



**SIMULADO
FINAL**

ADAB

**Fiscal Estadual Agropecuário
Inspeção de Produtos e
Subprodutos de Origem Animal
Pós-Edital**

Caderno de Prova

Nome: _____

INFORMAÇÕES SOBRE O SIMULADO

- 1 - Este simulado conta com questões focadas no concurso ADAB, cargo de **Fiscal Estadual Agropecuário - Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal**;
- 2 - A prova contém itens que abordam conhecimentos cobrados no edital do concurso;
- 3 - As questões são inéditas e foram elaboradas pelos nossos professores com base no perfil da banca organizadora;
- 4 - A participação no ranking classificatório só será permitida até o horário de liberação do gabarito;
- 5 - O link para preencher o formulário com seu gabarito está localizado logo após estas instruções;

PREENCHA SEU GABARITO

Clique no link, ou copie e cole no seu navegador, para preencher seu gabarito.

<https://forms.gle/CiKkzT53R7qVsEjL8>

- | | | | | |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 01 - (A)(B)(C)(D)(E) | 17 - (A)(B)(C)(D)(E) | 33 - (A)(B)(C)(D)(E) | 49 - (A)(B)(C)(D)(E) | 65 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 02 - (A)(B)(C)(D)(E) | 18 - (A)(B)(C)(D)(E) | 34 - (A)(B)(C)(D)(E) | 50 - (A)(B)(C)(D)(E) | 66 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 03 - (A)(B)(C)(D)(E) | 19 - (A)(B)(C)(D)(E) | 35 - (A)(B)(C)(D)(E) | 51 - (A)(B)(C)(D)(E) | 67 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 04 - (A)(B)(C)(D)(E) | 20 - (A)(B)(C)(D)(E) | 36 - (A)(B)(C)(D)(E) | 52 - (A)(B)(C)(D)(E) | 68 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 05 - (A)(B)(C)(D)(E) | 21 - (A)(B)(C)(D)(E) | 37 - (A)(B)(C)(D)(E) | 53 - (A)(B)(C)(D)(E) | 69 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 06 - (A)(B)(C)(D)(E) | 22 - (A)(B)(C)(D)(E) | 38 - (A)(B)(C)(D)(E) | 54 - (A)(B)(C)(D)(E) | 70 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 07 - (A)(B)(C)(D)(E) | 23 - (A)(B)(C)(D)(E) | 39 - (A)(B)(C)(D)(E) | 55 - (A)(B)(C)(D)(E) | 71 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 08 - (A)(B)(C)(D)(E) | 24 - (A)(B)(C)(D)(E) | 40 - (A)(B)(C)(D)(E) | 56 - (A)(B)(C)(D)(E) | 72 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 09 - (A)(B)(C)(D)(E) | 25 - (A)(B)(C)(D)(E) | 41 - (A)(B)(C)(D)(E) | 57 - (A)(B)(C)(D)(E) | 73 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 10 - (A)(B)(C)(D)(E) | 26 - (A)(B)(C)(D)(E) | 42 - (A)(B)(C)(D)(E) | 58 - (A)(B)(C)(D)(E) | 74 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 11 - (A)(B)(C)(D)(E) | 27 - (A)(B)(C)(D)(E) | 43 - (A)(B)(C)(D)(E) | 59 - (A)(B)(C)(D)(E) | 75 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 12 - (A)(B)(C)(D)(E) | 28 - (A)(B)(C)(D)(E) | 44 - (A)(B)(C)(D)(E) | 60 - (A)(B)(C)(D)(E) | 76 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 13 - (A)(B)(C)(D)(E) | 29 - (A)(B)(C)(D)(E) | 45 - (A)(B)(C)(D)(E) | 61 - (A)(B)(C)(D)(E) | 77 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 14 - (A)(B)(C)(D)(E) | 30 - (A)(B)(C)(D)(E) | 46 - (A)(B)(C)(D)(E) | 62 - (A)(B)(C)(D)(E) | 78 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 15 - (A)(B)(C)(D)(E) | 31 - (A)(B)(C)(D)(E) | 47 - (A)(B)(C)(D)(E) | 63 - (A)(B)(C)(D)(E) | 79 - (A)(B)(C)(D)(E) |
| 16 - (A)(B)(C)(D)(E) | 32 - (A)(B)(C)(D)(E) | 48 - (A)(B)(C)(D)(E) | 64 - (A)(B)(C)(D)(E) | 80 - (A)(B)(C)(D)(E) |

SIMULADO NO SISTEMA DE QUESTÕES

Clique no link, ou copie e cole no seu navegador, para fazer este simulado também no SQ!

<https://bit.ly/4nsKwEe>

CONHECIMENTOS GERAIS**LÍNGUA PORTUGUESA***Fabício Dutra*

Texto 1

A crise recente envolvendo a marca Ypê reacendeu um debate que costuma permanecer invisível ao consumidor comum: até que ponto confiamos nos mecanismos de fiscalização sanitária que atuam nos bastidores da indústria? A decisão da Agência Nacional de Vigilância Sanitária de suspender a fabricação e comercialização de determinados produtos da empresa — ainda que posteriormente suspensa por meio de recurso administrativo — expõe não apenas um episódio isolado, mas uma tensão permanente entre produção em larga escala, responsabilidade sanitária e confiança pública.

A Anvisa informou ter identificado “falhas graves na produção” da unidade da Química Amparo, responsável pela marca Ypê. Entre os problemas apontados estão falhas no controle de qualidade, irregularidades em etapas críticas da fabricação e deficiências nos sistemas de garantia sanitária. Em outras palavras: o alerta não surgiu por um detalhe burocrático, mas por questões estruturais capazes de comprometer a segurança do consumidor.

Embora a suspensão tenha sido temporariamente interrompida após recurso apresentado pela empresa, o alerta sanitário permanece. E isso é um ponto importante. A manutenção do aviso demonstra que o órgão regulador ainda considera existir risco potencial relacionado aos lotes afetados — especificamente aqueles terminados em número 1. Ou seja, juridicamente a comercialização pode prosseguir até nova análise, mas sanitariamente a cautela continua sendo recomendada.

A postura da empresa, por sua vez, revela uma tentativa clara de preservar a própria credibilidade. Em nota, a Ypê afirmou ter apresentado novos esclarecimentos técnicos e reforçado compromissos com um plano de ação voltado à conformidade sanitária. Além disso, destacou que mantém diálogo permanente com a Anvisa em busca de uma solução definitiva. É uma resposta esperada de uma marca consolidada nacionalmente, sobretudo porque a confiança do

consumidor é um ativo tão importante quanto qualquer estrutura industrial.

No entanto, talvez o aspecto mais delicado de toda a situação esteja no histórico anterior já admitido pela própria empresa. Em novembro de 2025, a Ypê iniciou um recall voluntário após identificar a presença da bactéria *Pseudomonas aeruginosa* em determinados lotes de lavaroupa líquidos. O episódio já havia acendido um sinal de alerta importante sobre os protocolos internos de controle microbiológico da fabricante.

Casos assim revelam uma verdade frequentemente ignorada: fiscalização sanitária eficiente não é exagero regulatório — é proteção coletiva. Muitas vezes, quando órgãos como a Anvisa atuam preventivamente, parte da população interpreta a medida como radicalismo administrativo ou excesso de intervenção estatal. Mas a lógica sanitária funciona justamente na antecipação do risco. Esperar danos concretos para agir significaria falhar na própria finalidade da vigilância.

