

**PROCESSO SELETIVO PARA CONCESSÃO DE BOLSAS
PROGRAMA DE RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA
PARA O ANO DE 2023**

NUTRICIONISTA

01. A prova terá duração de 3 (três) horas, considerando, inclusive, a marcação do cartão-resposta.
02. A prova objetiva deverá ser feita, obrigatoriamente, à caneta esferográfica, fabricada em material incolor e transparente, de tinta azul ou preta, não sendo permitido o uso de régua, lápis, lapiseira, marca texto, corretivo e/ou borracha.
03. É de responsabilidade do candidato a conferência deste caderno que contém 60 (sessenta) questões de múltipla escolha, cada uma com 4 (quatro) alternativas (A,B,C e D), distribuídas da seguinte forma:

Conteúdo	Nº de questões
Políticas Públicas do SUS	10
Vigilância em Saúde	5
Vigilância Sanitária	15
Nutrição	30

04. Transcreva a frase abaixo, para o espaço determinado no cartão-resposta, com caligrafia usual, para posterior exame grafológico.

"Aprender é mudar posturas"

05. Em hipótese alguma haverá substituição do cartão-resposta por erro do candidato.
06. O telefone celular desligado e demais pertences não permitidos deverão permanecer acondicionados em saco de segurança devidamente lacrado, desde o momento da entrada na sala de prova até a saída do candidato do estabelecimento de realização da mesma.
07. O candidato cujo aparelho celular ou outro equipamento, mesmo que acondicionado no saco de segurança e debaixo de sua carteira, venha a tocar, emitindo sons de chamada, despertador etc., **SERÁ ELIMINADO DO CERTAME.**
08. Será vedado ao candidato, dentro da sala de realização da prova, independentemente, do início da prova:
 - a) o uso de lupas, óculos escuros, protetores auriculares ou quaisquer acessórios de cobertura para cabeça, tais como: chapéu, boné, gorro etc. salvo se autorizado, previamente pela Gerência de Recrutamento e Seleção, conforme estabelecido no edital regulamentador do certame;
 - b) o empréstimo de material e/ou utensílio de qualquer espécie entre os candidatos;
 - c) a consulta a qualquer material (legislação, livros, impressos, anotações, jornal e revista);
 - d) o uso de qualquer tipo de aparelho eletrônico.
09. Os relógios de pulso serão permitidos, desde que não sejam digitais ou emitam sons e permaneçam sobre a mesa, à vista dos fiscais, até a conclusão da prova.
10. Não será permitido ao candidato fumar conforme determinado no art. 49 da Lei Federal nº 12.546/2011.
11. Somente após decorrida uma hora do início da prova, o candidato, ainda que tenha desistido do certame, poderá entregar o **cartão-resposta** devidamente assinado e com a frase transcrita e retirar-se do recinto levando o seu caderno de questões.
12. Não será permitida, em hipótese alguma, a cópia das marcações efetuadas no cartão-resposta.
13. Os três últimos candidatos deverão permanecer em sala, sendo liberados somente quando todos tiverem concluído a prova ou o tempo tenha se esgotado, sendo indispensável o registro dos seus nomes e assinaturas na ata de aplicação de prova.
14. Não será permitido o uso de sanitários por candidatos que tenham terminado a prova.
15. O FISCAL DE SALA NÃO ESTÁ AUTORIZADO A ALTERAR QUAISQUER DESSAS INSTRUÇÕES.
16. O gabarito da prova será publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro - D.O. Rio, no segundo dia útil após a realização da prova, estando disponível também, no site <http://prefeitura.rio/web/portaldeconcursos>.

