



# CONCURSO PÚBLICO

PARA PREENCHIMENTO DE VAGAS DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSAPÊ-CE – 001/2019

19 de maio de 2019



## TÉCNICO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO

NOME DO CANDIDATO

ASSINATURA DO CANDIDATO

### INSTRUÇÕES AO CANDIDATO

01. Você recebeu do fiscal o seguinte material:
  - a) Este caderno com **30 (trinta) questões** de prova, sem repetição ou falha;
  - b) O cartão de respostas destinado às respostas das questões objetivas formuladas na prova.
02. Verifique se este material está em ordem, preencha os espaços destinados ao seu nome, número de inscrição e cargo e assine no local especificado.
03. No cartão respostas, a marcação das letras correspondentes às respostas certas deve ser feita com caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
04. Tenha muito cuidado com o cartão de respostas, pois o mesmo não poderá ser substituído.
05. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 (quatro) alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C) e (D). Somente uma corresponde adequadamente ao quesito proposto. Você só deve assinalar uma resposta. A marcação de mais de uma alternativa anula a questão. Mesmo que uma das respostas esteja correta.
06. Será eliminado do Concurso o candidato que:
  - a) Não apresentar o documento de identidade exigido pelo Regulamento do Concurso;
  - b) Ausentar-se da sala de provas antes do tempo mínimo de 60 (sessenta) minutos;
  - c) Ausentar-se da sala de provas, no tempo permitido, sem o acompanhamento do fiscal;
  - d) For surpreendido em comunicação com outro candidato ou terceiros, verbalmente, por escrito ou por qualquer outro meio de comunicação, sobre a prova que estiver sendo realizada, ou utilizando-se de máquinas calculadoras e/ou similares, livros, anotações, réguas de cálculo, impressos ou qualquer outro material de consulta, inclusive códigos e/ou legislação;
  - e) Durante a realização das provas, for surpreendido portando aparelhos eletrônicos, tais como bip, telefone celular, walkman, agenda eletrônica, notebook, palmtop, receptor, gravador, máquina de calcular, máquina fotográfica, controle de alarme de carro, pendrive, tablet, smartphone, mp3 player e similares, bem como relógio de qualquer espécie, óculos escuros ou quaisquer acessórios de chapelaria, tais como chapéu, boné, gorro, etc. e, ainda, lápis, lapiseira/grafite e/ou borracha, recipiente ou embalagem, tais como garrafas de água, suco, refrigerante e embalagens de alimentos (biscoitos, barras de cereais, chocolates) que não sejam fabricadas em material transparente ou que estejam com o rótulo;
  - f) Estiver portando, durante as provas, qualquer tipo de equipamento eletrônico de comunicação (ver *item e*) ou manter o equipamento ligado, mesmo que este esteja acomodado conforme previsto no Regulamento do Concurso (7.12.2 *Os pertences pessoais dos candidatos serão acomodados em local a ser indicado pelos fiscais, onde deverão ficar durante todo o período de permanência dos candidatos no local de prova*);
  - g) Lançar mão de meios ilícitos para executar as provas;
  - h) Não devolver o Cartão de Respostas e o Caderno de Questões;
  - i) Fizer anotação de informações relativas às suas respostas em qualquer outro meio que não o fornecido pelo PRÓ-MUNICÍPIO;
  - j) For flagrado descumprindo, durante a realização das provas, o disposto no item 7.11 do Regulamento;
  - k) Perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos ou agir com descortesia para com qualquer dos examinadores, executores, fiscais e seus auxiliares ou autoridades presentes nos locais de provas;
  - l) Recusar-se a ser submetido ao detector de metal.
07. Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu cartão de respostas. Os rascunhos e as marcações assinaladas no caderno de questões não serão levados em conta.
08. Ao terminar, entregue ao fiscal o caderno de questões e a folha de respostas e assine a folha de presença.
09. O tempo disponível para esta prova de questões objetivas é de 4 (quatro) horas.
10. Não esquecer de assinar o caderno de questões.

