|  |  |
| --- | --- |
| **PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA ATUAÇÃO NOS EǪUIPAMENTOS DE SAÚDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ORÓS - CE** | |
| **CARGO: MÉDICO VETERINÁRIO(A)** | |
| **DATA: 22/12/2024** |  |
| **CANDIDATO:** | **CPF:** |
| ***Instruções:***   * Esta avaliação deverá ser feita individual e sem consulta; * Verifique se este caderno de questões é composto de 20 questões objetivas de múltipla escolha com 4 alternativas; se ele estiver incompleto ou apresentar qualquer outro defeito, solicite ao fiscal que tome as providências cabíveis. Em cada questão há apenas uma opção correta. Marque somente uma letra como resposta * Deverá ser realizada em um prazo mínimo de 30 (trinta) minutos e máximo de 180 (cento e oitenta) minutos; * Todas as respostas deverão ser inseridas à caneta (azul ou preta), **no gabarito**; * Não será aceita revisão de avaliações feitas a lápis; * O Gabarito deverá estar preenchido à caneta (azul ou preta); * Cuidado ao marcar o gabarito, este não poderá ser substituído. * Casos de Anulação: questões em branco, com rabisco, mancha, rasura ou com mais de uma opção assinalada.   Ao terminar a prova, verifique cuidadosamente se você passou todas as suas respostas para o GABARITO. Depois de preenchido, assine a prova e entregue-o ao fiscal. | |

1. O que significa APPCC no contexto da segurança alimentar?

a) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle  
b) Avaliação de Processos e Controle de Contaminação  
c) Análise de Produtos e Processamento de Carne  
d) Acompanhamento de Produção e Controle de Consumo

2. O que é a inspeção sanitária de alimentos de origem animal?

a) Avaliação estética dos alimentos de origem animal.  
b) Verificação da conformidade dos alimentos quanto às normas de saúde pública e segurança alimentar.  
c) Controle de preços dos alimentos comercializados.  
d) Atestado de origem dos produtos alimentares.

3. Qual é o principal objetivo do controle higiênico e sanitário dos alimentos de origem animal?

a) Garantir a qualidade nutricional dos alimentos.  
b) Prevenir contaminações e doenças alimentares.  
c) Promover o crescimento econômico das indústrias alimentícias.  
d) Reduzir os custos na produção de alimentos.

4. O que caracteriza uma zoonose?

a) Doença que pode ser transmitida entre animais e humanos.  
b) Doença exclusiva dos animais.  
c) Doença transmitida apenas por produtos alimentícios.  
d) Doença que afeta apenas a fauna silvestre.

5. Qual é a importância dos fundamentos microbiológicos na indústria de alimentos de origem animal?

a) Garantir que os alimentos sejam esteticamente agradáveis.  
b) Controlar a presença de microrganismos patogênicos que podem causar doenças.  
c) Aumentar a durabilidade dos alimentos sem necessidade de conservantes.  
d) Determinar a quantidade de nutrientes nos alimentos.

6. O que deve ser verificado durante a inspeção sanitária em um estabelecimento de abate de animais?

a) O bem-estar dos funcionários apenas.  
b) A qualidade estética dos produtos de carne.  
c) As condições higiênicas e o cumprimento das normas de segurança alimentar.  
d) Apenas a documentação do estabelecimento.

7. Qual é a principal função do sistema APPCC em um estabelecimento que processa alimentos de origem animal?

a) Aumentar a produção de alimentos.  
b) Identificar e controlar os pontos críticos onde podem ocorrer contaminações.  
c) Reduzir os custos operacionais do estabelecimento.  
d) Melhorar o marketing do produto final.

**8**. Como a inspeção sanitária pode ajudar a prevenir zoonoses?

a) Garantindo que os alimentos tenham boa aparência.  
b) Através do controle do processo de abate, armazenamento e transporte de alimentos.  
c) Impedindo a entrada de animais no mercado.  
d) Somente controlando a origem dos alimentos.

9. O que deve ser feito para evitar a contaminação cruzada em um estabelecimento de processamento de alimentos de origem animal?

a) Separar os alimentos crus dos alimentos prontos para consumo.  
b) Estabelecer o controle de temperatura de armazenamento e transporte.  
c) Certificar-se de que os trabalhadores usam uniformes adequados.  
d) Todas as alternativas acima.