Ao consumidor, resta agora a responsabilidade da atenção prática: verificar os lotes dos produtos antes do uso, acompanhar as orientações oficiais e evitar o consumo ou utilização dos itens indicados pela agência. Em tempos de circulação acelerada de informação — e também de desinformação —, o cuidado precisa ser acompanhado de discernimento.

Mais do que uma crise empresarial, o caso Ypê se transforma em um retrato contemporâneo da fragilidade da confiança. Porque, no fim das contas, produtos de limpeza entram diariamente nas casas brasileiras carregando algo maior que eficiência: carregam a expectativa silenciosa de segurança.

1. Com base na análise do texto, qual é a tese central defendida pelo autor a respeito da atuação da Anvisa?
 - a) A intervenção estatal é considerada excessiva, pois marcas consolidadas possuem protocolos internos que dispensam auditoria externa.
 - b) A fiscalização é vista como um radicalismo administrativo que impõe barreiras desnecessárias ao crescimento da indústria nacional.
 - c) A vigilância sanitária atua como um mecanismo de proteção coletiva cuja lógica principal é a antecipação do risco antes que danos ocorram.
 - d) A responsabilidade pela segurança dos produtos deve ser transferida inteiramente ao consumidor, que deve fiscalizar os lotes.
 - e) As sanções aplicadas são meramente burocráticas e perdem sua validade quando a empresa apresenta recursos administrativos.
2. Considerando a finalidade comunicativa e as marcas linguísticas presentes, em qual gênero textual o material lido se enquadra?
 - a) Manual de instruções, já que prescreve passo a passo como o consumidor deve proceder para realizar a devolução de produtos com defeito.
 - b) Editorial, pois representa a voz oficial da Anvisa explicando os motivos jurídicos que levaram à suspensão da fabricação dos produtos.
 - c) Notícia, pois se limita a relatar de forma objetiva e impessoal os fatos ocorridos com a marca Ypê sem emitir juízo de valor.
 - d) Relatório técnico, visto que detalha os processos químicos e microbiológicos envolvidos na contaminação por *Pseudomonas aeruginosa*.
 - e) Artigo de opinião ou texto analítico, pois interpreta um fato recente para propor uma reflexão sobre a relação entre indústria, órgãos reguladores e sociedade.
3. No trecho: "Embora a suspensão tenha sido temporariamente interrompida após recurso apresentado pela empresa, o alerta sanitário permanece. E isso é um ponto importante.", o termo sublinhado exerce coesão referencial ao retomar:
 - a) A marca Ypê, que busca preservar sua credibilidade perante o consumidor comum.
 - b) A interrupção temporária da suspensão decidida pela agência reguladora.
 - c) A identificação de falhas graves na unidade produtiva da Química Amparo.
 - d) O fato de o alerta sanitário permanecer mesmo com a suspensão da proibição de comercialização.
 - e) O recurso administrativo apresentado pela empresa para liberar a fabricação.
4. Os vocábulos dos enunciados a seguir estão grafados corretamente com hífen, assim como o vocábulo 'bem-estar' empregado no trecho:
 - a) A vigilância sanitária identificou falhas em micro-organismos presentes nos produtos e determinou uma força tarefa de fiscalização.
 - b) A empresa apresentou um contra-ataque jurídico e iniciou um processo de autoavaliação técnicoadministrativa.
 - c) O recolhimento dos lotes ocorreu após a identificação de uma bactéria em produtos recém-fabricados e ultras-sensíveis.
 - d) A Anvisa realizou uma ação anti-higiênica contra produtos mal acondicionados e determinou uma intervenção semi-industrial.
 - e) Consumidores denunciaram embalagens extraviadas em pós-venda e irregularidades em itens super-sensíveis.

5. A manutenção do aviso demonstra que o órgão regulador ainda considera existir risco potencial relacionado aos lotes afetados — especificamente aqueles terminados em número 1. Ou seja, juridicamente a comercialização pode prosseguir até nova análise, mas sanitariamente a cautela continua sendo recomendada.

Considerando as funções morfossintáticas dos elementos linguísticos do trecho acima, identifique a afirmativa CORRETA.

- a) A expressão 'do aviso' funciona como adjunto adnominal.
- b) A oração introduzida pelo termo 'que' exerce a função de objeto direto.
- c) O termo 'potencial' funciona como núcleo do objeto direto.
- d) O termo 'até nova análise' funciona como complemento verbal indireto.
- e) O termo 'recomendada' funciona como predicativo do sujeito.

6. Considerando os significados das palavras no contexto apresentado, analise as afirmativas a seguir:

- I. No trecho "a cautela continua sendo recomendada", o termo **cautela** pode ser substituído por "prudência" sem prejuízo semântico relevante ao contexto.
 - II. No segmento "risco potencial relacionado aos lotes afetados", o vocábulo **potencial** apresenta sentido de "possível" ou "eventual".
 - III. Na passagem "a comercialização pode prosseguir", o verbo **prosseguir** foi empregado com sentido equivalente a "continuar" ou "prosseguir normalmente".
- a) Todas estão corretas.
 - b) Apenas a I e a II estão corretas.
 - c) Apenas a II e III estão corretas.
 - d) Nenhuma está correta.
 - e) Apenas a III está correta.

7. Muitas vezes, quando órgãos como a Anvisa atuam preventivamente, parte da população interpreta a medida como radicalismo administrativo ou excesso de intervenção estatal.

A partir do trecho acima, analise os enunciados a seguir, considerando apenas os aspectos de concordância verbal e nominal, sem considerar outros tipos de alteração.

- a) O verbo "atuam" deveria estar no singular para concordar com "Anvisa".
- b) O verbo "interpreta" deveria estar no plural para concordar com "órgãos como a Anvisa".
- c) A expressão "parte da população" permitiria que o verbo 'interpreta' fosse empregado no plural.
- d) O verbo "atuam" poderia permanecer no singular sem prejuízo à correção gramatical, pois "Anvisa" está no singular.
- e) O verbo "interpreta" concorda tanto com 'parte' quanto com 'população'.

8. Considerando as regras de acentuação dos vocábulos presentes no trecho, marque com V, as afirmativas verdadeiras, ou com F, as falsas:

- () Os termos 'vigilância', 'bactéria' e 'número' são acentuadas pelo mesmo motivo.
 - () Os termos 'saúde' e 'vírus' são acentuadas por regras diferentes.
 - () Os termos 'crítica' e 'biológico' são acentuadas de acordo com a regra das proparoxítonas.
- a) V – V – F
 - b) F – F – F
 - c) V – F – F
 - d) F – V – V
 - e) F – V – F

9. Com relação ao emprego da pontuação no trecho abaixo, assinale a alternativa correta.

“Mesmo assim, a Anvisa mantém o alerta de risco sanitário e orienta os consumidores a não usar os 23 itens com lotes de final 1 afetados pela decisão.”

- a) A vírgula após “assim” poderia ser retirada sem prejuízo à correção gramatical, pois separa apenas um adjunto adverbial de causa de pequena extensão.
- b) A expressão “com lotes de final 1” está entre vírgulas porque possui valor explicativo.
- c) A ausência de vírgula antes da conjunção “e” está correta, pois ela liga orações com o mesmo sujeito.
- d) Seria obrigatório o emprego de vírgula após “consumidores”, já que há uma oração reduzida na sequência.
- e) A retirada da vírgula após “Mesmo assim” manteria integralmente a norma-padrão, pois adjuntos adverbiais deslocados nunca exigem pontuação.