PREENCHA COM AS SUAS MARCAÇÕES ABAIXO E DESTAQUE NA LINHA PONTILHADA ACIMA

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30





## LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto para responder às questões de 01 a 03:

### Como comecei a escrever

Ai por volta de 1910 não havia rádio nem televisão, e o cinema chegava ao interior do Brasil uma vez por semana aos domingos. As notícias do mundo vinham pelo jornal, três dias depois de publicadas no Rio de Janeiro. Se chovia a potes, a mala do correio aparecia ensopada, uns sete dias mais tarde. Não dava para ler o papel transformado em mingau.

Papai era assinante da Gazeta de Notícias, e antes de aprender a ler eu me sentia fascinado pelas gravuras coloridas do suplemento de Domingo. Tentava decifrar o mistério das letras em redor das figuras, e mamãe me ajudava nisso. Quando fui para a escola pública, já tinha a noção vaga de um universo de palavras que era preciso conquistar.

Durante o curso, minhas professoras costumavam passar exercícios de redação. Cada um de nós tinha de escrever uma carta, narrar um passeio, coisas assim. Criei gosto por esse dever, que me permitia aplicar para determinado fim o conhecimento que ia adquirindo do poder de expressão contido nos sinais reunidos em palavras.

Daí por diante as experiências foram se acumulando, sem que eu percebesse que estava descobrindo a leitura. Alguns elogios da professora me animavam a continuar. Ninguém falava em conto ou poesia, mas a semente dessas coisas estavam germinando. Meu irmão, estudante na Capital, mandava-me revistas e livros, e me habituei a viver entre eles. Depois, já rapaz, tive sorte de conhecer outros rapazes que também gostavam de ler e escrever.

Então começou uma fase muito boa de troca de experiências e impressões. Na mesa do café-sentado (pois tomava-se café sentado nos bares, e podia-se conversar horas e horas sem incomodar nem ser incomodado) eu tirava do bolso o que escrevera durante o dia, e meus colegas criticavam. Eles também sacavam seus escritos, e eu tomava parte nos comentários. Tudo com naturalidade e franqueza. Aprendi muito com os amigos, e tenho pena dos jovens de hoje que não desfrutam desse tipo de amizade crítica.

Fonte: "Para Gostar de Ler – Volume 4 – Crônicas", Editora Ática – São Paulo, 1980, pág. 6.

### QUESTÃO 01

Analise as informações sobre o texto e marque a opção correta:

- A) Os exercícios de redação, os elogios da professora, o irmão que mandava revistas e livros e os amigos da juventude que também gostavam de ler e escrever contribuíram para a formação do escritor;
- B) O objetivo principal da crônica é fazer um paralelo entre a aquisição da leitura antigamente e nos dias atuais;
- C) No texto há o predomínio da dissertação, uma vez que o objetivo principal é argumentar sobre a importância da leitura e da escrita;
- D) O elemento coesivo "então" tem valor semântico de oposição.

### QUESTÃO 02

Assinale a alternativa cuja classificação da classe das palavras destacadas, está analisada de forma correta:

- A) "Alguns elogios da professora me animavam **a** continuar" (artigo);
- B) "sem que eu percebesse **que** estava descobrindo a leitura." (pronome relativo);
- C) "..., e tenho pena dos jovens de hoje que não desfrutam desse tipo de amizade **crítica**." (adjetivo);
- D) "tive sorte de conhecer outros rapazes **que** também gostavam de ler e escrever." (conjunção integrante).



**QUESTÃO 03**

Observe as informações sobre aspectos gramaticais do texto quanto à pontuação, ortografia e acentuação, julgando-as em verdadeiras (V) ou falsas (F):

- ( ) As palavras "café", "rádio" e "públicas" são acentuadas obedecendo, respectivamente, às regras das oxítonas, paroxítonas e proparoxítonas;
- ( ) "Meu irmão, estudante na Capital, mandava-me..." as vírgulas nesse trecho foram usadas para isolar o vocativo "estudante na Capital";
- ( ) A regra que justifica o "z" da palavra franqueza é que é um substantivo abstrato derivado de um adjetivo;
- ( ) As palavras "já" e "ninguém" são acentuadas pela mesma regra gramatical.