POLÍTICAS PÚBLICAS DO SUS

01. De acordo com a Constituição Federal Brasileira, a saúde é direito de todos e dever do Estado, sendo garantida por meio de:
- (A) políticas econômicas que visem à manutenção do risco de doenças e de outros agravos, e ao acesso universal e igualitário às ações e aos serviços para sua promoção, proteção, recuperação e reabilitação
 - (B) políticas regulatórias e distributivas que visem à redução do risco de doenças e de outros agravos, com acesso a serviços de saúde pública para indivíduos com renda inferior a quatro salários mínimos
 - (C) políticas fiscais e monetárias que visem à redução dos custos de doença e de outros agravos, e ao acesso universal e igualitário às ações e aos serviços para sua promoção, proteção e recuperação
 - (D) políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos, e ao acesso universal e igualitário às ações e aos serviços para sua promoção, proteção e recuperação
02. Sobre a participação da iniciativa privada no âmbito do Sistema Único de Saúde, é correto afirmar que:
- (A) as instituições privadas com fins lucrativos têm prioridade na participação no Sistema Único de Saúde, por meio da formalização de contratos.
 - (B) a prestação de serviços de assistência à saúde no Sistema Único de Saúde deve ser principalmente oferecida pela iniciativa privada
 - (C) o Sistema Único de Saúde no Brasil não prevê a participação da iniciativa privada na prestação de serviços de assistência à saúde.
 - (D) a assistência à saúde é livre a iniciativa privada podendo participar de forma complementar ao Sistema Único de Saúde
03. Um conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual ou coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças ou agravos, entende-se por:
- (A) vigilância epidemiológica
 - (B) vigilância nutricional
 - (C) vigilância ambiental
 - (D) vigilância sanitária
04. As ações de vigilância sanitária estão no campo de atuação do Sistema Único de Saúde, abrangendo:
- (A) a participação na normatização, fiscalização e no controle dos serviços de saúde do trabalhador
 - (B) a organização dos serviços públicos de modo a evitar duplicidade de meios para fins idênticos
 - (C) o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde
 - (D) a preservação da autonomia das pessoas na defesa de sua integridade física e moral
05. Um conjunto de ações e serviços de saúde articulados em níveis de complexidade crescente, com a finalidade de garantir a integralidade da assistência à saúde, é denominado de:
- (A) atenção de nível quaternário
 - (B) redes de atenção à saúde
 - (C) políticas públicas de saúde
 - (D) comissões intergestoras
06. A Lei Complementar nº 141/2012 regulamenta o § 3º do art. 198 da Constituição Federal para dispor sobre os valores mínimos a serem aplicados anualmente pela União, pelos Estados, Distrito Federal e Municípios em ações e serviços públicos de saúde e dá outras providências. De acordo com essa normativa, assinale a alternativa que traz o percentual mínimo da arrecadação dos impostos que deve ser aplicado em ações e serviços de saúde pelos municípios e estados, respectivamente:
- (A) 15% e 12%
 - (B) 12% e 15%
 - (C) 12% e 10%
 - (D) 15% e 25%
07. De acordo com a Política Nacional de Regulação do SUS, a regulação que tem como objetos a organização, o controle, o gerenciamento e a priorização do acesso e dos fluxos assistenciais no âmbito do SUS, e como sujeitos seus respectivos gestores públicos, sendo estabelecida pelo complexo regulador e suas unidades operacionais e esta dimensão abrange a regulação médica, exercendo autoridade sanitária para a garantia do acesso baseada em protocolos, classificação de risco e demais critérios de priorização, é denominada de:
- (A) regulação do acesso à assistência
 - (B) regulação dos sistemas de saúde
 - (C) regulação da vigilância em saúde
 - (D) regulação da atenção à saúde
08. A Política Nacional de Atenção Hospitalar (PNHOSP), instituída no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), estabelece diretrizes para a organização do componente hospitalar na Rede de Atenção à Saúde. As práticas assistenciais e gerenciais desenvolvidas a partir da caracterização do perfil dos usuários, por meio da gestão de leitos, corresponsabilização das equipes e avaliação de indicadores assistenciais para efeito dessa Política, são chamadas de:
- (A) modelo de atenção
 - (B) pontos de atenção
 - (C) gestão da clínica
 - (D) linha de cuidado

09. O Ministério da Saúde se utiliza de Programas e Políticas de Saúde para induzir boas práticas, ordenar e nortear os serviços que compõem a Rede de Atenção à Saúde. O Programa Saúde na Hora foi instituído por meio da Portaria MS/GM nº 397/2020. São objetivos desse Programa:
- (A) ampliar o acesso dos usuários por meio da implantação do serviço de teleatendimento em saúde nos municípios
 - (B) reduzir o tempo para agendamentos de consultas e exames no Sistema de Regulação Ambulatorial (SISREG)
 - (C) ampliar o horário de funcionamento das USF e UBS, possibilitando maior acesso dos usuários aos serviços
 - (D) oportunizar o acesso mais célere no atendimento nas unidades de urgência e emergência
10. Os Centros de Atenção Psicossocial, nas suas diferentes modalidades, são serviços de saúde de caráter aberto e comunitário que compõem a Rede de Atenção Psicossocial. O Centro de Atenção Psicossocial, que atende prioritariamente pessoas em intenso sofrimento psíquico decorrente de transtornos mentais graves e persistentes, incluindo aqueles relacionados ao uso de substâncias psicoativas, e outras situações clínicas que impossibilitem estabelecer laços sociais e realizar projetos de vida, e que proporciona serviços de atenção contínua, com funcionamento 24h, incluindo feriados e finais de semana, ofertando retaguarda clínica e acolhimento noturno a outros serviços de saúde mental, inclusive CAPS AD, é intitulado de:
- (A) CAPS III
 - (B) CAPS II
 - (C) CAPS V
 - (D) CAPS I

