

PROVA OBJETIVA

QUESTÃO 1

Em uma cidade litorânea brasileira, ocorreu um surto de enfermidade comprovadamente causada pelo consumo de um determinado pescado de água salgada. Acerca dessa situação, assinale a opção correta.

- A A probabilidade de essa contaminação ser devida a biotoxinas é pequena, uma vez que os pescados praticamente não se constituem em fontes desses compostos.
- B Dados estatísticos revelam que as biotoxinas são a principal causa de enfermidades tóxico-infecciosas devido ao consumo de pescados.
- C A probabilidade de essa contaminação ter sido causada por bactérias é nula, uma vez que a água salgada constitui um meio no qual as bactérias não se proliferam.
- D A causa mais provável para essa contaminação é de origem viral, uma vez que a multiplicação dos vírus é muito mais intensa em água salgada.
- E Não há qualquer possibilidade de essa contaminação ser devida a parasitos, uma vez que esses animais não se desenvolvem em peixes.

QUESTÃO 2

Assinale a opção que apresenta uma associação correta entre uma biotoxina aquática e o organismo que normalmente a produz.

- A tetrodotoxina – algas marinhas
- B ciguatera – baiacu (Tetraodontidae)
- C toxinas paralisantes (PSP) – algas marinhas
- D toxinas amnésicas (ASP) – peixes em geral
- E toxinas diarréicas (NSP) – baiacu (Tetraodontidae)

QUESTÃO 3

Um consumidor denunciou que um supermercado estaria vendendo peixes deteriorados. Ao ser indagado acerca das evidências que o levaram a formalizar essa denúncia, ele listou corretamente uma série de sinais verificados nos peixes. Esses sinais **não** incluem

- A a textura flácida e pastosa.
- B odor desagradável e sabor ácido, amargo ou rançoso.
- C alterações na coloração, com o aparecimento de manchas amareladas na pele.
- D a ocorrência de olhos côncavos e opacos.
- E o aspecto liso e brilhante da superfície do pescado.

Texto I – questões 4 e 5

A indústria X produz diversos tipos de queijos e embala leite para consumo humano.

QUESTÃO 4

Acerca do equipamento de pasteurização e dos processos térmicos para o tratamento de leite na indústria mencionada no texto I, assinale a opção correta.

- A O equipamento de pasteurização deve necessariamente ser submetido a um programa de manutenção periódica, para garantir condições satisfatórias de funcionamento.
- B O pasteurizador deve operar a uma temperatura mínima de 60°C durante 5 segundos.
- C O pasteurizador não precisa necessariamente de limpezas periódicas, uma vez que as altas temperaturas utilizadas no processo de pasteurização são suficientes para esterilizá-lo completamente.
- D Os tratamentos térmicos UHT consistem na exposição do leite a temperaturas ao redor de 40° a 50°C, durante um período de 10 a 12 horas.
- E Os tratamentos térmicos visam principalmente eliminar as toxinas botulínicas que porventura estejam presentes no leite.

QUESTÃO 5

Um fiscal federal agropecuário, ao realizar uma inspeção de higiene na indústria descrita no texto I, propôs diversas medidas corretivas. Nesse contexto, assinale a opção que apresenta uma medida proposta **incorretamente**.

- A Os funcionários do setor de produção devem usar roupas adequadas e apresentar hábitos corretos e padronizados de higiene, como a lavagem freqüente das mãos.
- B Os prédios devem ser livres de goteiras, apresentar as paredes limpas e protetores de lâmpadas.
- C Os pisos devem ser livres de resíduos e de água empoçada.
- D Todo e qualquer produto danificado deve ser imediatamente incinerado.
- E Deve haver registros de temperatura na câmara fria de estocagem de queijo.

QUESTÃO 6

Uma amostra de leite pasteurizado foi enviada ao laboratório por um fiscal federal agropecuário para fins de análise, porque havia indícios de que sua qualidade não estava adequada. As análises solicitadas corretamente nessa situação **não** incluem a determinação

- A da acidez titulável.
- B da depressão do ponto de congelamento.
- C do teor de gordura e de sólidos totais (ST) e não-gordurosos (SNG).
- D da adição de soro de queijo.
- E de bases voláteis totais (BVT).

QUESTÃO 7

Com respeito ao efeito da temperatura no desenvolvimento microbiano em alimentos, assinale a opção correta.

- A Não ocorre desenvolvimento bacteriano em temperatura maior ou igual a 45°C.
- B A temperatura de 30°C é considerada extremamente favorável ao desenvolvimento da maioria dos microrganismos.
- C O desenvolvimento microbiano diminui à medida que a temperatura decresce e cessa completamente quando a temperatura atinge 10°C.
- D A temperatura de 40°C é utilizada para a esterilização de alimentos.
- E A faixa de temperatura de 3°C a 5°C é a mais desfavorável ao desenvolvimento de microrganismos, em razão do congelamento dos fluidos e conseqüente formação de cristais nas células.

QUESTÃO 8

Com relação à necessidade de oxigênio para o desenvolvimento de microrganismos, assinale a opção correta.