10. No encerramento do texto, o autor utiliza a expressão: "produtos de limpeza [...] carregam a expectativa silenciosa de segurança". Qual figura de linguagem é central nessa passagem para transpor a função utilitária do produto para uma dimensão psicológica e subjetiva?

- a) personificação.
- b) antítese.
- c) hipérbole.
- d) catacrese.
- e) metonímia.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

Emannuelle Gouveia

11. Assinale a alternativa correta acerca dos componentes e dispositivos utilizados em computadores.

- a) O teclado e o mouse são exemplos de dispositivos de entrada de dados.
- b) O monitor é classificado exclusivamente como dispositivo de armazenamento permanente.
- c) A memória RAM é utilizada para armazenamento definitivo de arquivos do sistema.
- d) O processador possui como única função realizar armazenamento de documentos.
- e) O sistema operacional é classificado como componente físico do computador.

12. Assinale a alternativa correta acerca das características e funções das memórias utilizadas em computadores.

- a) A memória RAM é destinada exclusivamente ao armazenamento permanente de arquivos do usuário.
- b) A memória ROM perde seu conteúdo sempre que o computador é desligado.
- c) A memória cache possui capacidade maior que dispositivos de armazenamento como SSD e HD.
- d) A memória cache é utilizada para armazenar temporariamente dados e instruções frequentemente acessados pelo processador.
- e) A memória RAM não participa da execução de programas e processos do sistema operacional.

- 13.** Assinale a alternativa correta sobre funcionalidades do sistema operacional Windows 10/11.
- a) O recurso Área de Trabalho Remota permite acesso ao computador apenas localmente, sem utilização de rede.
 - b) O Windows Defender é uma ferramenta integrada de segurança utilizada para proteção contra ameaças e malwares.
 - c) A Lixeira do Windows armazena exclusivamente arquivos do sistema operacional.
 - d) O Explorador de Arquivos não permite operações de cópia, movimentação ou renomeação de arquivos.
 - e) O menu Iniciar foi removido definitivamente a partir do Windows 10.
- 14.** Assinale a alternativa correta sobre funcionalidades do Microsoft Word.
- a) O recurso Localizar e Substituir permite apenas localizar palavras no documento, sem possibilidade de alteração automática.
 - b) A quebra de página no Word somente pode ser realizada automaticamente pelo sistema.
 - c) O Word não permite inserção de tabelas em documentos de texto.
 - d) O alinhamento justificado posiciona todo o texto exclusivamente à esquerda da página.
 - e) O recurso Controle de Alterações permite registrar modificações realizadas no documento durante a edição.
- 15.** Assinale a alternativa correta sobre funções e recursos do Microsoft Excel.
- a) A função MÉDIA é utilizada para localizar valores duplicados em uma planilha.
 - b) O recurso Classificar permite apenas ordenação alfabética crescente de dados.
 - c) A função SE permite realizar testes lógicos e retornar resultados diferentes conforme a condição avaliada.
 - d) O Excel não permite utilização de referências entre diferentes planilhas da mesma pasta de trabalho.
 - e) O recurso AutoSoma é utilizado exclusivamente para contagem de células vazias.
- 16.** Assinale a alternativa correta sobre gráficos dinâmicos no Microsoft Excel.
- a) Gráficos dinâmicos somente podem ser criados a partir de células contendo fórmulas matemáticas.
 - b) Um gráfico dinâmico não pode ser atualizado após alterações na Tabela Dinâmica associada.
 - c) Gráficos dinâmicos permitem representação visual interativa dos dados resumidos em uma Tabela Dinâmica.
 - d) O uso de gráficos dinâmicos elimina completamente a necessidade de filtros e segmentações de dados.
 - e) Gráficos dinâmicos não permitem alteração automática conforme modificações nos dados de origem.
- 17.** Assinale a alternativa correta sobre conceitos relacionados à navegação na Internet.
- a) Uma URL é utilizada exclusivamente para armazenamento local de arquivos no computador.
 - b) Links em páginas web permitem apenas acesso a arquivos armazenados no mesmo site de origem.
 - c) Ferramentas de busca na Internet funcionam somente quando o endereço completo da página é informado pelo usuário.
 - d) A URL identifica o endereço de um recurso na Internet, como páginas, arquivos ou serviços web.
 - e) A impressão de páginas na web somente pode ser realizada após download completo do site para o computador.

18. Assinale a alternativa correta sobre funcionalidades e características do correio eletrônico (e-mail).

- a) O campo "CC" permite enviar cópia da mensagem para outros destinatários além do destinatário principal.
- b) Mensagens de e-mail somente podem conter texto simples, sem anexos ou imagens.
- c) O protocolo SMTP é utilizado exclusivamente para navegação em páginas web.
- d) O uso de e-mail elimina completamente riscos relacionados a phishing e engenharia social.
- e) O campo "Assunto" é utilizado para armazenar automaticamente os anexos enviados na mensagem.

19. Assinale a alternativa correta sobre ataques e ameaças relacionados à segurança da informação.

- a) Ataques de ransomware têm como principal objetivo melhorar o desempenho do sistema operacional da vítima.
- b) O phishing utiliza técnicas de engenharia social para induzir usuários ao fornecimento de informações sensíveis.
- c) Um ataque de negação de serviço (DoS) possui como finalidade principal criptografar arquivos locais do usuário.
- d) Ataques de força bruta impedem completamente qualquer tentativa de autenticação em sistemas computacionais.
- e) Malwares são programas desenvolvidos exclusivamente para monitoramento legítimo de redes corporativas.

20. Assinale a alternativa correta sobre aplicativos utilizados na segurança da informação.

- a) Firewalls possuem como única função realizar backup automático de arquivos do sistema operacional.

b) Antivírus são programas desenvolvidos para identificar, bloquear e remover softwares maliciosos do computador.

c) Antispywares impedem exclusivamente falhas físicas em discos rígidos e SSDs.

d) O uso de firewall elimina completamente a necessidade de atualização de sistemas e aplicativos.

e) Ferramentas de segurança impedem qualquer possibilidade de ataque ou infecção em ambientes computacionais.

LEGISLAÇÃO

Fábio Ramos

21. Analise as informações abaixo referente a lei nº 6677/1994, Estatuto dos Servidores Públicos Civis do Estado da Bahia, das Autarquias e das Fundações Públicas Estaduais:

I - O ocupante do cargo de provimento permanente fica sujeito a 36 (trinta e seis) horas semanais de trabalho, salvo quando a lei estabelecer duração diversa.

II - A reversão far-se-á no mesmo cargo ou no cargo resultante da transformação, permanecendo o servidor em disponibilidade remunerada enquanto não houver vaga.

III - A relocação dar-se-á, exclusivamente, para ajustamento de quadros de pessoal às necessidades dos serviços, inclusive nos casos de organização, extinção ou criação de órgãos ou entidades

Após análise, assinale a alternativa correta.

- a) Apenas os itens I e II estão corretos.
- b) Apenas os itens II e III estão corretos.
- c) Os itens I, II e III estão corretos.
- d) Apenas o item I correto.
- e) Apenas o item III correto.