VIGILÂNCIA EM SAÚDE

11. A criação dos Núcleos Hospitalares de Epidemiologia, a partir de 2004, e o estabelecimento das ações de vigilância epidemiológica em âmbito hospitalar, objetivou:
- (A) auditar o faturamento das autorizações de internações hospitalares no SUS
 - (B) identificar, investigar e notificar doenças de interesse para a saúde pública
 - (C) assegurar a segurança do paciente, segundo protocolos de acreditação
 - (D) organizar a porta de entrada para o sistema de saúde
12. A vigilância de emergências em saúde pública assumiu sua expressão máxima na pandemia de Covid-19. As medidas de prevenção e controle objetivaram:
- (A) propiciar a redução de mortes, hospitalizações e disseminação da doença
 - (B) tratar os infectados e isolar os casos índices para diminuir o contágio
 - (C) organizar fluxos assistenciais dos contatos e bloquear a transmissão
 - (D) definir normas e rotinas para realizar internações dos casos graves

13. As ações verticalizadas e no formato de campanhas marcaram historicamente a origem da vigilância em saúde no Brasil, a partir da articulação das áreas de vigilância epidemiológica e vigilância sanitária. A ampliação do escopo do sistema de trabalho em vigilância em saúde de forma transversal ocorre em decorrência:
- (A) da organização de núcleos de resposta rápida
 - (B) da universalização do sistema de saúde
 - (C) da tecnologia em informação em saúde
 - (D) da descentralização e municipalização
14. Os processos de trabalho em vigilância em saúde passam a englobar a integração das vigilâncias epidemiológica, sanitária, em saúde do trabalhador e ambiental em saúde, e, destas, com a atenção à saúde, equipes de saúde da família, ou seja, com as redes de atenção à saúde. Essa integração compreende:
- (A) distribuição das atribuições das equipes de saúde da família e de vigilância em saúde, considerando as especificidades da formação profissional
 - (B) organização de protocolos centrados nas doenças e suas especificidades quanto a agente etiológico e modo de transmissão
 - (C) conhecimento do território e necessidades em saúde partilhados, planejamento integrado, ações colaborativas
 - (D) definição de rotinas que façam a distinção da atuação das áreas de vigilância e área de atenção à saúde
15. A integração entre a atenção básica e a vigilância em saúde potencializou a atuação do sistema de saúde no território, durante a pandemia de Covid-19, por meio da:
- (A) divisão do território entre agentes de saúde da família e de vigilância em saúde para detecção dos casos índices no território
 - (B) identificação de casos novos e análise de risco de agravamento para grupos populacionais mais vulneráveis
 - (C) distribuição de equipamentos de proteção individual nos domicílios com maior número de casos
 - (D) visita domiciliar direcionada aos territórios com maior taxa de mortalidade por Covid-19

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

16. A fritura faz parte do cotidiano de muitos comerciantes, seja no preparo de refeições ou lanches servidos em lanchonetes e bares. No entanto, os comerciantes, muitas vezes, desconhecem os perigos presentes no processo de fritura, devendo, assim, se capacitar quanto às Boas Práticas de fabricação, adotando alguns procedimentos, como a substituição imediata do óleo sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e a formação intensa de espuma e fumaça, assegurando a qualidade destes alimentos e a saúde dos consumidores. Dessa forma, os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas de até:
- (A) 180°C
 - (B) 200°C
 - (C) 210°C
 - (D) 230°C

