

**CONCURSO PÚBLICO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS – MA**

**CARGO 21: TÉCNICO MUNICIPAL NÍVEL SUPERIOR/NÍVEL IX-A
ESPECIALIDADE: NUTRIÇÃO**

PROVA DISCURSIVA – QUESTÃO 2

Aplicação: 5/2/2017

PADRÃO DE RESPOSTA DEFINITIVO

De acordo com a Resolução da ANVISA RDC n.º 216/2004, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70 °C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico apenas se as combinações de tempo e temperatura forem suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para a conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60 °C por, no máximo, seis horas. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.