A sequência correta de cima para baixo é:

- A) V, V, F, F;
- B) V, F, F, F;
- C) F, F, V, V;
- D) V, F, V, F.

**QUESTÃO 04**

Assinale a alternativa cuja concordância verbal e regência verbal estão em conformidade com a Gramática Normativa:

- A) Os cadernos, os lápis os estojos, tudo lembravam os tempos de escola;
- B) Haverão problemas sem solução?;
- C) Prefiro as amargas verdades às doces mentiras;
- D) Não sou eu que lhe perdoará.

**QUESTÃO 05**

Leia o texto para responder à questão:



É correto afirmar sobre o texto:

- A) O gênero, pelas características presentes, é a charge;
- B) A função de linguagem predominante é a conativa;
- C) O objetivo principal do texto é exaltar as mulheres;
- D) A linguagem não-verbal não interfere na compreensão do texto.



**RACIOCÍNIO LÓGICO MATEMÁTICO**

**QUESTÃO 06**

Observe a proposição:

“Camila é empresária ou médica.”

A negativa da proposição é:

- A) Camila não é empresária ou médica;
- B) Não é verdade que Camila é empresária e não é médica;
- C) Camila não é empresária ou não é médica;
- D) Camila é empresária e não é médica.

**QUESTÃO 07**

Felipe ajuda seu pai no negócio de sua família a pizzaria “Voglio la pizza”. Ele faz 1 pizza em 240 segundos. Marque a opção que corresponde ao total de pizzas que Felipe faz em 6 horas?

- A) 78;
- B) 80;
- C) 88;
- D) 90.

**QUESTÃO 08**

Em uma entrevista de uma agência de viagens sobre destinos 20 pessoas pagariam para ir aos lugares X ou Y. Sabe-se que 8 não pagariam para ir ao destino Y e 6 não pagariam ao destino X. Quantas pessoas pagariam para ir aos destinos X e Y?

- A) 4 pessoas;
- B) 6 pessoas;
- C) 8 pessoas;
- D) 10 pessoas.

**QUESTÃO 09**

Marque a alternativa correta com relação às letras m e n que tornam a sequência abaixo constante.

$(m^2+1; n-2; m+7)$

- A)  $m=2$  e  $n=10$ ;
- B)  $m=3$  e  $n=12$ ;
- C)  $m=4$  e  $n=12$ ;
- D)  $m=4$  e  $n=19$ .

**QUESTÃO 10**

A proposição abaixo é chamada de conjuntiva.

“Lucas é pontual e organizado”

Se a 1ª parte da proposição for representada por p e a 2ª parte da proposição for representada por q, então traduzindo para a linguagem lógica a proposição acima está representada no item:

- A)  $p \rightarrow q$ ;
- B)  $p \leftrightarrow q$ ;
- C)  $p \vee q$ ;
- D)  $p \wedge q$ .



## CONHECIMENTOS SOBRE O MUNICÍPIO DE MASSAPÊ

### QUESTÃO 11

Os principais eventos culturais de Massapê são as festas dos padroeiros:

- A) Nossa Senhora Perpetuo Socorro e São Francisco;
- B) Nossa Senhora da Conceição e São José;
- C) Nossa Senhora Aparecida e São José;
- D) São Francisco e São José.

### QUESTÃO 12

Massapê caracterizou-se ao longo das décadas como cidade festeira, protagonizando grandes eventos. Sobre o Chitão de Massapê, analise os itens:

- I. Foi realizado pela primeira vez na casa de Pergentino Aguiar em 1933, tornando-se uma festa tradicional no município;
- II. A partir dos anos 60 passou a ser realizado no Centro Social Massapeense atraindo centenas de pessoas da zona norte e mesmo da capital cearense;
- III. Foi promovido por Expedito Ferreira a partir de 1948 e era conhecido como Chitão do Galinha D'água;
- IV. Foi realizado a partir dos anos 60 pela prefeitura em praça pública com grande estrutura e trazendo atrações nacionais, popularizando o evento.

