

PROVA CONCURSO MAPA FFA - VETERINÁRIO TIPO 01 – BRANCO

COMENTÁRIOS DAS QUESTÕES RELACIONADAS AOS CURSOS DE “TECNOLOGIA E INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL”, “PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE, BPF, PPHO E APPCC” E “FÓRUNS INTERNACIONAIS DE REFERÊNCIA”

QUESTÃO 21

Com o objetivo de facilitar a compreensão das expressões utilizadas nos princípios e diretrizes para a aplicação da avaliação de risco microbiológico, a comissão do Codex Alimentarius adotou algumas definições. A expressão “risco”, segundo a comissão do Codex Alimentarius, refere-se ao(à)

- A) processo que abrange três componentes: avaliação de risco, gerenciamento de risco e comunicação de risco.
- B) método utilizado para estimar a incerteza associada à entrada de dados em modelos, suposições e estrutura/forma.
- C) função da probabilidade de um efeito adverso à saúde e da severidade desse, como consequência de perigo(s) presente(s) nos alimentos.
- D) método utilizado para analisar o comportamento de um modelo, medindo-se as variações de seus resultados decorrentes de alterações na entrada de dados.

GABARITO: C

Como vimos em nossa Aula 01 do Curso “Fóruns Internacionais de Referência”, o Codex Alimentarius é um fórum internacional de normatização de alimentos estabelecido pela Organização das Nações Unidas através da FAO (Food and Agriculture Organization) e OMS (Organização Mundial da Saúde). Criado em 1963, o Codex tem a finalidade de proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas justas no comércio regional e internacional de alimentos. O Codex recomenda o controle das operações em todas as etapas, com o objetivo de produzir um alimento seguro e adequado ao consumo humano. O fundamento desses controles traduz-se, de acordo com o Codex, em “Reduzir o risco de que os alimentos não sejam seguros, adotando medidas preventivas que garantam a segurança e a adequação dos alimentos, em uma etapa apropriada da operação mediante o controle dos perigos”.

De acordo com nossa Aula 03, a definição de RISCO presente na legislação do MAPA é baseada na definição do Codex, sendo:

Risco: É a probabilidade de ocorrência de um perigo à saúde pública, de perda da qualidade de um produto ou alimento ou de sua integridade econômica.

Análise de Risco: Consiste na avaliação sistemática de todas as etapas envolvidas na produção de um alimento específico, desde a obtenção das matérias-primas até o uso pelo consumidor final, visando estimar a probabilidade da ocorrência dos perigos, levando-se também em consideração como o produto será consumido.

Dessa forma, vemos que a única possibilidade de gabarito é mesmo a LETRA C, pois o RISCO em si é uma probabilidade, e nunca um PROCESSO ou MÉTODO, como dizem as alternativas.

QUESTÃO 23

Dentre as características desejáveis pela indústria de carne em um bovino estão o peso de carcaça, o acabamento de gordura e a maturidade/idade do animal, que, somados a outros fatores, são parâmetros para atender a *Cota Hilton*. O sistema brasileiro de classificação de carcaças bovinas padronizou a cronologia dentária como maturidade. Ao se avaliar a porção incisiva da mandíbula de um bovino e identificar a erupção do segundo par de dentes médios permanentes, este animal será incluído na categoria

A) 2d. B) 4d. C) 6d. D) 8d.

GABARITO: C

Conforme vimos na Aula 07 do Curso “Tecnologia e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal p/ MAPA”, a IN 9/2004, que aprovou o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, estabelece no item 2.2 os critérios para definição da maturidade dos animais:

2.2 - Maturidade

Verificada pelo exame dos dentes incisivos, estabelecendo-se as categorias:

Dente de leite (d) - animais com apenas a 1ª dentição, sem queda das pinças;

Dois dentes (2d) - animais com até 2 dentes definitivos, sem queda dos primeiros médios da primeira dentição;

Quatro dentes (4d) - animais com até 4 dentes definitivos, sem queda dos segundos médios da primeira dentição;

Seis dentes (6d) - animais com até 6 dentes definitivos, sem queda dos cantos da primeira dentição; ou

Oito dentes (8d) - animais com mais de 6 dentes definitivos.

O enunciado da questão cita a identificação da erupção do segundo par de dentes médios permanentes (definitivos), portanto:

2 pinças + 2 primeiros médios + 2 segundos médios = 6 dentes.

QUESTÃO 25

Durante a inspeção *post mortem*, a marcação eventual de peças destinadas ao exame confirmativo no Departamento de Inspeção Final (D.I.F.) é realizada através da identificação por chapinhas metálicas dos tipos 1 e 2, seja para identificar as peças portadoras de lesão ou as que se destinam a integrar o conjunto dos despojos individuais. Sobre a marcação com as chapinhas metálicas, analise as afirmativas.