17. As Boas Práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Dessa forma, o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de:
- (A) 10 dias
 - (B) 6 dias
 - (C) 7 dias
 - (D) 5 dias
18. As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são uma importante causa de morbidade e mortalidade em todo o mundo, sendo uma grande preocupação da Organização Mundial de Saúde (OMS). Assinale a alternativa que apresenta o microrganismo envolvido no seguinte relato: "Uma criança morreu e outros quatro membros da mesma família permaneceram internados no Hospital Geral de Alagoas (HGE), em Maceió, com suspeita de botulismo, intoxicação provocada por uma bactéria presente em alimentos. De acordo com a assessoria do hospital, a suspeita é a de que as vítimas tenham comido mel de abelha sem registro aos Serviços de Inspeção. No último mês, a família estava alimentando a criança com mel misturado com suco, duas vezes ao dia. Segundo informações do jornal, os pais não sabiam que o alimento era contraindicado para bebês. A criança foi parar no hospital após começar a sofrer convulsões e ter dificuldades para respirar":
- (A) *Staphylococcus aureus*
 - (B) *Clostridium botulinum*
 - (C) *Salmonella enteritidis*
 - (D) *Bacillus cereus*
19. O Registro de Estabelecimento de Produção Agropecuária – REPA é o documento de licenciamento concedido pelo órgão sanitário municipal, a todo e qualquer estabelecimento ou local sujeito à inspeção agropecuária de produtos de origem animal e vegetal. Tal registro terá validade até/de:
- (A) o dia 1º de janeiro de cada ano
 - (B) o dia 30 de abril de cada ano
 - (C) 180 dias
 - (D) 100 dias
20. A resolução RDC nº 724/2022 dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos. De acordo com a norma, o plano de amostragem de três classes, adotado pela cadeia produtiva de alimentos, deve classificar o resultado analítico da amostra vista como "satisfatório com qualidade intermediária", quando:
- (A) o número de unidades amostrais com resultados entre "m" e "M" for igual ou menor que "c" e nenhuma unidade amostral apresentar resultado maior que "M"
 - (B) o número de unidades amostrais com resultados entre "m" e "M" for maior que "c" ou alguma unidade amostral apresentar resultado maior que "M"
 - (C) "c" apresentar resultado igual ou menor que "m" em todas as unidades amostrais
 - (D) o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência ou menor ou igual a "M"
21. Existem vários mecanismos patogênicos envolvidos com a determinação das DTAs. O *Vibrio cholerae* é um exemplo de microrganismo toxigênico, cujo quadro clínico é provocado por toxinas liberadas quando estes se multiplicam, esporulam ou sofrem lise na luz intestinal. Dessa forma, pode-se agrupar esta Doença Transmitida por Alimentos (DTA) na seguinte categoria:
- (A) intoxicações não bacterianas
 - (B) intoxicações bacterianas
 - (C) toxinfecções
 - (D) enterointoxicação
22. De acordo com a RDC 727/2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, não é informação obrigatória:
- (A) denominação de qualidade
 - (B) advertência sobre lactose
 - (C) identificação do lote
 - (D) conteúdo líquido
23. A Portaria GM/MS nº 888/2021 dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Assinale a alternativa que corresponde ao microrganismo que deve ser monitorado, mensalmente, nos sistemas e nas soluções alternativas coletivas de abastecimento de água que utilizam mananciais superficiais nos pontos de captação de água, conforme disposto no artigo 29 da Portaria:
- (A) Coliformes termotolerantes
 - (B) vírus A (HAV) da hepatite
 - (C) *Cryptosporidium*
 - (D) *Escherichia coli*
24. A investigação epidemiológica de surtos de origem alimentar é uma atividade obrigatória de todo sistema local de vigilância em saúde. Dessa forma, é correto afirmar que:
- (A) envolve diferentes setores do sistema local de vigilância em saúde e consiste em uma ação coordenada de resposta para a execução de todas as suas necessidades
 - (B) a investigação epidemiológica de surtos de origem é elaborada com base em exames laboratoriais, não sendo considerado o relato dos comunicantes
 - (C) deve ser realizada em até cinco dias após a comunicação do surto
 - (D) é sinônimo de pesquisa epidemiológica
25. O Termo de Apreensão em Depósito é um documento de instrução fiscal que possui caráter coercitivo e deverá ser lavrado nas seguintes hipóteses:
- (A) sempre que o valor da mercadoria for ínfimo e que, por sua natureza e a critério da autoridade, não exija a aplicação imediata de penalidade prevista em lei ou regulamento
 - (B) quando houver insuficiência de meios e de logística adequada para a inutilização de alimentos considerados impróprios para o consumo humano e animal
 - (C) sempre que se constatar em um estabelecimento o descumprimento de requisito técnico indispensável à preservação da saúde individual e coletiva
 - (D) quando a autoridade sanitária, para efeito de análise fiscal, realizar a colheita de amostras de produtos de interesse sanitário