- A As bactérias do gênero *Pseudomonas* somente se desenvolvem em alimentos enlatados, na ausência de oxigênio.
- B Os fungos são organismos caracteristicamente anaeróbios estritos.
- C Bactérias do gênero *Salmonella* desenvolvem-se estritamente em ambientes anaeróbicos.
- D A principal razão para a importância da *Salmonella* constitui no fato de ser um organismo capaz de se desenvolver em ambiente estritamente aeróbico.
- E *Clostridium botulinum* constitui potencial problema em alimentos enlatados pelo fato de ser anaeróbia estrita.

QUESTÃO 9

Para fins de análises físico-químicas, um fiscal federal agropecuário procedeu à amostragem de um lote de leite em pó, ensacado em embalagens de 25 kg cada, mediante o seguinte procedimento: coletou várias amostras simples de diferentes pontos do lote. Após outros procedimentos, preparou contra-provas e uma amostra, na quantidade de 600 g, foi remetida imediatamente ao laboratório para fins de análise, embalada em saco plástico.

Acerca dessa situação hipotética, assinale a opção correta.

- A Apesar de tratar-se de uma análise físico-química, o envio imediato da amostra ao laboratório é essencial, uma vez que podem ocorrer alterações da amostra com o decorrer do tempo.
- B A quantidade remetida ao laboratório foi insuficiente para as análises, uma vez que as normas preconizam que a quantidade mínima de amostra que deve ser remetida ao laboratório é de 1,0 kg.
- C O fiscal não deveria haver procedido à amostragem, pois o leite em pó estava embalado de forma inadequada, uma vez que as normas prevêm embalagens para, no máximo, 5,0 kg.
- D O envio da amostra ao laboratório em saco plástico foi um procedimento incorreto, haja vista que essa embalagem proporciona o desenvolvimento de fungos.
- E A preparação de contra-provas foi um procedimento correto, porém desnecessário nessa situação, em razão do curto período entre a coleta das amostras e as análises.

QUESTÃO 10

Por meio de uma análise química, concluiu-se que uma carne bovina apresentava pH igual a 7,5. É correto afirmar que, nessas condições, essa carne

- A apresenta-se em excelentes condições para o consumo humano.
- B ainda pode ser consumida, apesar de que se o pH fosse superior a esse valor a qualidade da mesma seria superior.
- C apresenta pH praticamente neutro e, nessas condições, o desenvolvimento de microrganismos é mínimo.
- D já se encontra deteriorada e provavelmente está em decomposição.
- E está razoável para consumo humano e, caso seja adicionado calcário à mesma, é possível conservá-la durante algumas semanas em temperatura ambiente.

QUESTÃO 11

A respeito do registro no órgão competente e à fiscalização dos estabelecimentos que fabricam e(ou) comercializam produtos de uso veterinário, assinale a opção correta.

- A Todos os estabelecimentos que fabricam esses produtos devem ser obrigatoriamente registrados, enquanto aqueles que apenas comercializam estão dispensados de registro.
- B O registro é opcional tanto para os fabricantes quanto para os comerciantes, entretanto, por razões comerciais praticamente todos têm feito esse registro.
- C O registro é obrigatório para todos os fabricantes e comerciantes desses produtos.
- D De acordo com a legislação vigente, a fiscalização desses produtos é opcional e depende dos recursos disponíveis pela entidade controladora.
- E Tanto o registro como a fiscalização são obrigatórios para os estabelecimentos de grande porte, mas opcionais para os estabelecimentos considerados de pequeno porte.

QUESTÃO 12

De acordo com a legislação vigente, um fabricante de um novo medicamento veterinário deve dispor de uma estrutura mínima para iniciar essa atividade. Essa estrutura mínima **não** inclui necessariamente

- A responsável técnico pela produção de medicamentos.
- B equipamento para desinfestação de frascos.
- C equipamento para tratamento de água.
- D equipamento para tratamento de efluentes.
- E equipamento para tratamento de ar.

QUESTÃO 13

Durante os testes de controle de vacinas contra a febre aftosa, mediante a metodologia do teste ELISA, verificou-se que um lote apresentava limite inferior de confiança (LIC) igual a 60%. Esse lote deve

- A ser reprovado e inutilizado, mediante um termo assinado pelo fiscal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelo responsável pela indústria.
- B receber um selo de qualidade.
- C ser posteriormente distribuído para o comércio.
- D ser reprovado e a polícia federal deverá ser acionada para apreendê-lo.
- E ser submetido a uma nova etapa de testes.

QUESTÃO 14

Assinale a opção correta acerca dos termos do Acordo sobre Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS) entre países membros da Organização Mundial do Comércio (OMC).

- A Toda e qualquer barreira que restrinja o livre comércio de produtos de origem animal entre países é proibida.
- B Um país pode impor barreira à entrada de um produto de origem animal que possa representar perigo à saúde das pessoas ou animais.
- C Os termos do SPS incluem as normas de segurança alimentar.
- D Somente poderá ser imposta uma barreira à entrada de um produto de origem animal por um país após haver sido julgada pertinente pela OMC.
- E De acordo com o princípio da precaução, um país pode aplicar barreiras sanitárias somente quando as evidências científicas forem completamente conclusivas.

