

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 31

O timpanismo ocorre nos ruminantes quando, durante o processo de digestão, o animal não elimina, por eructação, o excesso de gás dos processos fermentativos. A respeito desse assunto, assinale a opção correta.

- A O timpanismo de gás livre, o tipo mais comum de timpanismo, ocorre devido à ingestão de altos níveis de grãos e pouca forragem.
- B A linfadenite tuberculosa bovina pode causar elevação na pressão extraesofágica e ensejar a formação do timpanismo ruminal secundário.
- C As leguminosas causadoras do timpanismo são digeridas pela microflora ruminal de forma bastante lenta.
- D Grãos de granulometria mais fina utilizados na alimentação dos ruminantes ajudam na liberação dos gases da fermentação, prevenindo o timpanismo.
- E O timpanismo ruminal primário ocorre devido à obstrução física do esôfago ou a algum outro distúrbio no mecanismo de eructação.

QUESTÃO 32

Em situações de normalidade, o local de origem do estímulo elétrico cardíaco inicial é denominado

- A nodo sinoatrial.
- B discos intercalares.
- C feixe de His.
- D nodo atrioventricular.
- E rede de Purkinje.

QUESTÃO 33

No que se refere à babesiose, enfermidade causada por microrganismos do gênero *Babesia*, assinale a opção correta.

- A O dipropionato de imidocarb é eficaz para a eliminação das infecções de todas as espécies de *Babesia*.
- B Essa enfermidade é causada por bactérias de parasitismo intraeritrocitário frequentemente transmitidas pelo carrapato.
- C A doença pode ser transmitida na natureza por meio da picada do vetor (carrapato) ou diretamente entre hospedeiros vertebrados.
- D Felinos são imunes à infecção por microrganismos do gênero *Babesia*.
- E A babesiose e a erliquiose causam anemia moderada a grave; contudo, no caso dos pacientes com babesiose, não se observa trombocitopenia.

QUESTÃO 34

Em cães que desenvolvem glomerulopatias,

- A a creatinina urinária (RPC) se mostrará inferior a 0,5.
- B há ocorrência de azotemia na maioria dos pacientes com glomerulonefrite, até nos casos em que houver lesão reversível dos néfrons.
- C não há incidência de hipertensão arterial sistêmica.
- D há incidência da síndrome nefrótica, caracterizada pela presença concomitante de proteinúria, hipoproteinemia, hipercolesterolemia, edema ou ascite.
- E a proteinúria e a hipertensão são condições obrigatórias no paciente com glomerulonefrite.

QUESTÃO 35

Acerca da vacinação de cães e gatos jovens, assinale a opção correta.

- A Em geral, um filhote privado do colostro e desprovido de anticorpos maternos deverá responder à vacinação mais precocemente.
- B A dose única da vacina inativada contra a leptospirose é capaz de desencadear imunidade adequada no animal.
- C A vacina inativada contra a raiva canina e felina confere proteção por períodos curtos de até doze meses; por isso, são necessárias revacinações anuais.
- D O desenvolvimento da imunidade após o uso de uma vacina com agente vivo modificado é mais tardio do que depois do uso de uma vacina inativada.
- E Cães e gatos que tenham idade superior a dezesseis semanas e que não tenham sido vacinados com agente vivo modificado devem receber ao menos três doses da vacina para que haja resposta imune protetora efetiva.

QUESTÃO 36

A propósito dos conceitos básicos da epidemiologia, assinale a opção correta.

- A O termo endêmico aplica-se somente a doenças não infecciosas, ao passo que o vocábulo epidêmico é aplicado às demais etiologias infecciosas encontradas em uma população.
- B Prevalência significa o número de casos novos que ocorrem em uma população conhecida em um período específico de tempo.
- C Incidência cumulativa, também denominada risco, é a proporção de indivíduos não doentes que se tornam doentes durante determinado período.
- D Os termos mortalidade e morbidade são sinônimos, ao passo que a palavra letalidade é entendida como o maior ou o menor poder que uma enfermidade tem de provocar a morte.
- E Pandemia é uma epidemia disseminada em populações de diferentes espécies animais.

QUESTÃO 37

Em relação à transmissão de organismos patogênicos causadores de doenças infecciosas, assinale a opção correta.

- A A via de transmissão horizontal indireta requer um agente intermediário vivo ou inanimado.
- B A transmissão vertical direta ocorre necessariamente por meio de um agente intermediário vivo, no qual o agente etiológico desenvolverá parte do seu ciclo de vida.
- C Na transmissão vertical, o agente patogênico é transmitido mediante o contato direto com um indivíduo contaminado.
- D Para que um paciente seja transmissor de uma enfermidade, deverá apresentar a sintomatologia clínica da doença em curso.
- E A transmissão de enfermidades no processo da amamentação é considerada uma transmissão horizontal.

QUESTÃO 38

A partir da listagem das enfermidades de notificação obrigatória do Sistema Nacional de Informação Zoossanitária (SIZ), assinale a opção correta.

- A** Qualquer caso confirmado de tuberculose bovina deve ser imediatamente notificado.
- B** As listas de doenças de notificação obrigatória ao serviço veterinário oficial são, ao todo, as seguintes: doenças que requerem a notificação de casos suspeitos e doenças que requerem notificação dos casos confirmados.
- C** A raiva somente deve ser notificada após a confirmação por testes diagnósticos reconhecidos pelos órgãos competentes.
- D** A leptospirose deve ser notificada imediatamente após a confirmação do caso.
- E** A toxoplasmose não integra a listagem de enfermidades de notificação obrigatória, apesar do seu potencial zoonótico.

QUESTÃO 39

Com referência às técnicas de controle das infecções, assinale a opção correta.

- A** O glutaraldeído, utilizado na desinfecção de instrumentos médicos, é capaz de, dependendo da concentração usada e do tempo de exposição, promover a esterilização desses utensílios.
- B** A desinfecção elimina a maior parte dos microrganismos patogênicos de superfícies vivas.
- C** Os agentes químicos, não sendo capazes de esterilizar instrumentais, são recomendados apenas para desinfecção.
- D** A esterilização plasmática é um método que utiliza altas temperaturas para eliminar diversos tipos de microrganismos, incluindo esporos e fungos.
- E** A esterilização elimina a maioria dos microrganismos patogênicos e não patogênicos de um determinado local, excetuando-se os vírus.

QUESTÃO 40

No que tange a técnicas e instrumentais cirúrgicos de sutura, é correto afirmar que

- A** a agulha, na técnica de sutura de Lembert, que frequentemente é utilizada para fechar vísceras ocas, deve transpassar a camada serosa, a muscular, a submucosa e a mucosa.
- B** adesivos de cianoacrilato são recomendados para a sutura de tecidos ressecados, pois a umidade impede a polimerização e o fechamento estável.
- C** fios absorvíveis sintéticos, por apresentarem maior estabilidade no tecido contaminado, devem ser utilizados na sutura de ferimentos em tecidos internos com suspeita de contaminação.
- D** fios trançados, cujas propriedades de capilaridade facilitam o processo de fagocitose, são indicados para a sutura de locais contaminados.
- E** fios absorvíveis, como a seda, são recomendados para a sutura do trato biliar ou urinário porque previnem a formação de cálculos.

QUESTÃO 41

Tendo como referência os anestésicos e as técnicas anestésicas, assinale a opção correta.

- A** Os agentes inalatórios halogenados podem deprimir a contratilidade cardíaca, sendo esse efeito mais intenso nos indivíduos com doença cardíaca.
- B** O propofol não causa alteração na pressão arterial em cães sendo, por isso, indicado para indução ou manutenção da anestesia em pacientes com doença cardíaca.
- C** A utilização isolada dos anestésicos dissociativos em pacientes com trauma cranioencefálico é considerada segura por não causar aumento do fluxo sanguíneo cerebral e da pressão intracraniana.
- D** Devido ao efeito cumulativo do propofol, não se recomenda a aplicação em cães e gatos de doses subsequentes desse medicamento sob a forma de anestésias injetáveis.
- E** A cetamina dispensa o uso prévio ou concomitante de agentes sedativos ou tranquilizantes, uma vez que é desprovida de efeitos excitatórios, hipertensivos ou de hipertonidade muscular.