10. Qual a principal recomendação para o armazenamento de alimentos de origem animal?

a) Os alimentos devem ser armazenados sem controle de temperatura.  
b) Os alimentos devem ser armazenados a temperaturas adequadas para evitar o crescimento de microrganismos.  
c) Os alimentos devem ser armazenados apenas em embalagens plásticas.  
d) Nenhuma recomendação é necessária, desde que o alimento seja embalado.

11. O que caracteriza a contaminação cruzada em alimentos de origem animal?

a) A transferência de microrganismos de alimentos crus para alimentos cozidos.  
b) A mistura de diferentes tipos de carnes em um único produto.  
c) O uso excessivo de conservantes.  
d) A contaminação de alimentos através do ar.

12. Qual a principal função do veterinário na inspeção sanitária de alimentos de origem animal?

a) Certificar a qualidade visual e sabor dos produtos.  
b) Garantir a segurança alimentar, prevenindo doenças zoonóticas e toxinfecções.  
c) Gerenciar os custos de produção dos alimentos.  
d) Acompanhar o marketing dos produtos de origem animal.

13. Quais são os principais microrganismos patogênicos que causam intoxicações alimentares em alimentos de origem animal?

a) Escherichia coli, Salmonella, Listeria.  
b) Candida, Aspergillus, Streptococcus.  
c) Lactobacillus, Bifidobacterium, Leuconostoc.  
d) Bacillus cereus, Penicillium, Salmonella.

14. O que é a inspeção sanitária em frigoríficos?

a) A verificação da estética do produto final.  
b) O controle da higiene e da conformidade dos produtos com as normas de segurança alimentar.  
c) A análise da quantidade de carne produzida.  
d) A verificação da qualidade da carne apenas após o transporte.

15. O que é considerado um alimento de risco em relação à segurança alimentar?

a) Alimento com alta quantidade de nutrientes.  
b) Alimento que possui condições adequadas de temperatura e armazenamento.  
c) Alimento que pode hospedar microrganismos patogênicos e causar doenças.  
d) Alimento que é preparado com ingredientes orgânicos.

16. Qual é a função de um veterinário em estabelecimentos que abatem animais?

a) Controlar a quantidade de carne produzida.  
b) Monitorar as condições de saúde e bem-estar dos animais e garantir que o abate seja feito de acordo com as normas sanitárias.  
c) Administrar os custos operacionais.  
d) Definir os preços dos produtos de carne.

17. O que deve ser feito em caso de falha em um ponto crítico de controle no sistema APPCC?

a) Nada, pois o produto pode ser ajustado posteriormente.  
b) A medida corretiva deve ser aplicada imediatamente para evitar riscos à segurança alimentar.  
c) O produto deve ser reembalado e enviado ao mercado.  
d) O processo deve ser interrompido para avaliar a causa.

18. Quais são os principais controles a serem feitos na indústria de alimentos de origem animal para evitar contaminações?

a) Controle de temperatura, higiene no ambiente, e rastreabilidade dos produtos.  
b) Controle apenas da quantidade de alimentos produzidos.  
c) Controle da estética do produto final.  
d) Controle do valor nutricional dos alimentos.

19. Qual é o papel do veterinário durante a inspeção de produtos de origem animal destinados à comercialização?

a) Apenas verificar a qualidade visual dos produtos.  
b) Assegurar que os produtos atendem às normas de segurança alimentar e não representem risco à saúde pública.  
c) Ajudar a negociar preços com fornecedores.  
d) Administrar as questões financeiras da empresa.

20. O que caracteriza a inspeção sanitária em indústrias de alimentos de origem animal?

a) Verificação apenas do tipo de embalagem utilizada.  
b) Avaliação de todas as etapas de produção, incluindo o abate, processamento e armazenamento dos produtos.  
c) Inspeção apenas após o produto ser embalado e pronto para comercialização.  
d) Verificação apenas da documentação do estabelecimento.

|  |
| --- |
| **PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA ATUAÇÃO NOS EǪUIPAMENTOS DE SAÚDE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ORÓS - CE** |
| **CARGO:**  **MÉDICO VETERINÁRIO(A)** |
| **CANDIDATO:** |

**GABARITO OFICIAL PROVA OBJETIVA (NÃO RASURAR)**

|  |  |
| --- | --- |
| ǪUESTÃO | GABARITO |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |
| 11 |  |
| 12 |  |
| 13 |  |
| 14 |  |
| 15 |  |
| 16 |  |
| 17 |  |
| 18 |  |
| 19 |  |
| 20 |  |