Estão corretos:

- A) Somente os itens I e II;
- B) Somente os itens II e III;
- C) Somente os itens I e IV;
- D) Somente os itens III e IV.

### QUESTÃO 13

O processo eleitoral para o poder executivo em Massapê foi caracterizado por disputas partidárias acirradas que dividiam a sociedade e pela alternância de grupos familiares. A primeira eleição direta de prefeito ocorrido em 1926 foi vencida pelo:

- A) Vicente Lira Pontes;
- B) Cel. João Pontes;
- C) João Adeodato Ferreira;
- D) Silvino F. Brito.

### QUESTÃO 14

Sobre o Art. 33 da Lei Orgânica do Município de Massapê, o servidor será aposentado:

- I. Por invalidez permanente, sendo os proventos integrais quando decorrentes de acidente em serviço, moléstia profissional ou doença grave, contagiosa, incurável, especificadas na lei, e proporcionais nos demais casos;
- II. Compulsoriamente, aos setenta anos de idade, com proventos proporcionais ao tempo de serviço;
- III. Voluntariamente.

Estão corretos:

- A) Somente os itens I e II;
- B) Somente os itens II e III;
- C) Somente os itens I e III;
- D) I, II e III.

### QUESTÃO 15

De acordo com o Art.69 da Lei Orgânica do Município de Massapê, são condições de elegibilidade para o exercício da vereança, exceto:

- A) Alistamento eleitoral;
- B) Idade mínima de 22 anos;
- C) Nacionalidade brasileira;
- D) Domicílio eleitoral na circunscrição.



## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### QUESTÃO 16

O armazenamento é uma etapa fundamental da cadeia de produção de alimentos. As matérias-primas precisam ser armazenadas para garantir a integridade desses ingredientes e conseqüentemente garantir a fabricação de um produto com qualidade. Assinale a opção que descreve corretamente como um setor de armazenamento de alimentos deve ser estruturado.

- A) Segundo a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a edificação deve ser de tal forma que facilite o fluxo e evite contaminações. Todos os materiais para uso tanto na produção como para higienização de equipamentos e utensílios, devem ser armazenados em um mesmo local destinado ao armazenamento, não podendo ficar guardados na própria área de produção;
- B) Segundo a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: "A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos". As luminárias deverão ser protegidas contra explosões e quedas acidentais, ou as lâmpadas precisarão ser de LED;
- C) A higienização das áreas de preparação e armazenamento devem ser realizadas quantas vezes for preciso e quando necessário, para que o ambiente se torne agradável, deverão ser utilizadas substâncias odorizantes e/ou desodorantes;
- D) É sabido que os coletores de resíduos para as áreas de manipulação devem ser os dotados de tampas acionadas sem contato manual, no entanto, é dispensada essa exigência para as áreas de armazenamento de alimentos.

### QUESTÃO 17

De acordo com a Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002, o manejo adequado dos resíduos é um Procedimento Operacional Padronizado (POP) que deve ser desenvolvido, implementado e mantido nas indústrias de alimentos, no qual é um procedimento muito importante, pois minimiza impactos ambientais, como também garante a produção de um alimento seguro. Das opções, marque a que caracteriza procedimentos adequados de manejo de resíduos:

- A) Os ralos devem ser sifonados e deve possuir um sistema que permita seu fechamento;
- B) Os coletores de resíduos devem ser coloridos e identificados de acordo com o tipo de resíduo para facilitar a coleta seletiva;
- C) As portas e janelas devem ser ajustadas aos seus batentes a fim de evitar o acesso de vetores e pragas urbanas;
- D) Instalações sanitárias e vestiários não podem ter comunicação direta com as áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

### QUESTÃO 18

Segundo relatos do site do Ministério da Saúde, as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são as causas do aumento das taxas de morbidade e mortalidade no mundo. O não enfrentamento adequado das antigas doenças atrelado com o crescimento ascendente do urbanismo, de mudanças sociais e globais, pobreza, exportação de alimentos, acarretam o aparecimento de novas e velhas doenças. Um surto pode ser considerado quando duas ou mais pessoas apresentam a doença ou sintomas semelhantes após ingerir alimentos e ou água contaminados de uma mesma origem. Para as doenças de alta gravidade: \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, apenas um caso já é considerado surto.