I. As chapinhas tipo 1 (numeradas) são destinadas a garantir a intercorrespondência das peças (vísceras e carcaça) de um mesmo animal.

II. As chapinhas tipo 1 são indicadoras do motivo do sequestro da peça.

III. As chapinhas tipo 2 constituem quatro séries homólogas (quadruplicata) e são distribuídas às linhas da mesa de evisceração.

IV. Em caso de cisticercose, apenas o coração e a carcaça remetidos ao D.I.F. serão marcados com as chapinhas tipo 1.

Estão corretas apenas as afirmativas:

A) I e III. B) I e IV. C) I, II e III. D) II, III e IV.

GABARITO: B

A questão gera dúvidas e é passível de recurso, pois **não cita a legislação ou espécie a que se refere**. Conforme vimos nas Aulas 06 e 07 do Curso “Tecnologia e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal p/ MAPA”, as chapinhas são utilizadas nos procedimentos de inspeção post-mortem de **suínos e bovinos**.

Para **bovinos**, segundo o Manual de Inspeção de Carnes Bovina - Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos:

1.6.4 - Marcação das Lesões:

a) nas afecções que normalmente não têm implicações com a carcaça (aderências, pericardites circunscritas, contaminações), o coração é condenado na própria mesa-de-inspeção e a respectiva causa computada no quadro próprio, a menos que outra causa, intercorrente, justifique o seu desvio para o D.I.F.;

b) nos casos de cisticercose, a lesão é assinalada com a chapinha vermelha (indicadora de lesões) e o coração e a carcaça correspondentes recebem as chapas identificadoras numeradas (números idênticos), do Tipo 1. A linha de inspeção de cabeças é avisada, para juntar a cabeça correspondente, ao coração e carcaça destinados ao Departamento de Inspeção Final.

2.2.1 - Marcação das Peças Destinadas a Exame Confirmativo no D.I.F.

As peças (cabeças, vísceras e carcaças) remetidas ao D.I.F., de acordo com as recomendações de ordem técnica contidas em todo o item 1 deste Capítulo, sejam essas peças portadoras de lesões ou apenas se destinem a integrar o conjunto dos despojos individuais, são marcadas por meio de chapinhas metálicas de dois tipos e para os seguintes efeitos:

a) **chapinhas Tipo 1, numeradas, destinadas a garantir a intercorrespondência das peças (vísceras e carcaça) de um mesmo animal;**

b) **chapinhas Tipo 2, (vermelhas e não numeradas), indicadoras do motivo do sequestro.**

2.2.1.1 - **As chapinhas Tipo 1** são metálicas, circulares, de 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro, articuladas com um gancho, para prenderem-se as carcaças ou aos órgãos. São numeradas seguidamente de 1 a 30 (máximo), **EM QUADRUPLICATA**, constituindo, portanto quatro séries homólogas, que são distribuídas, com a numeração em ordem, às Linhas da mesa de evisceração. **Quatro chapinhas com idêntico número (homólogas) são usadas para marcar e garantir a intercorrespondência das peças de um mesmo animal.**

Já para **suínos**, pela Portaria nº 711/1995, as chapinhas estão descritas como:

a) Chapinhas tipo "1": metálicas, vermelhas, circulares, possuindo 0,04 m de diâmetro, articuladas com um gancho, para serem presas às carcaças e às vísceras. **Para indicação do local da lesão.**

b) Chapinhas Tipo "2": em três séries, numeradas de 1 a 30, à disposição das diferentes linhas de inspeção destinando-se à **identificação da correlação vísceras e carcaça.**

QUESTÃO 26

Durante a inspeção post mortem de bovinos, evidenciou-se um rim hipertrofiado, apresentando um desenho em sua superfície muito característico, que lembra um “favo de mel”, com uma zona central castanha-escura e uma zona periférica castanha-amarelada. Esta coloração do rim evidencia o acúmulo de hemossiderina, pigmento férrico derivado da hemoglobina. O gânglio linfático renal possuía a mesma infiltração, sendo apenas estas as alterações evidenciadas na carcaça. A hemossiderose pode ocorrer em consequência de estados infecciosos, doenças parasitárias evoluindo com hemólise, intoxicações e estados dismetabólicos. Dentre as seguintes decisões sanitárias, indique a correta quanto ao achado na linha de inspeção do caso descrito.