QUESTÃO 42

Assinale a opção correta, relativa à síndrome cólica, uma das enfermidades de maior ocorrência e causa frequente de morte de equinos.

- A** A distensão abdominal observada em equinos com cólica é causada, principalmente, pela dilatação do estômago ou do intestino delgado.
- B** O vômito em jato ou a regurgitação do conteúdo intestinal são comuns em equinos com cólica.
- C** O vólculo gástrico está entre as principais causas do surgimento da síndrome cólica equina.
- D** Embora os equinos com cólica apresentem ampla variedade de disfunções orgânicas, as funções de motilidade intestinal e absorção dos nutrientes são mantidas na maioria dos animais.
- E** A cólica letal envolve algum grau de isquemia intestinal que, em condições mais graves, poderá resultar em ruptura de vísceras, endotoxemia e morte.

QUESTÃO 43

Tendo em vista as boas práticas de produção de carnes e seus derivados, assinale a opção correta com relação aos estabelecimentos destinados à manipulação desses produtos.

- A** Os entrepostos de carnes, independentemente do tipo de carne processada, devem ter instalações de frio industrial e instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.
- B** O entreposto-frigorífico deve dispor de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, conservação e distribuição de produtos de origem animal mediante o emprego de frio industrial.
- C** Entrepasto de envoltórios naturais é um estabelecimento dotado, obrigatoriamente, de instalações de frio industrial para aproveitamento de produtos não comestíveis.
- D** Em matadouros-frigoríficos, frio industrial e instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis são indispensáveis.
- E** Uma fábrica de produtos cárneos deverá possuir instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, elaboração e acondicionamento de carnes para a produção e industrialização de produtos cárneos que mantenham a natureza e o sabor, devendo dispor, necessariamente, de instalações para a conservação de subprodutos comestíveis e não comestíveis.

QUESTÃO 44

A respeito das operações com ovos e derivados, assinale a opção correta.

- A** Granja avícola processadora consiste no estabelecimento responsável por produzir, classificar, acondicionar, identificar e distribuir ovos *in natura* oriundos de entrepostos de ovos comerciais.
- B** Granja avícola de transferência é o estabelecimento destinado à produção, ao acondicionamento, à identificação e à transferência de ovos comerciais para entreposto ou fábrica de ovoprodutos.
- C** A classificação dos ovos que chegam aos entrepostos comerciais é obrigatória, ainda que eles já tenham sido classificados nas granjas produtoras.
- D** Classificador de ovos de reprodução é o estabelecimento destinado ao recebimento de ovos férteis pré-classificados, provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução, em que os ovos são reclassificados e destinados à fábrica de ovoprodutos e outros estabelecimentos credenciados.
- E** Fábrica de ovoprodutos é o estabelecimento destinado a recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovoprodutos bem como produção e comercialização de ovos *in natura*.

QUESTÃO 45

Com relação aos estabelecimentos envolvidos na produção de leite e seus derivados, assinale a opção correta.

- A** As queijarias estão autorizadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) a manipular o leite da própria fazenda e de outras fazendas quando essa matéria-prima não puder ser enviada para postos de refrigeração, usina de beneficiamento e fábrica de produtos lácteos.
- B** A usina de beneficiamento é o estabelecimento destinado a recebimento, seleção, pesagem, filtração, clarificação, refrigeração de leite bem como expedição desse produto a outros estabelecimentos industriais.
- C** O posto de refrigeração é o estabelecimento destinado a recebimento, seleção, pesagem, beneficiamento e acondicionamento do leite destinado ao consumo direto de acordo com a legislação específica.
- D** A fábrica de produtos lácteos é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de qualquer produto lácteo, incluindo o leite de consumo direto.
- E** É permitido à fábrica de produtos lácteos fracionar, maturar e estocar produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos, desde que ela seja dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam às exigências do regulamento de inspeção federal.

QUESTÃO 46

Assinale a opção correta com referência aos estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados.

- A** No abatedouro-frigorífico de pescado, é desnecessário o uso de diagrama de fluxo adequado à espécie a ser abatida, não sendo permitido o uso de dependências próprias para processamento de outras espécies.
- B** No barco congelador, a conservação, a manipulação, o congelamento e a estocagem devem ser feitos em unidades separadas que possibilitem a redução e a manutenção da temperatura interna da matéria-prima e do produto em valores não superiores a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- C** No barco-fábrica, deve-se assegurar a manutenção de uma temperatura não superior a $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ no centro térmico do produto.
- D** No entreposto frigorífico de pescado, as dependências, instalações e os equipamentos são adequados apenas a transformação e frigorificação de produtos de pescado e seus derivados.
- E** Na fábrica de produtos de pescado, as instalações, os equipamentos e as dependências independem do tipo de produto a ser elaborado e comercializado.

QUESTÃO 47

As instalações dos estabelecimentos em que sejam processados produtos de origem animal devem dispor de

- A** dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos não comestíveis juntamente com os produtos comestíveis e utensílios de uso comum.
- B** equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, que embora permitam eventualmente o acúmulo de resíduos, sejam resistentes à corrosão e atóxicos.
- C** vestiários e sanitários em número proporcional ao pessoal, instalados separadamente para cada sexo, com acesso fácil, protegido e independente para as seções onde são beneficiados produtos comestíveis.
- D** paredes e separações revestidas com material adequado e pisos revestidos com diferentes materiais de impermeabilização.
- E** superfície interna do telhado que proporcione perfeita vedação à entrada de doenças na dependência em que não exista forro.

QUESTÃO 48

A propósito das condições higiênicas nos estabelecimentos para processamento de produtos de origem animal, assinale a opção correta.

- A** Nos ambientes de manipulação de produtos de origem animal, é obrigatória a existência de equipamentos ou mecanismos que promovam a higienização de utensílios, seguida da desinfecção com água renovável à temperatura mínima de $60\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- B** O uso de substâncias utilizadas no controle de pragas é permitido nas dependências destinadas à manipulação ou no depósito de produtos comestíveis, desde que esse uso seja informado à inspeção federal.
- C** Nos setores onde se realizem trabalhos industriais, empregados devidamente higienizados poderão consumir e guardar alimentos.
- D** Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os empregados devem usar uniformes próprios à atividade, devidamente higienizados e diferenciados por cores, para utilização nas diferentes áreas industriais, de forma a evitar a contaminação cruzada.
- E** Nos entrepostos de produtos apícolas que recebam matéria-prima em baldes ou tambores, é facultativa a lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

QUESTÃO 49

Considerando a classificação oficial dos alimentos utilizados na alimentação animal, assinale a opção correta. Nesse sentido, considere que as siglas FB, FDN, NDT e PB, sempre que empregadas, se referem, respectivamente, a fibra bruta, fibra em detergente neutro, nutrientes digestivos totais e proteína bruta.

- A** Alimentos volumosos são aqueles de baixo teor energético, com altos teores em fibra ou em água, que contêm mais de 60% de NDT e(ou) mais de 18% de FB e que são divididos em secos e úmidos.
- B** Alimentos concentrados são aqueles com alto teor energético, com mais de 60% de NDT e mais de 18% de FB, divididos em proteicos e energéticos.
- C** Alimentos concentrados proteicos possuem mais de 20% de PB, cerca de 50% de FDN e 60% de NDT.
- D** Alimentos concentrados energéticos possuem menos de 20% de PB, 45% de FDN e em torno de 20% de FB.
- E** O uso de alimentos de origem animal na alimentação de animais ruminantes e não ruminantes é permitido pelo Ministério da Agricultura.

QUESTÃO 50

No que concerne aos principais produtos utilizados para alimentação animal e suas composições, assinale a opção correta.