Marque a opção que completa corretamente as lacunas.

- A) Botulismo e Cólera;
- B) Difteria e Sarampo;
- C) Poliomielite e Rubéola;
- D) Sarampo e Rubéola.



**QUESTÃO 19**

As Normas de Higiene Sanitária em estabelecimento de saúde e de uso coletivo possuem peculiaridades para cada campo de abrangência, variando de acordo com a especificidade prevista nas RDCs (Resoluções da Diretoria Colegiada). No entanto existem normas básicas comuns a todos os campos de abrangência. Marque a opção que descreve as orientações básicas que contemplam todos os estabelecimentos de saúde e de uso coletivo.

- A) Profissionais que trabalham nos setores de saúde devem utilizar obrigatoriamente luvas, máscaras, toucas, botas revestidas internamente com proteção de ferro e protetores auriculares;
- B) A utilização de fardamento completo (blusa, botas e calças), bem como utilização de aventais são imprescindíveis para a utilização de todos os profissionais da saúde e que trabalham em estabelecimentos de uso coletivo;
- C) Os equipamentos de proteção individual que devem ser utilizados pelos profissionais que trabalham em estabelecimentos de saúde e de uso coletivo deverão utilizar obrigatoriamente óculos de proteção individual, botas de cano longo e protetores auriculares;
- D) Todos os profissionais que trabalham em hospitais, industriais alimentícias farmacêuticas e todos os estabelecimentos de saúde e de uso coletivo devem usar toucas de proteção para cabelos, sapatos fechados, roupas de cores claras e as mesmas devem ser trocadas diariamente.

**QUESTÃO 20**

A saúde e a doença são condicionadas e determinadas pelas condições de vida das pessoas, logo há uma relação direta com o seu trabalho. Para que seja possível acompanhar a saúde física e mental desse trabalhador, são necessários exames, que devem ser feitos de forma planejada. Ao sermos admitidos por uma empresa temos que fazer tal exame e quando permanecemos na mesma empresa fazemos esse exame em intervalos determinados pela legislação. A que exame estamos nos referindo?

- A) Exame periódico (ou de saúde ocupacional);
- B) Exame demissional;
- C) Exame admissional;
- D) Exame de sangue.

**QUESTÃO 21**

“Milhares de medicamentos com prazos de validade vencidos foram encontrados descartados em um terreno no município de Feira de Santana, a 100 quilômetros de Salvador. O terreno fica às margens da Avenida do Contorno, nas proximidades do Conjunto Feira IX, e os remédios foram jogados em meio ao lixo já acumulado no local.

Na área, onde são descartados constantemente restos de materiais de construção, resíduos caseiros e até ossos de animais, há um forte mau cheiro. Ainda não se sabe quem descartou os medicamentos no local.

No terreno, foram encontrados medicamentos para diversos fins: há remédios voltados para insuficiência cardíaca, antibióticos, analgésicos, antigripais, entre outros. O descarte de medicamento vencido em local inadequado pode causar danos à saúde e ao meio ambiente.

A Vigilância Sanitária da cidade informou que vai acionar a Secretaria de Serviços Públicos para fazer a retirada dos medicamentos do local o quanto antes. O órgão informou, ainda, que a Anvisa pode identificar quem fez o descarte dos materiais no local através dos números dos lotes que constam nas caixas”.

<https://g1.globo.com/ba/>

Como vimos na matéria extraído do site da Globo, o descarte inadequado de resíduos é uma problemática atual e ainda sem controle, que atinge a toda a população e não temos noção do que pode acontecer se isso não for controlado.

Em se tratando de medicamentos, qual o descarte ambientalmente correto deve ser dado a medicamentos que estejam fora do prazo de validade?