QUESTÃO 15

A Organização Mundial de Sanidade Animal (OIE) classifica as doenças de animais considerando a rapidez de difusão, o impacto econômico na produção animal e o risco para a saúde pública. A esse respeito, assinale a opção correta.

- A O Brasil é considerado oficialmente livre de febre aftosa, desde o ano de 2001.
- B Apenas a região sul do Brasil é considerada região oficialmente livre de peste bovina.
- C A febre aftosa está incluída na lista B.
- D A lista A inclui as doenças de pequena importância socioeconômica.
- E A lista B inclui doenças geralmente endêmicas.

QUESTÃO 16

A inspeção e a fiscalização de produtos destinados à alimentação animal é uma atribuição do MAPA. Com referência aos produtos empregados na alimentação animal, assinale a opção **incorreta**.

- A A palha e o sabugo de milho, assim como o bagaço de cana, são considerados componentes grosseiros de ração animal.
- B Um aditivo incidental, como um agrotóxico, pode inutilizar uma ração animal.
- C A legislação brasileira permite a adição de determinadas substâncias medicamentosas a rações animais.
- D Sal mineralizado corresponde aos macronutrientes em quantidades balanceadas para a nutrição animal, enquanto suplemento corresponde aos micronutrientes essenciais.
- E Uma ração animal é constituída, em regra, por uma mistura de ingredientes.

QUESTÃO 17

Acerca de fontes para o suprimento de fósforo na alimentação animal, assinale a opção correta.

- A O superfosfato triplo normalmente apresenta um teor de fósforo superior ao que ocorre no fosfato de rocha.
- B Em uma dieta balanceada para bovinos, o consumo de fosfato de rocha deve suprir pelo menos 50% do fósforo inorgânico das misturas minerais.
- C A fonte de fósforo inorgânico mais indicada para a nutrição dos animais monogástricos é o fosfato de rocha.
- D O maior teor de flúor corresponde à maior desvantagem do superfosfato triplo em relação ao fosfato de rocha.
- E As fontes de fósforo normalmente também fornecem flúor. No cálculo de uma dieta balanceada de um bovino, o consumo mínimo diário de flúor deve corresponder a 50 mg por kg de matéria seca.

QUESTÃO 18

O farelo de polpa cítrica é um subproduto da indústria de sucos. Quanto à utilização de farelo de polpa cítrica na alimentação animal, julgue os itens que se seguem.

- I Esse produto foi recentemente proibido na alimentação animal, por disseminar febre aftosa.
- II A polpa cítrica deve ser processada normalmente com cal.
- III Deve ser monitorado o teor de dioxinas/ furanos no farelo de polpa cítrica destinado ao comércio.
- IV A grande desvantagem do farelo de polpa cítrica na alimentação animal refere-se ao seu baixo teor de proteína bruta (2% no máximo).
- V Os fungos produtores de aflatoxina não se desenvolvem em farelo de polpa cítrica, o que constitui a principal vantagem desse produto na alimentação animal.

Estão certos apenas os itens

- A I e IV.
- B I e V.
- C II e III.
- D II e IV.
- E III e V.

QUESTÃO 19

A Instrução Normativa (IN) n.º 15 do MAPA, de 17 de julho de 2001, versa, entre outros aspectos, acerca da importação pelo Brasil de animais, embriões e de produtos de origem animal de países que registraram casos autóctones de encefalopatia espongiiforme bovina e da produção e comercialização em território brasileiro de proteína e gordura de mamíferos destinadas à alimentação de ruminantes. De acordo com essa IN, **não** é proibida a

- A importação de ruminantes e de embriões desses países.
- B importação de carnes e miúdos bovinos desses países.
- C importação de farinha de ossos bovinos autoclavados desses países.
- D importação de sêmen desses países.
- E produção e a comercialização de farinha de carne e de ossos de mamíferos proveniente desses países para fins de alimentação de ruminantes em território brasileiro.

QUESTÃO 20

Uma empresa registrou-se no MAPA exclusivamente como fracionadora de rações para pássaros. Nessa situação, passou a adquirir rações em embalagens de 50 kg e reembalá-las em pacotes de 250 g a 1.000 g. Com isso, a empresa ganhou um nicho importante de mercado — os criadores urbanos de pássaros. Acerca dessa situação, assinale a opção correta.

- A Esse procedimento é ilegal até a presente data, haja vista que a legislação brasileira não prevê essa possibilidade.
- B Esse procedimento é legal e independe de autorização do fabricante da ração.
- C Esse procedimento só é legal se tanto o fabricante da ração como a empresa fracionadora estiverem devidamente registrados junto ao MAPA e o fabricante autorizar o fracionamento.
- D Na condição exclusiva de fracionadora, a empresa não precisa de responsável técnico.
- E Se o registro da empresa for da categoria Fracionador, ela somente pode reembalar rações peletizadas.