- A** A zeína, principal proteína do milho, é encontrada em concentração de 50% do total existente no grão. Essa proteína é rica em aminoácidos essenciais, principalmente em triptofano e lisina.
- B** As proteínas de aveia são de alta qualidade, apresentando composição aminoácida, de acordo com os padrões exigidos pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) / Organização Mundial da Saúde (OMS); porém, assim como nos demais cereais, na aveia, o principal aminoácido limitante é a lisina.
- C** São alimentos concentrados energéticos os grãos de cereais (milho, sorgo, arroz, trigo, aveia, canola), as raízes e os tubérculos (mandioca e batata), a polpa cítrica e o melaço, a casca de soja e a casca de café.
- D** Os principais concentrados energéticos utilizados na alimentação animal são aveia, farelo de arroz, farelo de trigo, farelo de canola, polpa cítrica, sorgo, milho e seus subprodutos, mandioca e seus subprodutos, melaço e milheto.
- E** Os principais concentrados proteicos utilizados na alimentação animal são farelo de soja, farelo de algodão, farelo de girassol, farelo de amendoim, grão de soja, casca de soja e caroço de algodão.

QUESTÃO 51

No que se refere à composição e ao fornecimento dos produtos utilizados para alimentação animal nas propriedades agrícolas, é correto afirmar que

- A** o grão de sorgo é recomendado para as aves como substituto do milho da ração em até 80%. Ao grão deve ser adicionado pigmentante para proporcionar coloração da carcaça e da gema de ovo.
- B** a mandioca pode ser utilizada integralmente como alimento, mas, por ter conteúdo proteico pobre, necessita de complementação. Como concentrado energético, a mandioca pode ser a base da dieta.
- C** o arroz integral desclassificado e quirera de arroz são ingredientes de alta qualidade para a alimentação de frangos de corte, podendo ser utilizados para poedeiras e também para suínos, caninos e bovinos.
- D** o trigo apresenta boa qualidade nutricional e grande potencial de utilização nas dietas para monogástricos e ruminantes; contudo, considerando-se os trigos cultivados no mundo, os valores de proteína bruta são baixos, variando entre 3% e 5%.
- E** o sorgo, fornecido aos animais na forma de forragem, silagem ou grãos, apresenta composição semelhante à do milho, com maior teor energético e menor teor de proteína, teor de proteína bruta variável, dependendo da variedade e das condições de cultivo, e menor teor de caroteno.

QUESTÃO 52

Tendo em vista que diversos procedimentos amostrais resultantes dos avanços da pesquisa podem ser empregados no processo de análise, monitoramento e controle de micotoxinas na massa de cereais, assinale a opção correta a respeito das micotoxinas.

- A** O uso de aditivos antimicotoxinas na indústria de alimentação animal vem cada vez mais ganhando espaço. Esses aditivos atuam no sequestro das micotoxinas, com o objetivo de aumentar a absorção dessas espécies no trato gastrointestinal dos animais.
- B** Resultados obtidos em avaliações *in vitro* são suficientes para a comprovação da eficácia de um aditivo antimicotoxina, pois, nessas avaliações, são reproduzidas as condições do meio, a partir dos sucos do trato gastrintestinal.
- C** As micotoxinas se encontram em níveis de $\mu\text{g kg}^{-1}$; no caso, por exemplo, de milho, principal componente das rações de suínos, 1 bilhão de grãos corresponde a aproximadamente 3 t, ou seja, $1 \mu\text{g kg}^{-1}$ seria o equivalente a 1 grão distribuído em 3.000 kg.
- D** Utilizando-se tecnologias automatizadas que propiciem a maior precisão possível, a variância das análises de micotoxinas pode ser reduzida aumentando-se o volume de amostras e subamostras, e o número de pontos de amostragem e de subamostras bem como diminuindo-se o tamanho de partícula durante a moagem.
- E** O uso de cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) tornou-se importante para análises de micotoxinas. Por meio de reações de derivatização pré ou pós-coluna, obtêm-se produtos com capacidade ainda maior de fluorescência, e a probabilidade de erros nas análises diminui.

QUESTÃO 53

Acerca dos documentos e das amostragens dos produtos destinados à alimentação animal pelos agentes oficiais, assinale a opção correta.

- A** Para amostras de produtos misturados a volumosos no cocho, como forragens picadas, silagens e fenos, deve-se misturar a amostra em recipiente apropriado ou superfície plástica, de maneira a se obter uma amostra representativa e homogênea; deve-se, em seguida, retirar quantidade suficiente, aproximadamente 200 g, para avaliação do agente oficial ou para realização de provas analíticas, se necessárias.
- B** Auto de infração é o documento hábil para o registro de infração e apreensão de matérias-primas ou de produtos usados na alimentação de ruminantes que estejam em desacordo com a legislação em vigor.
- C** As amostragens de produtos a granel devem ser divididas em três amostras de aproximadamente 300 g cada uma, transferidas para sacos plásticos resistentes e amarrados e, em seguida, acondicionadas em caixas padronizadas, de maneira a conservar *in natura* suas características físicas, químicas e organolépticas.
- D** Para produtos a granel, deve-se adotar um mínimo de quatro pontos aplicados a cargas menores (caminhões) e oito pontos para quantidades maiores (carretas e vagões), sempre intercalando a posição vertical e inclinada da sonda.
- E** Na amostragem de produtos no cocho, deve-se realizar a colheita em pontos distanciados no cocho, a cada quatro metros, com um mínimo de dois pontos; deve-se, ainda, retirar a fração inferior do produto e transferi-la para recipiente adequado.

QUESTÃO 54

A respeito de produtos antiparasitários de uso veterinário, assinale a opção correta.

- A** Para a determinação da eficácia de anti-helmínticos em ruminantes, o teste controlado é um procedimento pouco confiável e raramente utilizado.
- B** Antiparasitários de ação prolongada apresentam nível plasmático terapêutico ou atividade antiparasitária por um período de tempo consideravelmente maior em comparação com antiparasitários com outra formulação convencional cuja base seja composta do mesmo ingrediente ativo.
- C** No rótulo das embalagens de produtos ectoparasiticidas cuja formulação seja de baixa concentração, deve constar a informação não tóxico ou inofensivo.
- D** A eficácia mínima considerada pelos testes de eficácia para mosquicidas é de 50%, tanto para instalações rurais quanto para iscas mosquicidas.
- E** A eficácia do produto mata-bicheira é determinada pela comparação da mortalidade ou da expulsão das larvas nos animais hospedeiros antes do tratamento tópico e trinta minutos após esse tratamento.

QUESTÃO 55

Assinale a opção correta acerca dos ensaios adotados para o controle das partidas de antígenos para o diagnóstico sorológico da brucelose, causada por espécies lisas da bactéria do gênero *Brucella*, como a *B. abortus*, a *B. melitensis* e a *B. suis*.

- A** A concentração do antígeno de referência para avaliação do antígeno acidificado tamponado deve ser superior a 92%.
- B** Para comprovação do prazo de validade definido, os testes de controle do produto final são realizados em amostras de contraprova coletadas pelo fabricante das dez primeiras partidas produzidas.
- C** Depois de aprovadas no controle de qualidade do fabricante, as partidas de antígenos para diagnóstico da brucelose são submetidas ao controle oficial para aprovação desde que apresentem resultados satisfatórios para os ensaios de esterilidade, sensibilidade e pH.
- D** A sensibilidade do antígeno para o teste do anel do leite deve ser testada, por meio da comparação da reação de aglutinação com um antígeno de referência, mediante diluições seriadas de, no mínimo, vinte e cinco amostras de soro.
- E** O pH do antígeno para soroaglutinação lenta pode variar de 3,65 a 9,81.

QUESTÃO 56

Com relação a produtos antimicrobianos de uso veterinário, assinale a opção correta.