- A) Aprovação da carcaça com condenação dos rins.
- B) Aprovação da carcaça e da cabeça e condenação de todas as vísceras.
- C) Aprovação da carcaça condicionada a tratamento térmico e com eliminação dos rins.
- D) Marcação do rim lesado, sem retirá-lo da carcaça, com a chapinha indicadora vermelha “tipo 2” e desvio das duas meias-carcaças correspondentes para o D.I.F.

GABARITO: A

Conforme o Manual de Inspeção de Carnes Bovina - Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos, item 1.7 – - LINHA G - EXAME DOS RINS:

“Condenar os rins cujas causas de condenação não determinem normalmente apreensão da carcaça (**congestão, quistos urinários, nefrite, uronefrose e isquemia**) e computar as condenações no quadro-marcador próprio (...)”.

“No caso de lesões que **possam ter relação patológica com a carcaça** (tuberculose, neoplasias, **etc.**), marcar o rim lesado, sem retirá-lo da carcaça, com a chapinha indicadora vermelha Tipo 2 e desviar as duas meias-carcaças correspondentes para o D.I.F”.

A questão principal do enunciado que gerou dúvidas foi a citação de que “a hemossiderose pode ocorrer em consequência de estados infecciosos, doenças parasitárias evoluindo com hemólise, intoxicações e estados dismetabólicos”, o que induz o candidato a entender que a possível relação patológica com a carcaça culminaria no desvio para o DIF. Inclusive a alternativa “D” está com o mesmo texto do Manual de Inspeção de Carnes Bovina. A alternativa “A” foi considerada como “correta” pela banca, justificando-se que o enunciado cita a evidência de lesão apenas no rim e gânglio linfático correspondente, sem outras implicações na carcaça. Porém, pela legislação, as situações que permitiriam a condenação dos rins na linha de inspeção incluem “congestão, quistos urinários, nefrite, uronefrose e isquemia”.

Da mesma forma, o artigo 189 do RIISPOA descreve que:

Art. 189 - Lesões renais - (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) - A presença de lesões renais implica em estabelecer **se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas**.

Parágrafo único - Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Como o próprio enunciado cita a possibilidade da hemossiderose ocorrer em consequência de estados infecciosos, o correto seria o envio da carcaça e vísceras acometidas para o DIF, para julgamento e destinação apropriados.

QUESTÃO 35

A RDC nº 275/2002 da Anvisa aprova o regulamento técnico de “POPs” aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Assinale a alternativa que apresenta corretamente o significado da abreviatura “POPs”.

- A) Padrões de Emissão de Pedidos. C) Programas de Organização na Produção.
B) Pedidos de Operações e Produção. D) Procedimentos Operacionais Padronizados.

GABARITO: D

Conforme vimos no curso “Programas de Autocontrole, BPF, PPHO e APPCC para MAPA”, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) determinou, através da RDC nº 275/2002, os requisitos para elaboração dos POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados).

QUESTÃO 36

A tuberculose bovina é uma entidade nosológica infectocontagiosa, crônica, causada pelo *Mycobacterium bovis* e caracteriza-se pelo desenvolvimento de lesões granulomatosas, formando nódulos de distribuição focal ou difusa e de consistência firme no parênquima do órgão. Ao corte, observa-se que estas lesões são bem delimitadas, apresentando no seu interior um conteúdo pastoso, de coloração amarelada e, algumas vezes, com áreas calcificadas.

Considerando o achado de lesões tuberculosas na linha de inspeção, assinale a destinação correta da carcaça quanto ao tipo de lesão.

- A) Lesões tuberculosas encontradas em animais com caquexia – condenação total da carcaça.
B) Lesões tuberculosas em animais febris ao exame ante mortem – rejeição parcial da carcaça.
C) Lesões tuberculosas miliares em serosa – remoção das lesões e aproveitamento parcial por esterilização.
D) Lesões tuberculosas localizadas e discretas em pleura ou peritônio parietal – condenação total da carcaça.

GABARITO: A

Conforme vimos na Aula 7 do Curso “Tecnologia e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal p/ MAPA”, o artigo 196 do RIISPOA descreve que:

Art. 196 - Tuberculose - A **condenação total** deve ser feita nos seguintes casos:

- 1 - **quando no exame "ante-mortem" o animal estava febril;**
- 2 - **quando a tuberculose é acompanhada** de anemia ou **caquexia;**
- 3 - quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;
- 4 - quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;
- 5 - **quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;**

6 - quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

7 - quando existir tuberculose generalizada.

(...)