22. O Servidor Pedro foi deslocado de ofício de sua sede, em caráter temporário, no interesse da administração. Fará jus a auxílio-moradia:

- a) O valor será de no máximo 15% (quinze por cento) da remuneração do cargo permanente
- b) será concedido, mesmo quando o servidor ocupar prédio público.
- c) a partir da data do exercício na nova sede
- d) o valor será no mínimo de 20% (vinte por cento) da remuneração do cargo permanente, até o prazo máximo de 1(um) ano.
- e) a partir da data de apresentação na nova sede.

23. Analise as informações abaixo referente a lei nº 6677/1994:

- I - É concedida a percepção cumulativa de aposentadorias concedidas pelo poder público ou por qualquer instituição oficial de previdência
- II - A aposentadoria voluntária com proventos integrais ou proporcionais, produzirá efeitos a partir da data de publicação do ato concessório, ressalvada a hipótese do parágrafo único, caso em que seus efeitos retroagem à data do afastamento.
- III - Os proventos da aposentadoria poderão ser inferiores a 1/3 (um terço) da remuneração da atividade, respeitado o menor vencimento do Estado.

Após análise, assinale a alternativa correta.

- a) Apenas os itens II e III estão corretos.
- b) Apenas os itens I e II estão corretos.
- c) Os itens I, II e III estão corretos.
- d) Apenas o item II correto.
- e) Apenas o item III correto.

24. De acordo com a Lei nº 13.182/2014, ESTATUTO DA IGUALDADE RACIAL E DE COMBATE À INTOLERÂNCIA RELIGIOSA, arque a opção correta.

- a) A Assistência religiosa de religiões afro-brasileiras não é permitida em estabelecimentos civis e militares de internação coletiva estaduais.
- b) É inviolável a liberdade de consciência e de crença, não sendo assegurado o livre exercício dos cultos religiosos e garantida a proteção aos locais de culto e às suas liturgias
- c) O Estado divulgará semestralmente estatísticas sobre o impacto das violações de direitos humanos sobre a qualidade de vida da juventude negra no Estado.
- d) É assegurada a assistência integral a jovens vítimas de violência policial e de grupos de extermínio, bem como às suas famílias, nos aspectos social, psicológico, de saúde e jurídico.
- e) É violável a liberdade de consciência e de crença.

25. Conforme a Lei nº 12.618/2012, Acesso a Informações no Âmbito do Estado da Bahia,

- a) poderá ser negado acesso à informação necessária à tutela judicial ou administrativa de direitos fundamentais.
- b) O prazo máximo de restrição de acesso à informação para a classificação secreta é de 25 (vinte e cinco) anos
- c) A competência do Governador do Estado, quanto ao grau de sigilo, restringe ao grau ultrassecreto
- d) O tratamento das informações pessoais deve ser feito de forma transparente e com respeito à intimidade, vida privada, honra e imagem das pessoas, bem como às liberdades e garantias individuais.
- e) A competência do Governador do Estado, quanto ao grau de sigilo, restringe ao grau secreto e reservado, não é competente no grau ultrassecreto.

IGUALDADE RACIAL E DE GÊNERO*Ricardo Torques*

26. De acordo com a Constituição Estadual da Bahia, registre V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas:

- () Sempre que for veiculada publicidade estadual será assegurada a inclusão de uma da raça negra.
- () O Dia 20 de novembro será considerado, no calendário oficial, como Dia da Consciência Negra
- () A sociedade baiana é cultural e historicamente marcada pela presença da comunidade afro-brasileira, constituindo a prática do racismo crime inafiançável e imprescritível, sujeito a pena de reclusão, nos termos da Constituição Federal.
- () Com países que mantiverem política oficial de discriminação racial, o Estado não poderá manter intercâmbio cultural ou desportivo, através de delegações oficiais.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta dos itens acima, de cima para baixo:

- a) F, V, V, V.
- b) V, V, V, V.
- c) F, V, F, F.
- d) F, F, V, V.
- e) V, V, V, F.

27. A Lei 12.888/2010, dentre outros aspectos, institui o Estatuto da Igualdade Racial. Considerando o disposto no estatuto, analise as afirmativas a seguir.

- I – O direito à saúde da população negra será garantido pelo poder público mediante políticas universais, sociais e econômicas destinadas à redução do risco de doenças e de outros agravos.
- II – O poder público garantirá que o segmento da população negra vinculado aos seguros privados de saúde seja tratado sem discriminação.
- III – Os moradores das comunidades de remanescentes de quilombos serão beneficiários

de incentivos específicos para a garantia do direito à saúde, incluindo melhorias nas condições ambientais, no saneamento básico, na segurança alimentar e nutricional e na atenção integral à saúde.

Está correto o que se afirma em:

- a) I apenas.
- b) I e II apenas.
- c) I, II e III.
- d) II e III apenas.
- e) II apenas.

28. Considerando o disposto na lei 11.340/2006 (Lei Maria da Penha), assinale a alternativa correta.

- a) É direito da mulher em situação de violência doméstica e familiar o atendimento policial e pericial especializado, ininterrupto e prestado por servidores - preferencialmente do sexo masculino - previamente capacitados.
- b) O juiz determinará, por prazo indeterminado, a inclusão da mulher em situação de violência doméstica e familiar no cadastro de programas assistenciais do governo federal, estadual e municipal.
- c) Os dispositivos de segurança destinados ao uso em caso de perigo iminente e disponibilizados para o monitoramento das vítimas de violência doméstica ou familiar amparadas por medidas protetivas terão seus custos ressarcidos pelo Estado.
- d) Na hipótese da iminência ou da prática de violência doméstica e familiar contra a mulher, a autoridade policial que tomar conhecimento da ocorrência adotará, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, as providências legais cabíveis.
- e) A mulher em situação de violência doméstica e familiar tem prioridade para matricular seus dependentes em instituição de educação básica mais próxima de seu domicílio.

29. De acordo com a Constituição Federal, a autodeterminação dos povos é considerada

- a) um objetivo da República Federativa do Brasil.
- b) um fundamento da República Federativa do Brasil.
- c) um princípio regente das relações internacionais da República Federativa do Brasil.
- d) um direito absoluto da República Federativa do Brasil.
- e) um princípio fundamental da República Federativa do Brasil.

30. A lei 10.678/2003, dentre outros assuntos, cria a Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial, que, de acordo com a referida norma, é considerada um

- a) órgão de assessoramento imediato ao Presidente da República
- b) órgão de assessoramento mediato ao Presidente da República
- c) órgão de execução vinculado ao Ministério da Justiça.
- d) órgão de execução vinculado ao Ministério da Segurança Pública.
- e) órgão de assessoramento vinculado aos governos estaduais.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Nicolle Fridlund

31. Com base na legislação brasileira vigente sobre inspeção de ovos e produtos de ovos, assinale a alternativa correta:

- a) Os ovos trincados podem ser destinados ao consumo direto, desde que armazenados sob refrigeração e comercializados no prazo máximo de 72 horas.
- b) Os ovos sujos podem ser destinados diretamente

ao consumo humano, após classificação.