- A** A concentração bactericida mínima considerada para controle de antimicrobianos deve ser capaz de reduzir a contagem microbiana em até 20%.
- B** Produtos antimicrobianos de uso veterinário são apresentados em formulações únicas, sendo proibida a associação de distintos agentes antimicrobianos.
- C** As sulfonamidas sistêmicas são utilizadas como aditivos zootécnicos melhoradores de desempenho.
- D** Esses produtos são definidos como substâncias que, em baixa concentração, exercem toxicidade seletiva contra microrganismos.
- E** A partir de 2018, produtos antimicrobianos serão comercializados com prescrição obrigatória do médico veterinário.

QUESTÃO 57

No que concerne ao controle da produção de vacinas empregadas para a avicultura no Brasil, assinale a opção correta.

- A** Diluentes de vacinas empregadas na avicultura devem ser conservados em temperatura inferior a -12 °C.
- B** O teste de esterilidade não está previsto para controle das vacinas de uso aviário.
- C** As vacinas de uso não parenteral devem ser estéreis e conservadas em nitrogênio líquido até o momento do uso.
- D** No teste de *Mycoplasmaspp*, a detecção de *Mycoplasmaspp* é interpretada como resultado satisfatório para o controle de qualidade do produto final.
- E** As vacinas de uso parenteral devem ser estéreis.

QUESTÃO 58

Com referência a vacinas autógenas, assinale a opção correta.

- A** As vacinas autógenas devem ser comercializadas por órgão local de fiscalização oficial.
- B** O nome e a localização da propriedade a que se destina a vacina autógena não devem ser explicitados no rótulo do produto.
- C** Por ser a produção de vacinas autógenas uma atividade industrial peculiar, os estabelecimentos que as fabricam são isentos de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- D** Vacinas autógenas são produzidas exclusivamente para fins de aplicação em equinos e bovinos.
- E** Conforme instrução normativa, o prazo de validade máximo para vacinas autógenas é de seis meses, devendo estas serem conservadas a uma temperatura entre 2 °C e 8 °C.

QUESTÃO 59

É correto afirmar que o ensaio de estabilidade térmica para o produto final das partidas da vacina contra a brucelose

- A** pode ser adequadamente substituído pelo teste de estabilidade acelerada.
- B** deve manter essa vacina à temperatura de 37 °C, por sete dias de incubação, e apresentar um número ideal de microrganismos viáveis por dose igual ou maior a 40×10^9 UFC.
- C** mantém essa vacina a 8 °C por um período de trezentos dias.
- D** considera a estabilidade térmica do produto em avaliações sequenciais de sua temperatura.
- E** deve evidenciar que essa vacina apresenta um número máximo de microrganismos viáveis por dose de vinte unidades formadoras de colônia (UFC).

QUESTÃO 60

A propósito do controle de qualidade dos insumos utilizados para produção da vacina contra a febre aftosa, bem como do processo envolvido nessa produção, assinale a opção correta.

- A** O fabricante deve manter amostras representativas dos insumos utilizados na formulação da vacina contra a febre aftosa, de acordo com o lote da matéria-prima, pelo prazo mínimo de um ano após o vencimento desses insumos.
- B** No processo de produção da vacina contra a febre aftosa, devem ser verificadas as características das matérias-primas ao serem utilizadas, momento em que são efetuados registros suficientes para se esclarecer futuras dúvidas quanto à qualidade do produto final obtido.
- C** No processo de produção da vacina contra a febre aftosa, os testes adotados para controle do produto final substituem o controle das sementes-mãe utilizadas no processo, não havendo, portanto, necessidade de testes para tipificá-las.
- D** Amostras representativas dos insumos utilizados na formulação dessa vacina devem ser mantidas somente até a data de vencimento desses insumos.
- E** É obrigatório o exame dos insumos utilizados na fabricação dessa vacina no início do processo de produção, sendo facultada ao fabricante a manutenção de amostras individualizadas das matérias-primas até o fim do processo.

QUESTÃO 61

Assinale a opção que apresenta os anticorpos dos microrganismos que devem ser controlados em ovos, embriões e aves livres de patógenos e que são utilizados no controle de vacinas para uso na avicultura.

- A** vírus da doença de Newcastle; vírus da laringotraqueíte infecciosa
- B** parvovírus; vírus da *influenza* aviária
- C** vírus antirrábico; vírus da bronquite infecciosa das galinhas
- D** vírus Nipah; vírus Hendra
- E** poxvírus; rotavírus

QUESTÃO 62

No que se refere à produção das vacinas antirrábicas com vírus inativado e modificado, assinale a opção correta.

- A** O tempo de reconstituição considerado a partir da adição do diluente na vacina com vírus modificado liofilizado restringe-se a dez minutos.
- B** O controle de vácuo é uma prova opcional para se testar as vacinas liofilizadas com vírus inativado e envasadas sob vácuo total.
- C** O teor da umidade das vacinas antirrábicas liofilizadas deve ser de até 25%.
- D** O teste de proteção em cobaios é um ensaio indicado para comprovar a eficiência das vacinas do tipo formidogel com vírus inativado.
- E** A prova de vírus residual não é exigida para as vacinas com vírus inativado.

QUESTÃO 63

No que tange a estudos de estabilidade utilizados para previsão, definição e monitoramento do prazo de validade dos produtos farmacêuticos de uso veterinário, assinale a opção correta.

- A** Por meio do teste de estabilidade acelerado, define-se o período de utilização do produto e seu prazo de validade definitivo.
- B** Indica-se a execução de testes de estabilidade do período de utilização ao final do prazo de validade definido para o produto, sem a necessidade de se considerar o tempo zero.
- C** Denomina-se teste de estabilidade acelerada o estudo realizado em condições forçadas de armazenamento e em período relativamente curto de tempo no qual são avaliadas as degradações químicas e(ou) físicas do produto.
- D** As condições climáticas regionais não afetam a condução dos testes de estabilidade, por isso as diferentes zonas climáticas brasileiras não são um fator a ser considerado nesse teste.
- E** É atribuído prazo de validade definitivo indeterminado a produtos fabricados com substâncias ativas consideradas estáveis.

QUESTÃO 64

Considerando as recomendações referentes aos ensaios de segurança de produtos injetáveis de uso veterinário, assinale a opção correta.

- A Recomenda-se o armazenamento da água utilizada em preparações estéreis, sem necessidade de se manter registros de possíveis controles.
- B Os testes de esterilidade são testes de segurança biológica adequados para revelar a presença de bactérias, fungos e leveduras nas amostras analisadas.
- C A preparação estéril pronta para o uso detém a documentação dos ensaios conduzidos no decorrer do processo de produção, devendo ser submetida apenas à inspeção visual de 2% do lote produzido.
- D As áreas onde se fabricam ou se produzem produtos farmacêuticos injetáveis podem ser compartilhadas com outras linhas de produção.
- E Para sementes utilizadas em vacinas aviárias, há isenção de teste de esterilidade e pureza para bactérias e fungos.

QUESTÃO 65

Acerca do teste de inocuidade em produtos de uso veterinário, assinale a opção correta.

- A Caso o fabricante discorde do resultado da análise realizada pela fiscalização, ele poderá requerer análise de contraprova para o produto que tenha sido reprovado em teste de inocuidade.
- B No controle de qualidade de soro antirrábico, é desnecessária a execução de prova de inocuidade para a aprovação desse produto.
- C O teste de inocuidade indica a presença de microrganismo contaminante na amostra examinada.
- D Se, no teste de inocuidade, não forem observadas reações anormais locais ou sistêmicas atribuíveis à vacina analisada para uso em avicultura, a vacina será considerada inócua.
- E A inocuidade satisfatória garante ao produto prazo de validade superior a trinta e seis meses.