26. Assinale a alternativa que corresponde ao tipo de estabelecimento passível de Licença Sanitária de Atividades Relacionadas – LSAR, nos termos da Lei Complementar nº 197/2018:
- (A) obras de construção de edificações executadas por pessoas jurídicas
 - (B) locais de eventos realizados em área pública
 - (C) restaurantes de comida japonesa
 - (D) sapatarias
27. NÃO é competência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária:
- (A) conceder e cancelar o certificado de cumprimento de Boas Práticas de fabricação
 - (B) proibir a fabricação de produtos e insumos em caso de risco iminente à saúde
 - (C) fomentar e realizar estudos e pesquisas no âmbito de suas atribuições
 - (D) estabelecer e propor normas que garantam a segurança alimentar
28. No tocante às exigências aplicáveis aos sistemas e às soluções alternativas coletivas de abastecimento de água para consumo humano, o Ministério da Saúde afirma que:
- (A) a rede de distribuição de água para consumo humano deve ser operada sempre com regularidade de fornecimento, evitando situações de paralisação e intermitências
 - (B) a instalação hidráulica predial ligada ao sistema de abastecimento de água poderá ser também alimentada por outras fontes
 - (C) a anotação de responsabilidade técnica (ART) deve ser expedida pelo responsável pela operação do sistema
 - (D) é obrigatória a manutenção de no mínimo 5 mg/L de cloro residual livre
29. No campo sanitário, há mais de 30 anos, a visão da saúde vem se transformando. Ocorre nitidamente uma mudança no paradigma sanitário, no qual transforma-se a prática sanitária com base em uma visão:
- (A) curativista, buscando a ausência da doença
 - (B) que busca o bem-estar animal
 - (C) de vigilância da saúde
 - (D) mercadológica
30. A indústria de alimentos utiliza alguns processos para aumentar a validade comercial desses produtos. Assinale o processo tecnológico utilizado na produção do leite UHT:
- (A) esterilização comercial
 - (B) reação de Maillard
 - (C) branqueamento
 - (D) pasteurização

NUTRIÇÃO

31. Em virtude do uso progressivo de aditivos alimentares, destacam-se alimentos que poderiam estar disponíveis em versões menos processadas, mas acabam sendo elevados à categoria de ultraprocessados, como:
- (A) lácteos
 - (B) frutas
 - (C) hortaliças
 - (D) cereais
32. A Vigilância Sanitária tem um papel de destaque na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), sendo elemento-chave para prevenção e controle de agravos relacionados. Correlaciona-se, fundamentalmente, com a seguinte diretriz da PNAN:
- (A) cooperação e articulação para a segurança alimentar e nutricional
 - (B) promoção da alimentação adequada e saudável
 - (C) controle e regulação de alimentos
 - (D) vigilância alimentar e nutricional
33. Assinale uma das principais contribuições da Vigilância Sanitária para a implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição nos últimos anos:
- (A) definição da altura mínima de 1,20 m para exposição de alimentos ultraprocessados em gôndolas de supermercados
 - (B) impedimento do consumo de alimentos ultraprocessados em escolas brasileiras
 - (C) taxação de bebidas adoçadas em todo o Brasil
 - (D) remoção da gordura trans de alimentos
34. À reação adversa reprodutível, mediada por mecanismos imunológicos e manifestada em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento, denomina-se:
- (A) alergia alimentar
 - (B) intolerância alimentar
 - (C) aversão alimentar
 - (D) seletividade alimentar
35. A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, a seguinte informação:
- (A) advertência sobre açúcar
 - (B) advertência sobre lactose
 - (C) propriedades funcionais
 - (D) advertência sobre sódio
36. Com relação às advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, qual das seguintes opções NÃO é exigida para rotulagem nutricional:
- (A) alérgenos: contém derivados de soja
 - (B) alérgenos: contém leite e derivados
 - (C) alérgenos: não contém lactose
 - (D) alérgenos: contém glúten