- c) Os ovos com casca íntegra, porém com sujidades aderidas, devem ser submetidos à lavagem antes da classificação.
- d) É permitido o aproveitamento de ovos com odor estranho para industrialização, desde que submetidos a tratamento térmico adequado.
- e) Os ovos incubados podem ser destinados à industrialização após remoção do embrião, desde que submetidos à pasteurização.

32. Com base na Lei nº 1.283/1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, assinale a alternativa correta:

- a) A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal é de competência exclusiva da União, não sendo admitida atuação dos Estados e Municípios.
- b) Os estabelecimentos que realizam comércio interestadual de produtos de origem animal devem estar obrigatoriamente sob inspeção municipal.
- c) A inspeção de produtos de origem animal é obrigatória apenas para estabelecimentos que realizam exportação.
- d) É obrigatória a prévia inspeção, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal destinados ao consumo humano, sejam eles comercializados no território nacional ou destinados à exportação.
- e) A Lei nº 1.283/1950 restringe-se exclusivamente à inspeção de carnes, não abrangendo outros produtos de origem animal.

33. Com base na organização, princípios e funcionamento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, assinale a alternativa correta:

- a) Os serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios podem ser reconhecidos como equivalentes ao sistema federal, permitindo o comércio interestadual de produtos de origem animal, desde que atendidos os requisitos estabelecidos.
- b) O SUASA estabelece a centralização das atividades de inspeção e fiscalização na União, com delegação eventual aos Estados e Municípios mediante convênios específicos.
- c) A adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios ao SUASA é obrigatória, sendo condição necessária para o exercício das atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal em seus territórios.
- d) A equivalência entre os serviços de inspeção no âmbito do SUASA elimina a necessidade de supervisão ou auditoria por parte da União.
- e) O SUASA limita-se às ações de inspeção industrial de produtos de origem animal, não abrangendo aspectos relacionados à sanidade animal ou vegetal.

34. No âmbito do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, componente do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, assinale a alternativa correta:

- a) O reconhecimento da equivalência de um serviço de inspeção estadual ou municipal ao SISBI-POA confere automaticamente aos estabelecimentos por ele fiscalizados autorização para exportação de produtos de origem animal.
- b) A adesão ao SISBI-POA dispensa o cumprimento integral dos requisitos estabelecidos na legislação federal, desde que o serviço local tenha normas próprias equivalentes.
- c) O reconhecimento da equivalência no SISBI-POA

permite que estabelecimentos sob inspeção estadual ou municipal realizem comércio interestadual, desde que vinculados a serviço de inspeção previamente reconhecido.

- d) A equivalência concedida no âmbito do SISBI-POA é automática para todos os serviços de inspeção que integrem o SUASA.
- e) O SISBI-POA restringe-se à avaliação documental dos serviços de inspeção, não envolvendo auditorias in loco para verificação da equivalência.

35. Durante a inspeção de bovinos em estabelecimento sob inspeção oficial, o médico veterinário deve observar critérios técnicos e sanitários no exame *ante mortem*, no abate e no exame *post mortem*. Com base nesses procedimentos, assinale a alternativa incorreta:

- a) O exame *ante mortem* deve ser realizado em todos os animais, em período anterior ao abate, com o objetivo de identificar sinais clínicos de doenças e condições que possam comprometer a saúde pública ou o bem-estar animal.
- b) Animais que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas, estado febril ou alterações comportamentais relevantes devem ser segregados e submetidos a exame clínico mais detalhado, podendo ter o abate retardado ou ser destinados a abate de emergência.
- c) A insensibilização deve ser eficaz, promovendo inconsciência imediata e mantida até a sangria, sendo vedadas práticas que permitam a recuperação da consciência antes da morte do animal.
- d) No exame *post mortem*, a inspeção deve incluir avaliação sistemática de carcaça e órgãos, com possibilidade de incisão e palpação de órgãos e linfonodos, conforme protocolos estabelecidos.
- e) Carcaças com lesões generalizadas de natureza infecciosa podem ser liberadas para consumo humano, desde que as áreas afetadas sejam removidas durante o toailete.

36. Durante a inspeção *post mortem* de bovinos em estabelecimento sob inspeção oficial, foram observados cisticercos em musculatura estriada. Considerando os critérios estabelecidos no RIISPOA para julgamento de carcaças com cisticercose, assinale a alternativa correta:

- a) A presença de qualquer quantidade de cisticercos viáveis determina a condenação total da carcaça, independentemente da intensidade da infecção.
- b) Carcaças com infecção leve por cisticercose podem ser destinadas ao consumo humano após tratamento pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas, conforme critérios estabelecidos em regulamento.
- c) A identificação de cisticercos calcificados determina, obrigatoriamente, a condenação total da carcaça.
- d) A presença de cisticercos em órgãos internos impede a utilização da carcaça, ainda que não haja comprometimento da musculatura.
- e) A quantidade de cisticercos viáveis e inviáveis não interfere no destino da carcaça, sendo irrelevante para o julgamento sanitário, considerando a gravidade da doença no ser humano.

37. O Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes - PNCRC tem papel fundamental na garantia da inocuidade dos produtos de origem animal no Brasil. Com base nas diretrizes do programa, assinale a alternativa correta:

- a) O PNCRC tem como objetivo o monitoramento exclusivo de resíduos de medicamentos veterinários, não abrangendo contaminantes ambientais.
- b) A execução do PNCRC é de responsabilidade dos estabelecimentos sob inspeção oficial, cabendo ao MAPA a consolidação dos resultados apresentados.
- c) O PNCRC realiza monitoramento de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal por meio de planos amostrais oficiais, com coleta de amostras em estabelecimentos sob inspeção e análise em laboratórios credenciados.

d) Os resultados do PNCRC não possuem implicações regulatórias diretas, sendo utilizados para fins estatísticos e de pesquisas científicas.

e) O PNCRC é aplicável à avaliação de produtos destinados ao mercado interno, não sendo utilizado em produtos destinados à exportação.

38. O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC é amplamente adotado na indústria de produtos de origem animal como ferramenta de garantia da inocuidade. Com base em seus princípios e aplicação em estabelecimentos sob inspeção oficial, assinale a alternativa correta:

- a) A validação do plano APPCC deve ser realizada obrigatoriamente em periodicidade anual, independentemente de alterações no processo produtivo.
- b) A verificação do APPCC consiste exclusivamente na revisão documental dos registros gerados nos pontos críticos de controle.
- c) O APPCC substitui os programas de pré-requisitos, como boas práticas de fabricação e procedimentos padrão de higiene operacional, por ser um sistema complexo e produto-processo específico.
- d) A validação do plano APPCC deve demonstrar, antes de sua implementação, que as medidas de controle propostas são capazes de controlar os perigos identificados.
- e) Os limites críticos estabelecidos nos pontos críticos de controle podem ser definidos com base apenas na experiência prática do estabelecimento, sem necessidade de embasamento técnico-científico.

39. Os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO constituem parte essencial dos programas de autocontrole em estabelecimentos de produtos de origem animal. Com base em seus princípios e aplicação, assinale a alternativa correta:

- a) Os PPHO são aplicáveis às etapas pós-processamento, para higienização do estabelecimento após a elaboração de alimentos, não abrangendo atividades anteriores ao início da produção.
- b) Os procedimentos pré-operacionais dos PPHO têm como objetivo garantir condições higiênico-sanitárias adequadas antes do início das atividades, incluindo limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios.
- c) A execução dos PPHO dispensa a necessidade de registros documentais, desde que haja supervisão direta do responsável técnico.
- d) Os PPHO substituem as boas práticas de fabricação, sendo suficientes para garantir a inocuidade dos produtos através de métodos validados de higienização de superfícies que entram em contato com o produto.
- e) Os PPHO devem ser executados apenas quando identificadas não conformidades durante o processo produtivo.