QUESTÃO 66

Suponha que, em um plano de amostragem microbiológico, tenha sido detectada a presença de 26 UFC de *Salmonella* sp/25 g em um lote de produtos derivados de carne bovina. Nessa situação, esse lote deve ser considerado

- A em condições sanitárias satisfatórias, uma vez que a *Salmonella* sp não é um microrganismo patogênico e, portanto, não oferecerá perigo à saúde de futuros consumidores.
- B em condições sanitárias satisfatórias, já que os resultados das análises estão abaixo de 30 UFC/25g, que é o limite máximo permitido para presença desse microrganismo em amostra representativa ou indicativa.
- C impróprio para o consumo humano, uma vez que o limite máximo de UFC para *Salmonella* sp é de 1 UFC/g, ou seja, uma unidade a menos que a do resultado descrito na situação hipotética.
- D em condições sanitárias satisfatórias, uma vez que a quantidade de *Salmonella* sp detectada representa apenas uma leve contaminação do produto, havendo, então, possibilidade remota de risco à saúde de futuros consumidores.
- E impróprio para o consumo humano, uma vez que apresenta microrganismo patogênico ou toxina que representa perigo severo à saúde de consumidores.

QUESTÃO 67

Com relação aos planos de amostragem para análise microbiológica de produtos de origem animal, assinale a opção correta.

- A O plano de três classes deve ser utilizado para se examinar indicadores de higiene na cadeia produtiva.
- B O plano de duas classes não é empregado em testes de detecção de microrganismos patogênicos.
- C O plano de duas classes é utilizado com frequência para se examinar indicadores gerais de higiene.
- D A presença de microrganismos que representam perigo severo à saúde humana somente pode ser detectada por meio de planos de três classes.
- E Embora envolvam a execução de procedimentos complexos, planos de quatro classes são rotineiramente utilizados em inspeções e análises que visam à detecção de patógenos em produtos de origem animal.

QUESTÃO 68

A espectroscopia de absorção atômica

- A tem por princípio de funcionamento a diferença de impedância acústica entre os componentes da amostra.
- B utiliza uma coluna cromatográfica como fase estacionária e um gás de arraste, como o argônio, como fase móvel.
- C tem por princípio de funcionamento a aceleração dos átomos a uma velocidade próxima à velocidade da luz, com posterior choque em superfície que seja completamente plana e confeccionada de metais pesados, posicionada a 90° em relação à direção de movimento dos átomos da amostra.
- D tem por princípio de funcionamento a utilização de um tripolo magnético que alterna o campo magnético no local da análise.
- E tem por princípio de funcionamento a gaseificação da amostra com posterior absorção de luz a um determinado comprimento de ondas.

QUESTÃO 69

Considere que, em um plano de amostragem de três classes para amostra representativa de contagem de estafilococos coagulase positiva em um produto de origem animal, $n = 5$, $m = 10$, $M = 500$ e $c = 2$. Sabendo que n representa o número de unidades de um mesmo lote a serem colhidas e analisadas individualmente, m representa o limite entre um lote aceitável e um produto ou lote com qualidade intermediária aceitável, M refere-se ao limite entre um lote com qualidade intermediária aceitável e um lote inaceitável, e que c representa o número máximo de amostras com valores entre m e M , assinale a opção correta.

- A O lote será inaceitável se quatro unidades apresentarem menos de 10 estafilococos e uma apresentar entre 10 e 500 estafilococos.
- B Para que o produto seja aceitável, no máximo duas das cinco unidades podem apresentar de 10 a 500 estafilococos, e até duas unidades podem apresentar mais de 500 estafilococos.
- C Para que o produto seja aceitável, no máximo duas das cinco unidades podem apresentar de 10 a 500 estafilococos, e nenhuma unidade pode ter mais de 500 estafilococos.
- D Se apenas duas unidades apresentarem mais de 500 estafilococos e os demais critérios forem respeitados, o lote deverá ser considerado aceitável.
- E Se quatro unidades apresentarem de 10 até 500 estafilococos, o lote deverá ser considerado aceitável.

QUESTÃO 70

No que se refere às propriedades físico-químicas do leite, é correto afirmar que a adição de água ao leite

- A** aumenta a densidade do leite.
- B** acarreta elevação da porcentagem de matéria gordurosa e da acidez do leite.
- C** não altera a densidade do leite.
- D** implica redução da temperatura de congelamento do leite.
- E** acarreta elevação da temperatura de congelamento do leite.

QUESTÃO 71

A determinação de densidade é um método de detecção de fraudes no leite cru. A respeito desse assunto, assinale a opção correta.

- A** A adição de sólidos não gordurosos aumenta a densidade do leite.
- B** A adição de sólidos não gordurosos não influencia na densidade do leite, pois são insolúveis nesse alimento.
- C** O leite adulterado pelo desnate, ou seja, pela retirada de gordura, apresenta redução de densidade.
- D** A adição de óleo vegetal ao leite aumenta a densidade do leite.
- E** A adição de amido reduz a densidade do leite.

QUESTÃO 72

Com relação à adição de substâncias no leite destinado a consumo humano, assinale a opção correta.

- A** É permitida a adição de soro de queijo em até 8% do volume de leite. Acima dessa concentração, a adição de soro de queijo ao leite pode provocar desnutrição em lactentes.
- B** A adição de soro de queijo ao leite não é fraude, uma vez que o soro de queijo é um laticínio que apresenta, como vantagem, um custo de produção reduzido, sendo, por isso, permitida sua adição em até 8% do leite.
- C** A adição de urina animal ao leite é uma fraude praticada para se aumentar o volume do produto a ser comercializado, sem, no entanto, alterar muito sua densidade.
- D** A adição de soro de queijo ao leite não compromete a qualidade do leite, pois não reduz os teores de proteínas e de gorduras deste, sendo, por isso, permitida sua adição em até 8% do leite.
- E** A adição de formol e de peróxido de hidrogênio ao leite é permitida, pois esses produtos reduzem a atividade microbiana e elevam o prazo de validade do leite.

QUESTÃO 73

A determinação de atividade enzimática específica permite avaliar se o leite em análise foi devidamente pasteurizado. Acerca da análise físico-química do leite pasteurizado, assinale a opção correta.

- A** No teste da fosfatase alcalina, a coloração azul intensa indica que há atividade enzimática, logo o leite é cru ou não pasteurizado.
- B** No teste da peroxidase, o desenvolvimento de um alo de coloração salmão indica resultado negativo, ou seja, ausência de atividade enzimática, sendo o leite, portanto, pasteurizado.
- C** No teste da peroxidase, a manutenção da coloração branca indica resultado positivo, ou seja, há atividade enzimática e o leite não foi pasteurizado.
- D** No teste da fosfatase alcalina, a coloração cinza (ou ausência de coloração azul) indica que há atividade enzimática, logo o leite é pasteurizado.
- E** No teste da fosfatase alcalina, a coloração cinza (ou ausência de coloração azul) indica que não há atividade enzimática, logo o leite é cru ou não pasteurizado.

QUESTÃO 74

Em relação à composição e análise centesimal de alimentos destinados ao consumo humano, assinale a opção correta.

- A** Fibras são substâncias altamente digeríveis no intestino humano, por isso é importante incluí-las na dieta.
- B** Extrato etéreo refere-se à concentração de minerais em determinada amostra.
- C** Na decomposição de matéria orgânica para análise centesimal, as cinzas resultantes da queima da amostra analisada são constituídas principalmente de carboidratos altamente metabolizáveis.
- D** A quantificação de lipídeos de uma amostra deve ser realizada mediante prévia incineração em mufla.
- E** O método de Kjeldahl, por meio do qual se determina a matéria nitrogenada total de uma amostra, envolve a utilização de um fator de correção para indicar a quantidade de proteína de uma amostra.

QUESTÃO 75

No que diz respeito à composição centesimal de alimentos, assinale a opção correta.

- A** Em sua fórmula química, os ácidos graxos insaturados possuem duplas ligações na cadeia de carbonos e, geralmente, permanecem em estado sólido à temperatura ambiente.
- B** Macrominerais, como o cromo, são elementos cujo peso molecular é elevado.
- C** Microminerais, como o cálcio, são elementos cujo peso molecular é reduzido.
- D** Extrato etéreo refere-se à concentração de carboidratos de alto valor glicêmico em determinada amostra.
- E** Em sua fórmula química, os ácidos graxos saturados não possuem duplas ligações na cadeia de carbonos e, geralmente, permanecem em estado sólido à temperatura ambiente.