§ 2º A **rejeição parcial** é feita nos seguintes casos:

1 - quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;

2 - quando se trate de **tuberculose localizada** em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a **tuberculose da pleura e peritônio parietais**; neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;

QUESTÃO 37

O departamento de inspeção de produtos de origem animal (DIPOA) instituiu o programa de procedimentos-padrão de higiene operacional (PPHO) a ser utilizado nos estabelecimentos de leite e derivados. PPHO são procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorizados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois das operações industriais. Com base na estruturação do plano PPHO a ser implementado nos estabelecimentos de leite e derivados, analise as afirmativas.

I. O plano deve ser estruturado em 9 pontos básicos.

II. Segurança da água, higiene dos empregados e controle integrado de pragas devem fazer parte da estrutura do PPHO.

III. Dentre os pontos básicos da estruturação do PPHO, o treinamento dos funcionários é o primeiro a ser implantado.

IV. Segurança no transporte, proteção na estocagem dos pontos de venda e identificação correta das embalagens dos produtos são pontos da estruturação do PPHO.

Estão corretas as afirmativas

A) I, II, III e IV. B) I e II, apenas. C) II e III, apenas. D) I, III e IV, apenas.

GABARITO: B

Conforme vimos na questão 10 da Aula 05 do Curso “Programas de Autocontrole, BPF, PPHO e APPCC para MAPA”:

A RESOLUÇÃO DIPOA/SDA Nº 10, DE 22 DE MAIO DE 2003, instituiu o Programa Genérico de PROCEDIMENTOS – PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL – PPHO, a ser utilizado nos Estabelecimentos de Leite e Derivados que funcionam sob o regime de Inspeção Federal, como etapa preliminar e essencial dos Programas de Segurança Alimentar do tipo APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Segundo a norma, o **Plano PPHO deve ser estruturado em 9 pontos básicos**:

PPHO 1. **Segurança da Água**;

PPHO 2. Condições e higiene das superfícies de contato com o alimento;

PPHO 3. Prevenção contra a contaminação cruzada;

PPHO 4. **Higiene dos Empregados**;

PPHO 5. Proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento;

PPHO 6. Identificação e Estocagem Adequadas de substâncias Químicas e de Agentes Tóxicos;

PPHO 7. Saúde dos Empregados;

PPHO 8. **Controle Integrado de Pragas;**

PPHO 9. Registros.

Esta norma também definiu as características do PPHO:

Procedimentos de limpeza e sanitização, compreendendo:

Conservação e manutenção sanitária de instalações, equipamentos e utensílios;

Frequência (antes / durante / após operação industrial);

Especificação e controle das substâncias detergentes e sanitizantes utilizadas e de sua forma de uso;

Formas de monitorização e respectivas frequências;

Aplicação de ações corretivas a eventuais desvios, garantindo, inclusive, o apropriado destino aos produtos não conformes;

Elaboração e manutenção do Plano de implementação do PPHO, dos Formulários de Registros, dos documentos de monitorização e das ações corretivas adotadas. Todos os documentos devem ser assinados e datados.

A manutenção de Registros inclui:

Garantia da sua integridade;

Arquivamento no mínimo por 1 (um) ano;

Fácil disponibilidade ao SIF;

Manutenção em local de fácil acesso.

QUESTÃO 38

“O programa de redução de patógenos, monitoramento microbiológico e controle de *Salmonella sp.* em carcaças de frangos e perus da Secretaria de Defesa Agropecuária implementa a análise laboratorial sistemática e contínua de carcaças de frangos e perus in natura, para pesquisa de *Salmonella sp.*, em todos os estabelecimentos de abate registrados no serviço de inspeção federal (SIF). A qualidade dos processos de controle de *Salmonella sp.* nos estabelecimentos será monitorada por meio de ciclos de amostragem, com cada ciclo formado por 51 amostras. O programa estabelece o número máximo de amostras positivas (contaminadas) em cada ciclo. Considerando o referido Programa, o número máximo de amostras positivas aceitáveis em cada ciclo de amostragem é:

A) 1. B) 5. C) 12. D) 15.

GABARITO: C

Conforme vimos na Aula 8 do Curso “Tecnologia e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal p/ MAPA”, a IN 70/2003 instituiu o Programa de Redução de Patógenos (PRP), realizando o agrupamento das análises em ciclos, estabelecendo um limite crítico de no máximo 12 análises positivas para *Salmonella spp.* no universo de 51 amostras que compõem cada ciclo.

Item 9.3.1. da IN 70/2203: “Sendo $n= 51$; $c= 12$, onde a cada 51 amostras realizadas ($n=51$) será denominado 1 ciclo de amostragem, no qual, o máximo de positivos aceitável será de 12 amostras ($c=12$)”.