40. Com base na legislação brasileira sobre doenças de notificação obrigatória ao serviço veterinário oficial, assinale a alternativa incorreta:

- a) A suspeita de doenças exóticas ou erradicadas no território nacional devem ser notificadas imediatamente ao serviço veterinário oficial, independentemente da confirmação laboratorial.
- b) A suspeita de doenças com potencial de rápida disseminação e alto impacto econômico deve ser comunicada de forma imediata, cabendo ao serviço veterinário oficial adotar medidas de investigação.
- c) A notificação obrigatória pode ser realizada por qualquer cidadão, incluindo produtores, médicos veterinários e demais profissionais envolvidos com a atividade agropecuária.

d) Doenças classificadas para notificação mensal devem ser comunicadas ao serviço veterinário oficial dentro dos prazos estabelecidos, mesmo na ausência de suspeitas clínicas, conforme as normas vigentes.

e) A leptospirose não requer a notificação de casos confirmados.

41. A Instrução Normativa nº 50, de 24 de setembro de 2013, atualizou a relação de doenças sujeitas à aplicação de medidas de defesa sanitária animal, estabelecendo que sua notificação ao Serviço Veterinário Oficial (SVO) é obrigatória. Essa obrigação se aplica tanto a qualquer cidadão quanto a profissionais que atuam nas áreas de diagnóstico, ensino ou pesquisa em saúde animal (MAPA, 2021).

Com relação às doenças de notificação obrigatória ao SVO, associe os tipos de listas apresentados às respectivas enfermidades:

- 1. Doenças erradicadas ou nunca registradas no país, que requerem notificação imediata de caso suspeito ou diagnóstico laboratorial.
- 2. Doenças que requerem notificação imediata de qualquer caso suspeito.
- 3. Doenças que requerem notificação imediata de qualquer caso confirmado.
- 4. Doenças que requerem notificação mensal de qualquer caso confirmado.

() Triquinelose e Peste bovina.

() Erisipela suína e Gripe equina .

() Loque europeia das abelhas melíferas e Antraz.

() Clamidiose aviária e Agalaxia contagiosa.

a) 1 - 4 - 2 - 3.

b) 2 - 3 - 4 - 1

c) 1 - 2 - 4 - 3

d) 3 - 4 - 1 - 2

e) 1 - 4 - 3 - 2

42. Com base na Portaria ADAB Nº 103 DE 16/09/2024, que estabelece os procedimentos para concessão do Selo Arte e do Selo Queijo Artesanal no Estado da Bahia, assinale a alternativa correta:

- a) O SELO ARTE é concedido ao estabelecimento produtor artesanal, sendo vedada sua vinculação a produtos específicos.
- b) A concessão do SELO ARTE dispensa o registro prévio do produto no Serviço de Inspeção Oficial, desde que comprovada a artesanabilidade.
- c) A concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal substitui a necessidade de registro nos serviços de inspeção oficial, como SIM, SIE ou SIF.
- d) Os produtos artesanais que recebem o SELO ARTE podem ter comercialização intermunicipal dentro do Estado da Bahia, sendo vedada a venda para outros estados.
- e) Os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, estarão sujeitos, a qualquer tempo, a fiscalização pela CAPPAF.

43. Com base na Instrução Normativa MAPA nº 77/2018, que estabelece critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte e recepção do leite cru refrigerado, assinale a alternativa correta:

- a) O leite cru refrigerado pode ser recebido pelo estabelecimento industrial mesmo quando apresentar resultado lilás a violeta no teste do álcool/alizarol, desde que sua temperatura esteja dentro dos limites estabelecidos.
- b) A responsabilidade pela qualidade do leite cru refrigerado é exclusiva do estabelecimento industrial, após a coleta do produto na propriedade rural.
- c) É permitido o transporte de leite em latões ou tarros, em temperatura ambiente, desde que seja entregue ao estabelecimento processador em até 24 horas após o final de cada ordenha.
- d) O leite cru refrigerado que apresentar alterações sensoriais, presença de colostro ou seja

proveniente de animais que não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição, não pode ser destinado à industrialização.

- e) O transporte do leite cru refrigerado pode ser realizado em qualquer tipo de veículo, desde que o produto esteja acondicionado em recipientes devidamente fechados.

44. Durante as operações de recepção e processamento de pescado em estabelecimento sob inspeção oficial, a etapa de lavagem desempenha papel importante na redução de contaminantes superficiais. Com base nas normas higiênico-sanitárias aplicáveis à inspeção de pescado, assinale a alternativa incorreta:

- a) A lavagem do pescado deve ser realizada com água potável, em quantidade e pressão suficientes para promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.
- b) A câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária são condições previstas para os estabelecimentos de pescado e derivados.
- c) A lavagem do pescado tem como objetivo principal reduzir a carga microbiana superficial, não sendo capaz de eliminar contaminantes internos do produto.
- d) É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.
- e) A lavagem do pescado utilizado como matéria-prima pode ser substituída por outras medidas higiênico-sanitárias ao longo do processamento, desde que as medidas sejam comprovadas.

45. O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é uma ferramenta preventiva amplamente utilizada na indústria de alimentos para garantir a inocuidade dos produtos. Com base nos princípios do APPCC, assinale a alternativa incorreta:

- a) O APPCC tem caráter preventivo, sendo aplicado para evitar a ocorrência de perigos antes que afetem o produto final.
- b) Os Pontos Críticos de Controle (PCC) são etapas em que o controle é essencial para prevenir, eliminar ou reduzir um perigo a níveis aceitáveis.
- c) O APPCC substitui parcialmente as Boas Práticas de Fabricação (BPF), tornando desnecessária sua aplicação, desde que o sistema de PCCs esteja implantado e seja validado.
- d) O monitoramento dos PCCs deve ser realizado de forma contínua ou em frequência definida, para garantir o controle do processo.
- e) Os limites críticos devem ser estabelecidos com base científica para assegurar a eficácia do controle dos perigos.

46. A aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) constitui requisito fundamental para a garantia da inocuidade dos produtos de origem animal nos estabelecimentos sob inspeção. Com base na Portaria ADAB Nº 290 DE 04/08/2008, assinale a alternativa incorreta:

- a) As BPF consistem em um conjunto de condições e procedimentos higiênico-sanitários aplicados ao longo de todo o processo produtivo, com o objetivo de garantir a qualidade e a inocuidade dos produtos.
- b) Os estabelecimentos já registrados no Serviço de Inspeção Estadual possuíam prazo máximo após a publicação da Portaria para apresentar o plano ou manual de BPF devidamente implantado.
- c) Estabelecimentos que desejam aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI) devem possuir obrigatoriamente o sistema de BPF previamente implantado.

d) A verificação da implantação das BPF nos estabelecimentos pode ocorrer por meio de auditorias realizadas pelo serviço oficial, com agendamento prévio.

e) A não implantação das BPF dentro do prazo estabelecido não interfere na manutenção do registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Estadual, desde que o APPCC esteja implantado, porém, deve ser apresentado um plano de ação com data para implantação.