QUESTÃO 76

A cromatografia líquida de alta eficiência é um método que

- A** utiliza as propriedades fluorescentes de um intercalante de DNA para detectar a amplificação de um gene-alvo.
- B** tem como princípio de funcionamento a diferença de afinidade de diferentes compostos de uma amostra complexa com a fase estacionária para separação desses compostos, quando submetidos a um fluxo de fase móvel líquida.
- C** tem como princípio de funcionamento a queima da amostra para análise dos compostos por detecção dos átomos constituintes dessa amostra.
- D** é largamente utilizado para a análise de compostos voláteis complexos, como as vitaminas do leite.
- E** não pode ser associado a um detector do tipo espectrômetro de massa, pois as amostras submetidas à cromatografia tornam-se líquidas, impossibilitando seu uso no espectrômetro.

QUESTÃO 77

O alizarol auxilia na diferenciação entre o desequilíbrio salino e a acidez excessiva, uma vez que funciona como indicador de pH. No que se refere ao teste do alizarol, assinale a opção correta.

- A** Depois de submetido a esse teste, o leite com resposta normal ficará, inicialmente, esmaecido, apresentando, em seguida, uma tonalidade entre marrom claro e amarelo ou amarelo intenso.
- B** Depois de submetido a esse teste, o leite com resposta normal apresentará coloração vermelho-tijolo.
- C** Leite com reação ácida apresentará coloração verde após ser submetido a esse teste.
- D** Leite com reação alcalina apresentará coloração vermelho-tijolo após ser submetido a esse teste.
- E** Leite com reação ácida apresentará coloração lilás ou violeta após ser submetido a esse teste.

QUESTÃO 78

A respeito de risco em biossegurança, assinale a opção correta.

- A** Em um laboratório de pesquisa e diagnóstico em medicina veterinária, os únicos riscos encontrados são os biológicos, os químicos e os físicos.
- B** O descarte de material perfurocortante deve ser feito de acordo com o risco e realizado em coletores rígidos e padronizados ou em sacos resistentes à autoclavagem.
- C** Por não apresentarem risco biológico, não há necessidade de tratamento prévio ao descarte de carcaças de animais e ao descarte de resíduos biológicos como forração de gaiolas e ração.
- D** Nos ambientes hospitalares veterinários, os resíduos oriundos de áreas administrativas, restos alimentares, papel de uso sanitário, peças descartáveis de vestuário e resíduos de varrição são classificados como potencialmente infectantes.
- E** Em biossegurança, os riscos são classificados como físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes.

QUESTÃO 79

A Organização Mundial da Saúde propôs uma categorização aplicada em conformidade com o nível de biossegurança: a classe de risco, referência para determinar o nível de contenção requerido na manipulação de determinado agente patogênico. A respeito desse assunto, é correto afirmar que os agentes biológicos da classe de risco 2 são considerados de

- A** baixo risco individual e para a comunidade, como a cepa selvagem de *Lactobacillus sp.*
- B** moderado risco individual e limitado risco para a comunidade, como o *Schistosoma mansoni* e o vírus da rubéola.
- C** alto risco individual e limitado risco para a comunidade, como os vírus ebola e lassa.
- D** alto risco individual e para a comunidade, como o *Bacillus anthracis* e o vírus da imunodeficiência humana (HIV).
- E** alto risco individual e moderado risco para a comunidade, como a *Ehrlichia spp.*, *Dermatophilus congolensis*, *Helicobacter pylori*.

QUESTÃO 80

A respeito das medidas de biossegurança relacionadas a equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva, assinale a opção correta.

- A** O equipamento de proteção individual, de fabricação nacional ou importada, só poderá ser posto à venda ou utilizado com a indicação do certificado de aprovação, expedido pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego.
- B** Capela de exaustão química, fluxo laminar, capacete, máscara de solda, meia para proteção dos pés contra baixas temperaturas são considerados EPI, pois minimizam a exposição dos trabalhadores ao risco.
- C** Chuveiros de emergência, lava-olhos e extintores de incêndios são considerados importantes EPI.
- D** O trabalhador deverá arcar com o ônus da vestimenta adequada ao trabalho que deve ser utilizada apenas para a finalidade a que se destina; responsabilizar-se pela guarda e conservação dessa vestimenta e cumprir as determinações do empregador sobre o uso adequado desse traje.
- E** A empresa é obrigada a fornecer aos empregados a relação dos EPI que os funcionários deverão adquirir e a manter tais equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento.

QUESTÃO 81

Assinale a opção correta a respeito das doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

- A** No Brasil, a vigilância epidemiológica das DTAs é realizada pela investigação dos casos individuais das doenças diarreicas e pela investigação eventual de surtos compatíveis com cólera, febre tifoide, botulismo, doença de Creutzfeldt-Jacobs (DCJ) e sua variante (vDCJ).
- B** Procedimentos de amostragem estatística não são admitidos em investigação de DTA, mesmo em surtos de grande magnitude.
- C** O período de incubação das DTAs é bem estabelecido e fixado em doze horas após a ingestão de alimentos e(ou) água contaminados, independentemente do agente etiológico envolvido.
- D** No Brasil, o Ministério da Saúde define surto de DTA como o evento no qual duas ou mais pessoas apresentam, em um determinado período de tempo, sinais e sintomas semelhantes após a ingestão de alimento e(ou) água da mesma origem.
- E** Devido à dificuldade em determinar o agente etiológico envolvido, é imprescindível a notificação obrigatória e imediata da suspeita de DTA, conforme definição de caso estabelecida pelo Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica.

QUESTÃO 82

Acerca da qualidade do pescado e de sua comercialização, assinale a opção correta.

- A** Peixes frescos para consumo devem apresentar a superfície do corpo opaca, sem brilho metálico, olhos transparentes e salientes; as guelras devem estar cinzentas e úmidas, sem brilho, com odor natural e as escamas devem se soltar com facilidade da pele.
- B** Os bivalves devem ser abatidos em estabelecimento adequado e expostos à venda com as valvas abertas para evidenciar as seguintes características organolépticas: retenção de água incolor e límpida nas conchas; cheiro agradável e pronunciado e carne úmida de aspecto esponjoso.
- C** Os cefalópodes frescos expostos à venda devem ter, além do cheiro característico, a pele lisa e úmida, com notada presença de limo superficial; olhos opacos, ausência de brilho; carne consistente e elástica; tentáculos não aderidos e pigmentação vermelha.
- D** O termo pescado compreende peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.
- E** A comercialização de qualquer espécie de pescado em temperatura ambiente não traz preocupação em relação a questões de saúde pública.

QUESTÃO 83

A respeito dos agentes biológicos responsáveis pelas DTAs e suas respectivas patologias, assinale a opção correta.

- A** O *Clostridium botulinum* é um microrganismo aeróbio obrigatório, não formador de esporos e o principal agente etiológico de intoxicações alimentares e de surtos de botulismo causados por alimentos de origem animal.
- B** Em humanos, a encefalopatia espongiiforme bovina, ou síndrome da vaca louca, é uma enfermidade variante da síndrome de Creutzfeld-Jacobs, caracterizada como uma encefalopatia espongiiforme, de curso benigno e de recuperação rápida.
- C** A salmonelose é considerada uma das zoonoses de menor distribuição mundial, de ocorrência restrita aos países europeus, cuja transmissão envolve praticamente todos os vertebrados, e está associada a ingestão de alimentos.
- D** Entre as síndromes pós-infecção e sequelas de DTAs, incluem-se a síndrome hemolítico-urêmica após infecção por *Escherichia coli O157:H7*, a síndrome de Guillain-Barre após *campilobacteriose*, o abortamento ou meningite em pacientes com *listeriose* e malformações congênitas por toxoplasmose.
- E** Nas aves, a transmissão de *Salmonella spp* ocorre de forma exclusivamente horizontal; não há relação entre o consumo de ovos crus e surtos de DTA causados pelo sorovar *S. enteritidis*, pois, como não ocorre transmissão transovariana, não há risco de contaminação humana.