37. Quais faixas de temperatura de conservação de alimentos em freezer, congelador e refrigerador são respectivamente consideradas para declaração de data de validade, conforme a RDC Anvisa nº 727/2022:
- (A) -10 °C, -4 °C e 10 °C
 - (B) -18 °C, -4 °C e 4 °C
 - (C) -18 °C, 0 °C e 4 °C
 - (D) -10 °C, -4 °C e 4 °C
38. No que tange à conservação de ovos, em seu rótulo devem constar as seguintes instruções:
- (A) o consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde
 - (B) manter os ovos obrigatoriamente sob refrigeração
 - (C) devem ser conservados em temperatura ambiente
 - (D) conservar junto a produtos cárneos
39. Conforme a Resolução RDC Anvisa nº 429/2020, a tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades dos seguintes nutrientes, **exceto**:
- (A) qualquer substância bioativa com alegações de propriedades funcionais
 - (B) açúcares adicionados
 - (C) sódio
 - (D) cálcio
40. Com base na Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância e Produtos Correlatos (NBCAL), em seu capítulo que trata do comércio e da publicidade, é correto afirmar que:
- (A) quando contraindicada a amamentação, é permitida a promoção comercial de bicos artificiais que auxiliem no processo de sucção de recém-nascidos
 - (B) somente em caso de relançamento de produto ou alteração em sua marca, é permitida a distribuição de amostras a médicos e nutricionistas
 - (C) a doação de fórmulas infantis é autorizada para produção científica, desde que aprovada em Comitê de Ética em Pesquisa
 - (D) fabricantes desses produtos não poderão conceder patrocínios às entidades associativas de pediatras e nutricionistas
41. Assinale a alternativa correta no que concerne à ambiência de unidades de alimentação e nutrição (UAN).
- (A) recomenda-se a utilização de lâmpadas incandescentes de 150 W a cada 3 m² na área de processamento, com pé direito de no máximo 4 m
 - (B) a iluminação natural é possível, desde que facilitada por aberturas equivalentes de 1/5 a 1/4 da área projetada para o piso
 - (C) a temperatura compatível com as operações executadas compreende a faixa de 24 a 28°C
 - (D) a cor do teto deve ter índice de reflexão de 50 a 75%
42. Em uma UAN, o extintor de incêndio deve ficar localizado na seguinte área:
- (A) copa de apoio
 - (B) cocção
 - (C) refeitório
 - (D) estoque
43. Para restaurantes que oferecem cardápio tipo luxo, destinado a 250 comensais, é recomendada a seguinte área total, em m²:
- (A) 150
 - (B) 165
 - (C) 200
 - (D) 220
44. Em uma UAN, qual deve ser a capacidade mínima, em litros, de um caldeirão para cocção de arroz destinado a 500 comensais, considerando-se o per capita de 80g:
- (A) 120
 - (B) 132
 - (C) 200
 - (D) 240
45. Qual desses órgãos é responsável pela definição de padrões de identidade e qualidade de alimentos minimamente processados de origem animal e vegetal no Brasil:
- (A) Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome
 - (B) Secretaria Especial de Segurança Alimentar e Nutricional
 - (C) Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
 - (D) Ministério da Saúde
46. Com a finalidade de entender melhor como as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) ocorrem, faz-se necessário conhecer os microrganismos causadores e seus poderes patogênicos. Dentre eles podemos citar:
- (A) agressividade, esporulação e hipersensibilidade
 - (B) agressividade, toxicidade e hipersensibilidade
 - (C) toxicidade, hipersensibilidade e multiplicidade
 - (D) toxicidade, esporulação e multiplicação
47. O Dia Mundial da Segurança dos Alimentos é celebrado em 7 de junho, e objetiva a prevenção e detecção de riscos de origem alimentar. O tema de 2022 foi "Alimentação Segura, Melhor Saúde". O acesso a alimentos seguros é essencial para a saúde e o bem-estar das pessoas. As doenças de transmissão alimentar (DTAs) são aquelas causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTAs no mundo, podendo ser causadas por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas intestinais oportunistas ou substâncias químicas. Podemos dizer que houve um surto de DTA em um certo local quando:
- (A) duas (2) ou mais pessoas apresentaram, em um determinado período de tempo, sinais e sintomas após a ingestão de um alimento contaminado
 - (B) uma (1) ou mais pessoas apresentaram, em um determinado período de tempo, sinais e sintomas após a ingestão de um alimento contaminado
 - (C) dez (10) ou mais pessoas apresentaram, em um determinado período de tempo, sinais e sintomas após a ingestão de um alimento contaminado
 - (D) 1% das pessoas que estavam em um certo local e consumiram os mesmos alimentos apresentaram sinais e sintomas parecidos