- A) Ser descartado em aterro sanitário;
- B) Ser enviado à incineração;
- C) Ser descartado no esgoto;
- D) Ser descartado junto com resíduos para reciclagem.

**QUESTÃO 22**

Dentre os produtos de higiene um dos mais utilizados é o álcool à 70%. Esse produto tem ação bactericida, no entanto a utilização incorreta do mesmo pode causar ineficiência na higienização das mãos, bancadas de manipulação e utensílios. Quais os procedimentos corretos de higiene de mãos, utensílios e bancadas?

- A) Aplicar diretamente o álcool à 70% na superfície que se deseja desinfetar;
- B) Embeber um pano descartável com álcool à 70% e passar na superfície, deixando-a secar naturalmente;
- C) Lavar o que se deseja desinfetar com sabão ou detergente neutro e em seguida ao enxágue em água corrente, secar e aplicar a solução de álcool à 70%;
- D) Somente utilizar o álcool à 70% líquido e aplicar diretamente sobre a superfície que se deseja desinfetar.





**QUESTÃO 23**

Segundo o Ministério da Saúde: "Para exercer a Vigilância Alimentar e Nutricional ampliada é importante a adoção de diferentes estratégias de vigilância epidemiológica, como inquéritos populacionais, chamadas nutricionais, produção científica, com destaque para a VAN nos serviços de saúde. Estas estratégias juntas irão produzir um conjunto de indicadores de saúde e nutrição que deverão orientar a formulação de políticas públicas e também das ações locais de atenção nutricional."

Mediante o exposto, qual a ação da Vigilância Sanitária na cooperação junto ao Ministério da Saúde que auxilia a implantação dessas estratégias para a melhoria de políticas públicas relacionada ao quesito nutricional da população?

- A) Controle das informações nutricionais que estão expressas nos rótulos de todos os produtos produzidos no Município;
- B) Restrição da produção de determinados gêneros alimentícios mediante a inadequação do estabelecimento produtor;
- C) Controle mais rigoroso na abertura de novas empresas do ramo alimentício;
- D) O controle dos produtos produzidos em seus Municípios, mesmo que eles sejam dispensados de registro.

**QUESTÃO 24**

Saneamento é a atividade relacionada ao abastecimento de água potável, o manejo de água pluvial, a coleta e tratamento de esgoto, a limpeza urbana, o manejo de resíduos sólidos e o controle de pragas e qualquer tipo de agente patogênico, visando à saúde das comunidades. Mediante o exposto, quais os POPs (Procedimentos Operacionais Padrões) que os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos desenvolvem, implementam e mantêm, evitam problemas relacionados ao saneamento básico?

- A) Controle de potabilidade de água, Controle integrado de pragas e Manejo de resíduos;
- B) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e Programa de recolhimento de alimentos;
- C) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos, Controle integrado de vetores e pragas urbanas e Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- D) Higiene e saúde dos manipuladores, Controle da potabilidade da água e Programa de recolhimento de alimentos.

**QUESTÃO 25**

A quantidade de empresas que abrem nas cidades é muito grande, apesar da crise financeira em que o Brasil está passando. Com isso, para driblar essa crise, muitos empresários colocam novidades em seus estabelecimentos para atrair o público. No entanto, não está sendo observado com vigor, pelos órgãos competentes o aparecimento de poluições atmosféricas e sonoras, que a curto e longo prazo causam danos à saúde humana. Em um estabelecimento que possui churrasqueira à carvão, forno à lenha, televisão no espaço interno e som ambiente, quais seriam as licenças relacionadas a essas poluições a empresa deveria ter?

- A) Licença de publicidade e propaganda e Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS);
- B) Licença ambiental e sonora;
- C) Inspeção predial e certificado de conformidade dos bombeiros;
- D) Somente a Licença sonora.

**QUESTÃO 26**

Os alimentos são a base para uma vida saudável e segura, quando consumidos de forma correta e ingeridos em quantidade adequada, bem como tê-los disponíveis para as necessidades nutricionais. Para isso dois pilares andam sempre juntos: Segurança Alimentar e Segurança de Alimentos.