QUESTÃO 84

A respeito da higienização e da conservação de alimentos, assinale a opção correta.

- A** As etapas, a frequência e os princípios ativos dos produtos empregados para a lavagem e a antissepsia das mãos dos manipuladores devem estar descritas e documentadas em procedimentos operacionais padronizados.
- B** O controle da temperatura não tem relação com a qualidade e(ou) com a deterioração dos alimentos, bem como com a transmissão de doenças.
- C** As normas brasileiras não permitem a aplicação de tratamento térmico (calor) para conservação de alimentos.
- D** Na indústria de produtos cárneos, um dos métodos mais empregados de conservação é o congelamento, que deve ser um processo lento que permita a formação de macrocristais de gelo com distribuição homogênea sem causar danos às estruturas celulares.
- E** Em estabelecimentos destinados à fabricação e à comercialização de alimentos, é recomendada a realização de limpeza, com varrição a seco, durante a fase de manipulação de alimentos.

QUESTÃO 85

O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

- A** está disponível para aquisição no mercado, pronto para ser empregado, independentemente da linha de processamento do alimento.
- B** inclui, nos perigos de natureza biológica, bactérias toxigênicas e infecciosas; nos perigos de natureza química, pesticidas e produtos de limpeza, e, nos perigos de natureza física, fragmentos de metais pesados, vidro, farpas de madeira, pedras.
- C** não permite a adoção de medidas para redução, prevenção ou eliminação de perigos na linha de produção, independentemente da natureza do alimento.
- D** estabelece, em sua primeira etapa, as ações corretivas a ser implementadas na planta física do estabelecimento.
- E** pode auxiliar na adoção de medidas gerais para incrementar a contaminação dos alimentos.

QUESTÃO 86

A respeito de zoonoses transmitidas por alimentos, assinale a opção correta.

- A** A tuberculose bovina é adquirida pelo homem por meio da manipulação de carnes infectadas, por via aerógena e por via digestiva, particularmente por meio da ingestão de leite e de produtos lácteos pasteurizados.
- B** Os homens, os canídeos, os felídeos e os ursos são os hospedeiros definitivos do cestódeo *Diphyllobothrium latum*, parasita responsável pela difilobotriose, zoonose cuja transmissão está associada ao consumo de carne salgada de bubalinos.
- C** A toxoplasmose é uma zoonose parasitária transmitida por protozoário encontrado em carnes bovina, suína, ovina e de aves pouco cozidas e tem como hospedeiros primários os gatos.
- D** Por sua composição e características físicas e químicas, não há evidência de que o leite fresco e o leite cru de cabras e ovelhas infectadas por *Brucellas abortus*, *melitensis* e *suis* possam ser veículos da infecção humana por brucelose.
- E** A cisticercose é uma zoonose helmíntica transmitida do animal para o homem por meio da ingestão de carne de boi ou de porco crua ou mal cozida ou verduras mal lavadas que contenham *Cysticercus bovis* ou *Cysticercus cellulosae*, respectivamente.

QUESTÃO 87

A radiação, recurso utilizado para a conservação de alimentos e para a segurança microbiológica,

- A** é proibida, se a fonte for de raios X gerados por máquinas que trabalham com energias de até 5 MeV e de elétrons gerados por máquinas que trabalham com energias de até 10 MeV.
- B** é um processo físico de tratamento que consiste em submeter o alimento, já embalado ou a granel, a doses controladas de radiação ionizante, com finalidades sanitária, fitossanitária e (ou) tecnológica.
- C** reduz o risco de doenças transmitidas por alimentos, mas, no Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária proíbe o emprego de isótopos radioativos emissores de radiação gama.
- D** não exige menção no rótulo dos alimentos submetidos ao processo.
- E** é indicada como medida fitossanitária, mas proibida, no Brasil, como medida preventiva contra introdução ou disseminação de insetos e pragas quarentenárias.

QUESTÃO 88

A respeito da conservação de alimentos, assinale a opção correta.

- A** Branqueamento é o processo térmico de curto tempo de aplicação que serve para inativar enzimas de frutas e hortaliças que serão congeladas, processo esse utilizado antes do congelamento ou da secagem para retirar o ar e os gases dos tecidos vegetais e diminuir a carga bacteriana.
- B** A salga é um processo de hidratação do alimento, devido ao fenômeno da osmose, o que facilita a ação dos microrganismos deteriorantes.
- C** Temperaturas mais baixas são utilizadas para acelerar as reações e a atividade enzimática, acelerar as reações químicas, o crescimento e a atividade dos microrganismos nos alimentos.
- D** A fermentação é um conjunto de trocas ou uma decomposição química produzida pela atividade de microrganismos vivos em um substrato orgânico, processo esse que estimula o crescimento de microrganismos patogênicos ao homem, capazes de conservar a segurança e a qualidade nutricional dos alimentos.
- E** A pasteurização é um método que emprega choque térmico (temperatura elevada seguida de rápido resfriamento) e serve para estimular o crescimento de microrganismos não patogênicos, patogênicos e deterioradores durante a estocagem do produto.

QUESTÃO 89

Em relação ao Codex Alimentarius, assinale a opção correta.

- A** O Ministério da Fazenda é uma das entidades que compõem o Comitê do Codex Alimentarius do Brasil.
- B** Os países-membros do Codex Alimentarius são obrigados a incorporar em sua legislação interna as recomendações do comitê.
- C** As normas do Codex Alimentarius referem-se aos aspectos de higiene e propriedades nutricionais de alimentos processados e semi-processados, mas não aos de alimentos crus.
- D** O bem-estar animal é uma das principais preocupações públicas no âmbito do Codex Alimentarius.
- E** A atuação do Comitê do Codex Alimentarius do Brasil restringe-se à interpretação das recomendações emitidas pelo Codex Alimentarius.

QUESTÃO 90

Com relação à atuação do Escritório Internacional de Epizootias (OIE) ou Organização Mundial de Saúde Animal e aos múltiplos aspectos a ela relacionados, assinale a opção correta.

- A** O conteúdo dos códigos e manuais para animais terrestres e aquáticos da OIE é desenvolvido pela Assembleia Mundial de Delegados e submetido à aprovação das respectivas comissões especializadas, por ocasião da Sessão Geral.
- B** A promoção dos serviços veterinários é um dos principais objetivos da OIE.
- C** Embora tenha grande número de membros, a OIE não logrou alcançar a condição de organização de referência junto à Organização Mundial do Comércio (OMC).
- D** A OIE desempenha sua missão sob a autoridade e controle apenas de um diretor-geral eleito, para mandato de cinco anos, pelos membros do Conselho da Organização.
- E** Apesar de elaborar diretrizes para o comércio seguro de animais e de produtos de origem animal, a OIE não reconhece oficialmente a situação sanitária de seus membros em relação a doenças notificáveis.

QUESTÃO 91

No que se refere à OMC, assinale a opção correta.

- Ⓐ As normas da OMC são elaboradas pela direção da entidade e impostas aos Estados-membros.
- Ⓑ A Conferência Ministerial da OMC realizada em Doha estabeleceu o mandato para o lançamento da primeira rodada negociadora feita no âmbito daquela organização.
- Ⓒ O Conselho Geral é o órgão decisório mais importante da OMC.
- Ⓓ Desde o início de suas atividades, a OMC é qualificada como agência especializada da Organização das Nações Unidas, atuando como instância secundária na administração do sistema multilateral de comércio.
- Ⓔ Os Estados-membros da OMC podem participar do órgão de apelação e dos grupos especiais de solução de diferenças da organização.

QUESTÃO 92

Em relação às atividades de inspeção e fiscalização federal de produtos de uso veterinário e de produtos destinados à alimentação animal no Brasil, assinale a opção correta.