47. Durante a inspeção de aves em estabelecimento sob inspeção oficial, são realizados procedimentos de exame ante mortem e post mortem com o objetivo de garantir a inocuidade dos produtos destinados ao consumo humano. Com base nas normas aplicáveis à inspeção de aves, assinale a alternativa correta:

- a) O exame *ante mortem* pode ser dispensado em lotes de aves aparentemente saudáveis, desde que o estabelecimento possua histórico sanitário satisfatório.
- b) Aves com sinais clínicos de doença devem ser abatidas juntamente com o lote da sequência, porém, intensificando o exame *post mortem*.
- c) No exame *post mortem* de aves, a inspeção deve se focar na avaliação visual, sendo vedada a realização de incisões para não desclassificar as carcaças para o mercado.
- d) A presença de alterações generalizadas, como septicemia ou caquexia, determina a condenação total da carcaça e vísceras.
- e) Lesões localizadas em carcaças de aves definem sua destinação automática para aproveitamento condicional, desde que removidas durante o toalete.

48. A Instrução Normativa MAPA nº 20 de 2016 estabelece os procedimentos para o controle e monitoramento de *Salmonella* em estabelecimentos avícolas comerciais. Com base nessa normativa, assinale a alternativa incorreta:

- a) O monitoramento de *Salmonella* deve ser realizado por meio de programas oficiais e de autocontrole, com definição de pontos e frequências de amostragem.
- b) A detecção de qualquer sorovar de *Salmonella* em aves comerciais implica, obrigatoriamente, a eliminação total do plantel, independentemente da classificação do sorovar, por se tratar de saúde pública.
- c) Determinados sorovares de *Salmonella* possuem maior relevância em saúde pública, sendo objeto de controle mais rigoroso.
- d) O controle de *Salmonella* envolve medidas de biossegurança, monitoramento sanitário e ações corretivas quando da detecção do agente.
- e) A fermentação das camas de todos os aviários do núcleo ou outro tratamento aprovado pelo Departamento de Saúde Animal - DSA/SDA/MAPA, capaz de inativar as salmonelas é uma das ações sanitárias previstas para os núcleos dos estabelecimentos avícolas de frangos e perus de corte positivos para as salmonelas de interesse em saúde pública e saúde animal.

49. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) representam importante problema de saúde pública, estando associadas à ingestão de alimentos contaminados e a falhas nos processos higiênico-sanitários ao longo da cadeia produtiva. Com base na aula apresentada, assinale a alternativa incorreta:

- a) As DTA podem ser causadas por agentes biológicos, químicos ou físicos presentes nos alimentos em quantidades capazes de afetar a saúde do consumidor.
- b) Um surto de DTA é caracterizado pela ocorrência de dois ou mais casos de doença com sintomas

semelhantes após ingestão de um mesmo alimento contaminado, podendo, em situações específicas, um único caso ser considerado surto.

- c) A contaminação dos alimentos pode ocorrer em qualquer etapa da cadeia produtiva, desde a produção primária até o consumo.
- d) As DTA podem ser classificadas em infecções, toxinfecções e intoxicações, de acordo com o mecanismo de ação do agente etiológico.
- e) As intoxicações alimentares são causadas pela ingestão de microrganismos vivos que se multiplicam no trato gastrointestinal do hospedeiro, causando danos pelas toxinas formadas dentro do organismo.

50. De acordo com o RIISPOA, na Subseção V – Da inspeção *post mortem* de suídeos, analise as assertivas abaixo:

- I. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.
- II. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser encaminhadas para aproveitamento condicional pelo frio.
- III. A identificação de alterações generalizadas, como septicemia ou caquexia, determina a condenação total da carcaça e das vísceras.
- IV. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

Assinale a alternativa correta:

- a) Apenas I e II estão corretas.
- b) Apenas I, II e III estão corretas.
- c) Apenas II e IV estão corretas.
- d) Apenas I, III e IV estão corretas.
- e) Todas as assertivas estão corretas.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS*Ana Salim*

51. De acordo com a Lei nº 7.439/1999, que dispõe sobre a criação da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) A ADAB é uma fundação pública vinculada diretamente ao Ministério da Agricultura.
- b) Compete à ADAB exclusivamente a fiscalização de produtos de origem vegetal, não abrangendo produtos de origem animal.
- c) A ADAB possui competência para interditar estabelecimentos e proibir o trânsito de animais, vegetais e seus subprodutos em desacordo com a regulamentação sanitária.
- d) A ADAB não poderá celebrar convênios ou contratos com instituições estrangeiras ou internacionais.
- e) A vigilância epidemiológica não integra as competências da ADAB previstas na lei.

52. De acordo com a Lei nº 7.439/1999, que dispõe sobre a criação da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) Em caso de extinção da ADAB, seus bens e direitos serão automaticamente incorporados ao patrimônio da União.
- b) Os bens, direitos e valores da ADAB poderão ser utilizados para qualquer finalidade definida pela Diretoria, independentemente dos objetivos institucionais da autarquia.
- c) Constituem receitas da ADAB apenas os recursos provenientes de dotações orçamentárias estaduais e federais.
- d) Os recursos provenientes da aplicação de multas pelo descumprimento da legislação constituem receitas da ADAB.
- e) As transferências de recursos consignados nos orçamentos municipais não integram as receitas da ADAB.

53. De acordo com a Lei nº 7.597/2000, que dispõe sobre a Defesa Sanitária Animal no Estado da Bahia, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) O Conselho Estadual de Saúde Animal será integrado por 9 membros titulares nomeados pela Assembleia Legislativa do Estado da Bahia.
- b) O Diretor Geral da ADAB não integra a composição do Conselho Estadual de Saúde Animal.
- c) A estrutura e o funcionamento do Conselho Estadual de Saúde Animal serão definidos exclusivamente por decreto do Governador do Estado.
- d) Os membros do Conselho Estadual de Saúde Animal e seus suplentes serão nomeados pelo Governador do Estado.
- e) O Conselho Estadual de Saúde Animal será presidido pelo Diretor de Defesa Sanitária Animal da ADAB.

54. De acordo com a Lei nº 7.597/2000, que dispõe sobre a Defesa Sanitária Animal no Estado da Bahia, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) A elaboração e execução de programas destinados à defesa sanitária animal competem exclusivamente à Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária.
- b) A ADAB não possui competência para autorizar, em caráter eventual, a comercialização de vacinas fora do calendário oficial de vacinação.
- c) A ADAB poderá interditar áreas públicas ou particulares e proibir o trânsito de animais quando houver risco de disseminação de doenças.
- d) A identificação de animais que representem risco sanitário poderá ser realizada apenas mediante autorização judicial.
- e) A ADAB não poderá celebrar convênios ou contratos com instituições privadas para execução de atividades relacionadas à defesa sanitária animal.

55. De acordo com a Lei nº 7.597/2000, que dispõe sobre a Defesa Sanitária Animal no Estado da Bahia, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) Os proprietários e transportadores de animais ficam dispensados de comunicar à ADAB a ocorrência de doenças de notificação compulsória.
- b) Os proprietários, possuidores, detentores e transportadores de animais devem colaborar com os prepostos encarregados da defesa sanitária animal durante inspeções e coleta de amostras.
- c) A obrigação de registro junto à ADAB aplica-se apenas aos proprietários de grandes rebanhos comerciais.
- d) A declaração da quantidade e classificação dos animais à ADAB é facultativa aos detentores e transportadores de animais.
- e) Os proprietários de animais não precisam comprovar o atendimento às obrigações previstas nos programas de defesa sanitária animal quando solicitados pelo órgão competente.