"A expressão \_\_\_\_\_ vem do inglês "Food Safety", que significa a prática de medidas que permitem o controle de qualquer agente que, em contato com o alimento, promova risco à saúde do consumidor ou coloque em risco a sua integridade física, ou seja, é a garantia de qualidade do produto desde o campo até a mesa do consumidor. Já a \_\_\_\_\_ vem do inglês "Food Security" e refere-se à implantação de projetos em níveis nacional e internacional que assegurem aos cidadãos acesso a alimentos com qualidade nutricional e quantidade apropriados a uma vida saudável e ativa".

<https://foodsafetybrazil.org/>

Marque a opção que completa, na sequência, corretamente as lacunas.

- A) Alimento saudável e Segurança Alimentar;
- B) Segurança Alimentar e Segurança de Alimentos;
- C) Segurança de Alimentos e Segurança Alimentar;
- D) Alimentação Segura e Segurança Alimentar.



**QUESTÃO 27**

De acordo com o Ministério do Trabalho (MT) relacione as colunas de classificação dos riscos ocupacionais com a sua natureza:

- I. Físicos;
- II. Químicos;
- III. Biológicos;
- IV. Ergonômicos;
- V. Risco de acidentes.

- ( ) Entram em uma categoria de riscos ocupacionais no trabalho, que se relacionam a fios e tomadas expostas e abertas, iluminação completamente inadequada ao trabalho, ferramentas improvisadas ou inadequadas e muitas outras situações perigosas e que podem trazer problemas sérios ao bem-estar dos seus colaboradores;
- ( ) Se classificam como os que colocam o funcionário diante de jornadas de trabalho prolongadas, em situações que gerem estresse físico ou até mesmo quando se exige posturas inadequadas do colaborador;
- ( ) Estão ligados a exposição do colaborador a vírus, fungos, bactérias, micro-organismos, e qualquer outro extrato biológico;
- ( ) Está relacionado com a emissão de gases, poeira, vapores e qualquer tipo de substância exalada pelo ar;
- ( ) Estão relacionados a fatores como frio, calor, umidade, pressões anormais, radiações ionizantes, além de vibrações e ruídos em que os colaboradores estão expostos.

Marque a alternativa que corresponde a sequência correta de cima para baixo:

- A) V, IV, III, II, I;
- B) IV, V, III, I, II;
- C) III, I, IV, V, II;
- D) II, IV, V, I, III.

**QUESTÃO 28**

As aplicações de penalidades pelos órgãos fiscalizadores são consideradas medidas em último caso ou aplicadas em situações extremas. Das medidas aplicadas em fiscalização, qual delas é permitido solicitação de prazo de adequação de não conformidades?

- A) Multa;
- B) Auto de infração;
- C) Notificação;
- D) Auto de infração e multa.

**QUESTÃO 29**

Relacione as colunas:

**COLUNA I**

- I. Infecção;
- II. Infecção toxigênica;
- III. Intoxicação.

**COLUNA II**

- ( ) Salmonella, Shigella, vírus da hepatite, Taenia (cisticercose), Giardia;
- ( ) Clostridium perfringens, forma toxigênica do Bacillus cereus;
- ( ) Toxina botulínica e enterotoxina do Staphylococcus.

Marque a alternativa que corresponde a sequência correta de cima para baixo:

- A) III, I, II;
- B) I, III, II;
- C) III, II, I;
- D) I, II, III.

**QUESTÃO 30**

Relacione o âmbito de atuação de cada órgão:

**COLUNA I**

- I. ANVISA;
- II. Vigilância Sanitária Estadual;
- III. VISA.

**COLUNA II**

- ( ) Nível municipal;
- ( ) Nível estadual;
- ( ) Nível federal.

Marque a alternativa que corresponde a sequência correta de cima para baixo:

- A) III, I, II;
- B) I, III, II;
- C) III, II, I;
- D) I, II, III.