48. Sabe-se que a presença ou a ausência de microrganismos não patogênicos e patogênicos em maior ou menor número é indicativa das condições da matéria-prima, do processamento, das características do tipo de alimento ou ainda da forma de estocagem dele. Dentre esses microrganismos existem aqueles utilizados como indicadores sanitários, cuja presença ou contagem acima dos padrões exigidos na legislação podem causar doenças nos seres humanos. Marque a alternativa cujo microrganismo é considerado um indicador sanitário:
- (A) coliformes totais ou coliformes 35 °C
 - (B) bolores e leveduras
 - (C) *bacillus cereus*
 - (D) *mesófilos aeróbios*
49. Uma família com quatro pessoas apresentou sintomas gastrointestinais nove horas após uma comemoração no fim da noite realizada em uma lanchonete de sanduíches. Todos consumiram hambúrguer artesanal, com ou sem salada. Pela manhã, a família buscou atendimento médico, apresentando náuseas, vômitos, cólica e diarreia. Todos negaram aumento de temperatura corporal e febre. Assinale a alternativa que contém o microrganismo patogênico pesquisado em situações de surtos por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs):
- (A) bolores e leveduras
 - (B) coliformes orais
 - (C) *bacillus vulnificus*
 - (D) *escherichia coli*
50. O ser humano carrega microrganismos por todo o seu corpo: nas mãos, na pele, nos cabelos, na boca, na garganta, no nariz; e em suas secreções: fezes, urina, saliva e suor, o que é natural. Por meio de contato direto ou condições inadequadas de temperaturas, instalações, utensílios e equipamentos, é possível transmitir microrganismos para o alimento, contaminando-o e causando doenças a quem o ingere. Alguns fatores na literatura são conhecidos como aqueles que influenciam na proliferação dos patógenos e contribuem para a ocorrência de surtos de DTAs. Assinale a alternativa que apresenta esses fatores:
- (A) alimentos preparados na hora, em temperatura controlada
 - (B) alimentos preparados com excessiva antecipação
 - (C) alimentos mantidos e aquecidos em panelas grandes
 - (D) alimentos descongelados sob refrigeração
51. As Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) constituem o programa de pré-requisitos básicos para a implantação do Sistema APPCC. Assinale abaixo a alternativa que **não** condiz com esta situação:
- (A) visitantes podem entrar a qualquer momento, sem necessidade de regras ou controle
 - (B) adequação estrutural do estabelecimento
 - (C) controle de saúde dos funcionários
 - (D) controle das matérias-primas
52. "A segurança dos alimentos é uma prioridade de saúde pública em escala global, pois o consumo de alimentos não saudáveis representa ameaças à saúde e coloca em risco a vida de todos. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), bebês, crianças pequenas, gestantes, idosos e pessoas com doenças crônicas são particularmente vulneráveis. Alimentos inseguros criam um ciclo vicioso de diarreia e desnutrição, que compromete o estado nutricional dos mais vulneráveis." (OPAS/OMS, 2022). Uma das ferramentas mais utilizadas, por sua eficiência e praticidade, é o Sistema APPCC (Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), que consiste em um sistema de controle sobre a segurança do alimento mediante a análise e controle dos riscos. Assinale a alternativa que apresenta a melhor análise dos perigos:
- (A) químicos e físicos em todas as etapas, desde a produção da matéria-prima até a fabricação, distribuição e o consumo
 - (B) biológicos e físicos em todas as etapas, desde a produção da matéria-prima até a fabricação, distribuição e o consumo
 - (C) biológicos e químicos em todas as etapas, desde a produção da matéria-prima até a fabricação, distribuição e o consumo
 - (D) biológicos, químicos e físicos em todas as etapas, desde a produção da matéria-prima até a fabricação, distribuição e o consumo
53. A rotulagem de alimentos embalados passou recentemente por uma revisão e consolidação de atos normativos. Com base na RDC nº 727/2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, assinale a alternativa abaixo que apresenta a lista de alimentos isentos da declaração obrigatória do prazo de validade:
- (A) produtos de panificação e confeitaria que, pela natureza de conteúdo, sejam em geral consumidos dentro de 24 horas seguintes à sua fabricação
 - (B) produtos de confeitaria à base de açúcar, aromatizados e/ou coloridos, tais como balas, caramelos, confeitos, pastilhas e similares
 - (C) frutas e hortaliças processadas beneficiadas
 - (D) gomas de mascar
54. Em 2022, entraram em vigor as novas regras para a rotulagem de alimentos, conforme a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 429/2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Essa RDC é complementada por uma Instrução Normativa (IN), que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Assinale abaixo a IN que complementa a RDC nº 429/2020:
- (A) instrução normativa – IN nº 75, de 8 de outubro de 2022
 - (B) instrução normativa – IN nº 75, de 8 de outubro de 2020
 - (C) instrução normativa – IN nº 55, de 8 de outubro de 2021
 - (D) instrução normativa – IN nº 65, de 8 de outubro de 2022

