veterinário
- 31. Segundo a Instrução Normativa 51 (Brasil, 2002), entende-se por Leite Cru Refrigerado tipo B, o produto integral quanto ao teor de gordura, refrigerado em propriedade rural produtora de leite e nela mantido pelo período:**
- A) máximo de 48h, em temperatura igual ou inferior a 4 °C, que deve ser atingida no máximo 3h após o término da ordenha
  - B) máximo de 24h, em temperatura igual ou inferior a 4 °C, que deve ser atingida no máximo 3h após o término da ordenha
  - C) máximo de 48h, em temperatura igual ou inferior a 7 °C, que deve ser atingida no máximo 3h após o término da ordenha
  - D) máximo de 24h, em temperatura igual ou inferior a 7 °C, que deve ser atingida no máximo 3h após o término da ordenha
- 32. Segundo a Instrução Normativa 51 (Brasil, 2002), a pesquisa de indicadores de fraudes e adulterações em leite cru refrigerado do Tipo B, deve ser feita periodicamente, pelo menos:**
- A) 02 (duas) vezes ao mês/tanque do caminhão transportador
  - B) 01 (uma) vez ao mês/produtor
  - C) 01 (uma) vez ao mês/tanque do caminhão transportador
  - D) 02 (duas) vezes ao mês/produtor
- 33. São os padrões microbiológicos de Coliformes/NMP mL a 45 °C para leite Pasteurizado Tipo B, a serem observados até a saída do estabelecimento industrial produtor, segundo a Instrução Normativa 51 (Brasil, 2002):**
- A)  $n > 5$ ;  $c > 1$ ;  $m > 1$ ;  $M < 2$
  - B)  $n > 5$ ;  $c > 1$ ;  $m > 1$ ;  $M > 2$
  - C)  $n > 5$ ;  $c > 1$ ;  $m < 1$ ;  $M < 2$
  - D)  $n > 5$ ;  $c > 1$ ;  $m < 1$ ;  $M > 2$
- 34. Segundo a Instrução Normativa 62 (Brasil, 2011), o leite pasteurizado Tipo A, imediatamente após a pasteurização, deve apresentar:**
- A) teste qualitativo negativo para fosfatase alcalina, teste negativo para peroxidase e enumeração de coliformes a 30/35 °C menor do que 0,3 NMP/mL da amostra
  - B) teste qualitativo negativo para fosfatase alcalina, teste positivo para peroxidase e enumeração de coliformes a 40/45 °C menor do que 0,3 NMP/mL da amostra
  - C) teste qualitativo negativo para fosfatase alcalina, teste positivo para peroxidase e enumeração de coliformes a 30/35 °C menor do que 0,3 NMP/mL da amostra
  - D) teste qualitativo positivo para fosfatase alcalina, teste negativo para peroxidase e enumeração de coliformes a 30/35 °C menor do que 0,3 NMP/mL da amostra

**35. A dependência de ordenha para produção de leite Tipo A, segundo a Instrução Normativa 62 (Brasil, 2011) deve possuir obrigatoriamente equipamento para a ordenha mecânica, préfiltração e bombeamento:**

- A) até o tanque de depósito em circuito fechado, sendo permitida a ordenha manual ou ordenha mecânica em sistema semifechado, tipo "balde-ao-pé" ou similar
- B) até o tanque de depósito em circuito fechado, não sendo permitida a ordenha manual ou ordenha mecânica em sistema semifechado, tipo "balde-ao-pé" ou similar
- C) até o pasteurizador em circuito fechado, sendo permitida a ordenha manual ou ordenha mecânica em sistema semifechado, tipo "balde-ao-pé" ou similar
- D) até o pasteurizador em circuito fechado, não sendo permitida a ordenha manual ou ordenha mecânica em sistema semifechado, tipo "balde-ao-pé" ou similar

**36. São os requisitos físico-químicos de Índice Crioscópico, para o leite Cru refrigerado, segundo Instrução Normativa 62 (Brasil, 2011):**

- A) - 0,503 °H a -0,505 °H (equivalentes a -0,502 °C e a -0,521 °C)
- B) - 0,512 °H a -0,531 °H (equivalentes a -0,503 °C e a -0,505 °C)
- C) - 0,530 °H a -0,550 °H (equivalentes a -0,512 °C e a -0,531 °C)
- D) - 0,530 °D a -0,550 °D (equivalentes a -0,512 °C e a -0,531 °C)

**37. Segundo a RDC nº 12 (Brasil, 2001), é a definição de unidade amostral de alimentos:**

- A) porção ou embalagem individual que se analisará de uma partida como parte da amostra geral
- B) é a amostra composta por um número de unidades amostrais, inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica
- C) porção ou embalagem individual que se analisará, tomado de forma totalmente aleatória de uma partida como parte da amostra geral
- D) é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais estabelecido de acordo com o plano amostral

**38. Segundo o Artigo 185 (Brasil, 2017), as carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas, porém segundo o § 3º:**

- A) quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo calor, após a remoção e a condenação da área atingida
- B) quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga
- C) quando for encontrado um cisto viável, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida
- D) quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida

**39. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio - Artigo 202 (Brasil, 2017) - segundo os binômios de tempo e temperatura.**

- A) doze dias, a -25 °C
- B) doze dias, a -15 °C
- C) doze dias, a -9 °C
- D) doze dias, a -29 °C

**40. Segundo o § 1º Artigo 97 (Brasil, 2017), o lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido:**

- A) depois do resultado da necropsia
- B) depois do resultado das análises físico-químicas
- C) depois do resultado das análises microbiológicas
- D) depois da última morte observada no lote