- Ⓐ Os objetivos da fiscalização de produtos destinados à alimentação animal incluem a conformidade e a inocuidade dos produtos disponibilizados no mercado, além da segurança e da rastreabilidade dos produtos importados.
- Ⓑ É proibida a administração de produtos veterinários misturados a alimentos para animais.
- Ⓒ Desinfetantes de uso ambiental e produtos destinados ao embelezamento de animais não são classificados como de uso veterinário.
- Ⓓ Diferentemente do que ocorre com os estabelecimentos que fabricam rações para animais, não é necessário o registro, no órgão competente, dos estabelecimentos que exportam ou importam esse alimento.
- Ⓔ Os pedidos de registros de produtos e estabelecimentos devem ser encaminhados ao serviço responsável pela saúde animal no órgão competente no estado onde se localiza a empresa produtora.

QUESTÃO 93

Acerca do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), assinale a opção correta.

- Ⓐ A certificação de propriedades livres e de propriedades monitoradas, por meio de adesão voluntária, é a estratégia de ação adotada pelo PNCEBT.
- Ⓑ O controle do trânsito de animais destinados ao abate é medida sanitária compulsória estabelecida pelo PNCEBT.
- Ⓒ Devido à sua elevada especificidade, o teste cervical simples (TCS) é adotado como método de triagem para o diagnóstico da tuberculose bovina.
- Ⓓ A coordenação geral do PNCEBT encontra-se a cargo do órgão responsável pela inspeção de produtos de origem animal.
- Ⓔ Um dos objetivos específicos do PNCEBT é controlar e erradicar as infecções por *Brucella melitensis* em todo o território nacional.

QUESTÃO 94

Em relação à inspeção de produtos de origem animal, sob o ponto de vista industrial e sanitário, prevista no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), assinale a opção correta.

- Ⓐ Não está isento de fiscalização industrial ou sanitária, estadual ou municipal, o estabelecimento inspecionado no âmbito federal.
- Ⓑ A inspeção a que se refere o RIISPOA limita-se aos produtos de origem animal destinados à alimentação humana.
- Ⓒ A inspeção a que se refere o RIISPOA se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo.
- Ⓓ Produtos como cera de abelhas e coagulantes, condimentos, corantes, conservantes e antioxidantes não estão sujeitos à inspeção prevista no RIISPOA.
- Ⓔ As propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal não estão sujeitas à inspeção de que trata o RIISPOA.

QUESTÃO 95

O Programa Nacional de Erradicação e Prevenção da Febre Aftosa (PNEFA) tem como estratégia principal a implantação progressiva e a manutenção de zonas livres da doença, de acordo com as diretrizes estabelecidas pela OIE. Acerca desse assunto, assinale a opção correta.

- Ⓐ O médico veterinário que deixa de comunicar um caso suspeito de doença vesicular comete infração cuja apuração cabe exclusivamente ao respectivo Conselho Regional de Medicina Veterinária.
- Ⓑ A declaração, pelo governo brasileiro, de zona livre de febre aftosa com ou sem vacinação em território nacional depende de prévio reconhecimento da OIE.
- Ⓒ Cabe ao governo federal, representado pelas superintendências federais de agricultura nos estados e no Distrito Federal, a execução do PNEFA no âmbito estadual.
- Ⓓ A aquisição e a aplicação da vacina contra a febre aftosa é de responsabilidade do setor privado.
- Ⓔ De acordo com o PNEFA, todas as notificações de casos suspeitos de doença vesicular devem ser atendidas em até setenta e duas horas a partir de sua apresentação ao serviço veterinário oficial.

QUESTÃO 96

Em 9 de dezembro de 1997, a encefalopatia espongiforme bovina, o *scrapie* e outras doenças nervosas de caráter progressivo foram incluídos no sistema de vigilância do Programa Nacional de Controle da Raiva dos Herbívoros e outras encefalopatias. A respeito do referido programa, assinale a opção correta.

- Ⓐ A estratégia de atuação contra a doença raiva nos herbívoros contempla a vacinação compulsória de bovinos, bubalinos e equídeos em todo o território nacional.
- Ⓑ A inclusão de ações de controle do *scrapie* no âmbito desse programa é motivada, principalmente, pelo caráter zoonótico dessa doença.
- Ⓒ No Brasil, a profilaxia da doença raiva em herbívoros é feita pela administração de vacinas vivas a inativadas.
- Ⓓ A proibição da utilização de cama de frango na alimentação de ruminantes é uma das medidas preventivas em relação à encefalopatia espongiforme bovina.
- Ⓔ Um dos principais objetivos do programa é reduzir a letalidade de herbívoros por raiva.

QUESTÃO 97

Em relação às doenças abrangidas pelo Programa Nacional de Sanidade dos Equídeos, assinale a opção correta.

- A** A erradicação da peste equina no Brasil é um dos principais objetivos do Programa Nacional de Sanidade dos Equídeos.
- B** Independentemente da finalidade, os exames laboratoriais para o diagnóstico da anemia infecciosa equina e os retestes são restritos aos laboratórios oficiais.
- C** O combate aos vetores e a aplicação de vacinas estão entre as principais ações de prevenção do mormo.
- D** A notificação de suspeita de foco de mormo pode ser feita pelo proprietário, pela vigilância ou por terceiros.
- E** No Brasil, existem registros de casos de mormo apenas em alguns estados da região Nordeste.

QUESTÃO 98

A atuação do Programa Nacional de Sanidade Avícola (PNSA), instituído em 1994, pauta-se na execução de ações de vigilância, profilaxia, controle e erradicação de doenças em aves, tais como a *influenza* aviária e a doença de Newcastle. A esse respeito, assinale a opção correta.

- A** O vírus de *influenza* aviária de alta patogenicidade se replica mais rapidamente e produz sinais clínicos mais evidentes em aves silvestres e patos domésticos.
- B** O isolamento e a identificação viral são essenciais para o diagnóstico definitivo tanto da *influenza* aviária quanto da doença de Newcastle.
- C** A notificação de suspeita da *influenza* aviária ou da doença de Newcastle enseja a declaração do estado de emergência sanitária.
- D** Todas as aves domésticas de região onde se confirme foco de *influenza* aviária deverão ser transportadas e sacrificadas no abatedouro mais próximo, sendo proibido o abate no criadouro.
- E** Não há risco de transmissão dos subtipos H_5N_1 , H_9N_2 , H_7N_7 e H_7N_2 , do vírus da *influenza* aviária de aves domésticas para seres humanos.

QUESTÃO 99

Em relação ao Programa Nacional de Sanidade Suídea (PNSS), assinale a opção correta.

- A** A comercialização e a distribuição, no território nacional, de suídeos destinados à reprodução, assim como sua participação em exposições, feiras e leilões, são permitidas somente se os animais forem provenientes de granjas de reprodutores suídeos certificadas.
- B** É voluntária a adesão das unidades federativas aos procedimentos a serem adotados em caso de foco de doença de Aujeszky.
- C** O sistema de vigilância para a peste suína clássica restringe-se às populações de suínos domésticos.
- D** As atividades do PNSS estão voltadas para o conhecimento, a manutenção e a ampliação de compartimentos livres de doenças, sem, no entanto, abranger a certificação e monitoramento de granjas de reprodutores de suínos.
- E** A triquinelose, a gastroenterite transmissível, a síndrome reprodutiva e respiratória dos suínos e a peste suína africana, comuns no Brasil, são submetidas às medidas de controle e erradicação do PNSS.

QUESTÃO 100

A respeito da Organização Pan-Americana de Saúde (OPS), assinale a opção correta.

- A** A missão da OPS é encaminhar aos países-membros equipamentos e infraestrutura necessários para o desenvolvimento humano sustentável.
- B** A preparação para situações de emergência e socorro em casos de desastre não consta das atividades principais da OPS.
- C** A OPS, agência especializada em saúde do Sistema Interamericano, não tem vínculo formal com a Organização Mundial de Saúde.
- D** Juntamente com a febre amarela, a febre aftosa é um dos temas de saúde da OPS.
- E** A segurança viária, embora notoriamente relacionada à saúde em vários aspectos, foi excluída dos projetos e programas da OPS.

Espaço livre