55. A nova RDC nº 727/2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, representa um grande marco de mudança regulatória no cenário dos alimentos. Essas atualizações, presentes nos rótulos dos produtos alimentícios, buscam auxiliar os consumidores, já que o padrão de consumo do brasileiro vem mudando e aumentando os casos de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) relacionadas com a alimentação. Uma dessas mudanças diz respeito à formatação da tabela de informação nutricional, que deve:
- (A) empregar caracteres e linhas de cor diferente da cor da embalagem do produto, aplicados em fundo branco
 - (B) empregar caracteres e linhas de cor 100% preta, aplicados em fundo da cor da embalagem do produto
 - (C) empregar caracteres e linhas de cor 100% preta, aplicados em fundo branco
 - (D) empregar caracteres e linhas de cor escura, aplicados em fundo branco
56. A questão da regulamentação da rotulagem nutricional dos alimentos e a transparência da informação para o consumidor ainda são desafios para todos os setores envolvidos com alimentos e alimentação. A RDC nº 429/2020, que entrou em vigor em 2022, estabelece mudanças no conteúdo, na legibilidade e na forma de declaração das informações da rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Ela se aplica aos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo:
- (A) as bebidas, como a água adicionada de sais, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação
 - (B) as bebidas, como a água mineral natural e a gaseificada, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação
 - (C) as bebidas, inclusive água mineral natural, água natural e água adicionada de sais, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação
 - (D) as bebidas, com exceção da água mineral natural, água natural e água adicionada de sais, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação
57. A alimentação e a nutrição nos primeiros anos de vida são essenciais para o pleno crescimento e desenvolvimento infantil. O lactário é o local responsável pela produção e oferta de uma alimentação segura para crianças. Em relação ao preparo das fórmulas infantis, merece atenção o cuidado com a temperatura ideal da água potável utilizada para a diluição destas, de forma a reduzir a presença de *Enterobacter sakazakii*, bactéria causadora de enterocolite necrosante em prematuros e em crianças menores de 6 meses. Assinale abaixo a temperatura indicada para a diluição de fórmulas infantis em lactários:
- (A) igual a 55 °C
 - (B) entre 60 e 65 °C
 - (C) entre 65 e 70 °C
 - (D) igual a 70 °C
58. Com base na Lei nº 11.265 de 03 de janeiro de 2006, que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos, a promoção comercial de alimentos à base de cereais para lactentes e crianças de primeira infância, ou seja, qualquer alimento à base de cereais próprio para a alimentação de lactentes após o 6º mês e de crianças de primeira infância deve conter os seguintes dizeres:
- (A) O Ministério da Saúde informa: após os 6 (seis) meses de idade continue amamentando seu filho e ofereça novos alimentos
 - (B) O Ministério da Saúde informa: após os 4 (quatro) meses de idade continue amamentando seu filho e ofereça novos alimentos
 - (C) O Ministério da Saúde informa: o aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até 3 (três) anos de idade ou mais
 - (D) O Ministério da Saúde informa: o aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais
59. "As normas de rotulagem de alimentos estão em constante aprimoramento, especialmente quando se compreende sua importância como instrumento de educação alimentar e nutricional, e que sua contribuição é fundamental para escolhas alimentares mais saudáveis e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis". Alexandre Milanetti, UNIFESP, nov/2022. Em outubro de 2022, passou a vigorar a nova rotulagem nutricional frontal, de acordo com a RDC nº 429 de 2020. Sobre ela é correto afirmar que:
- (A) refere-se à declaração padronizada completa do alto conteúdo de nutrientes específicos, no painel do verso da embalagem do alimento
 - (B) diz respeito à declaração padronizada simplificada do alto conteúdo de nutrientes específicos, no painel principal do rótulo do alimento
 - (C) refere-se à declaração padronizada completa do alto conteúdo de nutrientes específicos, no painel principal do rótulo do alimento
 - (D) diz respeito à declaração padronizada simplificada de todos os nutrientes funcionais, no painel principal do rótulo do alimento
60. Em relação a RDC nº 429/2020, que estabelece mudanças no conteúdo, na legibilidade e na forma de declaração das informações na rotulagem nutricional dos alimentos embalados, a declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em:
- (A) uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes
 - (B) uma única superfície contínua da embalagem e em área distinta de onde consta a lista de ingredientes
 - (C) áreas como, por exemplo, as de selagem e de torção, ou as áreas de arestas, ângulos, cantos e costuras
 - (D) uma única superfície contínua da embalagem e em área distinta e com cor contrastante de onde consta a lista de ingredientes