56. De acordo com a Lei nº 12.215/2011, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Estado da Bahia, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) O Serviço de Inspeção Sanitária restringe-se exclusivamente à fiscalização de estabelecimentos industriais de produtos de origem animal.
- b) A educação sanitária prevista na lei será promovida apenas por meio da divulgação da legislação específica.
- c) A inspeção e fiscalização não abrangem estabelecimentos que recebam leite e derivados para beneficiamento ou industrialização.
- d) O Serviço de Inspeção Sanitária envolve ações de incentivo à educação sanitária e divulgação de informações de interesse dos consumidores.
- e) A inspeção e fiscalização previstas na lei aplicam-se somente aos produtos de origem animal comestíveis.

57. De acordo com a Lei nº 12.215/2011, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Estado da Bahia, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) Compete exclusivamente aos Municípios a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos que realizem comércio intermunicipal de produtos de origem animal.
- b) Os estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, seus derivados e subprodutos estão dispensados de registro junto ao Serviço de Inspeção competente.
- c) A ADAB poderá celebrar convênios com municípios, órgãos e entidades para realização conjunta das atividades do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado da Bahia.
- d) Nas casas atacadistas e estabelecimentos varejistas destinados ao comércio de produtos de origem animal, as ações de vigilância sanitária serão realizadas exclusivamente pela ADAB.
- e) A competência da ADAB restringe-se apenas aos estabelecimentos que realizem comércio interestadual de produtos de origem animal.

58. De acordo com a Lei nº 12.215/2011, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Estado da Bahia, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) O auto de infração poderá conter rasuras e emendas, desde que assinadas pela autoridade fiscalizadora.
- b) São autoridades competentes para lavrar auto de infração quaisquer servidores públicos estaduais vinculados à Secretaria da Agricultura.
- c) Os produtos apreendidos e perdidos em favor do Estado da Bahia deverão ser inutilizados em qualquer hipótese.
- d) O auto de infração deverá conter a descrição do fato e o dispositivo legal ou regulamentar infringido.
- e) A destinação dos produtos apreendidos será definida exclusivamente pela Secretaria da Saúde do Estado da Bahia.

59. De acordo com a Portaria ADAB nº 59/2020, que dispõe sobre o regulamento técnico das cadeias produtivas dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) A agroindústria de pequeno porte destinada ao abate de aves poderá realizar procedimento manual até a capacidade máxima de 1.000 aves por dia.
- b) Os estabelecimentos de processamento de leite e derivados poderão processar, no máximo, 5.000 litros de leite por dia.
- c) Os estabelecimentos agroindustriais de ovos e derivados de pequeno porte poderão produzir até 300 dúzias de ovos/dia para aves de qualquer espécie, inclusive codornas.
- d) Os estabelecimentos de processamento de pescado e seus derivados poderão possuir escala máxima de produção de 5 toneladas por mês.
- e) Os estabelecimentos de abate de grandes animais poderão realizar o abate de até 70 animais por dia.

60. De acordo com a Portaria ADAB nº 59/2020, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) Os produtos resfriados provenientes do abate de aves devem atingir temperatura máxima de 10°C em até 6 horas após a sangria.
- b) Nos locais de inspeção post mortem e final de carcaças de aves, a iluminação mínima exigida é de 300 Lux.
- c) A instalação de câmara fria é obrigatória apenas nos estabelecimentos com capacidade de abate superior a 1.000 aves por dia.
- d) A câmara de salga/cura para produtos salgados ou defumados deve operar com temperatura entre 5°C e 10°C.
- e) O abastecimento mínimo de água potável em matadouros deverá ser de 200 litros por bovino abatido.

61. De acordo com a Portaria ADAB nº 59/2020, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) O abastecimento de água potável em matadouros deverá tomar como referência mínima 500 litros por bovino abatido.
- b) Nos locais de inspeção post mortem e final de carcaças de aves, a iluminação mínima exigida é de 1.000 Lux.
- c) Os estabelecimentos de abate de aves deverão dispor de câmaras frias ou equipamentos de frio industrial providos de circulação forçada de ar e termômetro com leitura externa.
- d) A instalação de câmara fria é facultativa nos estabelecimentos com capacidade de abate superior a 500 aves por dia.
- e) Os produtos resfriados provenientes do abate de aves devem atingir temperatura máxima de 8°C em até 8 horas após a sangria.

62. De acordo com a Portaria ADAB nº 59/2020, no capítulo referente ao processamento de pescado e seus derivados, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) A matéria-prima recebida para processamento de pescado poderá ser armazenada em temperatura ambiente antes do início do processamento.
- b) A operação de cozimento do pescado poderá ser realizada na mesma sala de recepção da matéria-prima, desde que haja higienização periódica do local.
- c) A temperatura final do pescado congelado deve atingir, no máximo, -10°C .
- d) As dependências com pé direito igual ou inferior a 4 metros deverão possuir equipamento de frio que mantenha a temperatura ambiente não superior a 16°C .
- e) O processamento de produtos congelados exige que a ultrapassagem da temperatura de $-0,5^{\circ}\text{C}$ para -5°C ocorra em até 6 horas.

63. De acordo com a Portaria ADAB nº 59/2020, acerca da pasteurização do leite, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) A pasteurização rápida consiste no aquecimento do leite entre 62°C e 65°C por 30 minutos.
- b) A pasteurização lenta consiste no aquecimento do leite entre 72°C e 75°C por 15 a 20 segundos.
- c) O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser mantido refrigerado entre 2°C e 4°C durante todo o período de estocagem.
- d) O armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos é proibido após a pasteurização.
- e) A pasteurização do leite tem como objetivo exclusivo aumentar o tempo de prateleira do produto.

64. De acordo com a Portaria ADAB nº 59/2020, acerca dos estabelecimentos agroindustriais de ovos e derivados, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) Os produtos de ovos não pasteurizados imediatamente após a quebra devem ser mantidos à temperatura ambiente por até 72 horas antes da pasteurização.
- b) Os produtos congelados de ovos devem atingir a temperatura de -12°C em até 60 horas após a quebra.
- c) A utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos é proibida em qualquer hipótese.
- d) Os produtos de ovos imersos em salmoura deverão apresentar pH máximo de 6,5 até o final do prazo de validade.
- e) Os produtos de ovos e derivados imersos em líquidos de cobertura poderão ser acondicionados em embalagem aberta, desde que refrigerados.

65. De acordo com a Portaria ADAB nº 59/2020, analise as alternativas a seguir e assinale a correta:

- a) É proibida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de naturezas distintas em um mesmo equipamento de frio, ainda que embalados e rotulados.
- b) O uso de dependências ou áreas com mais de uma atividade será permitido apenas quando houver risco mínimo de contaminação para matérias-primas ou produtos.
- c) Em caso de estocagem simultânea de múltiplos produtos, prevalecerá a temperatura correspondente ao produto de maior temperatura de conservação.
- d) O estabelecimento poderá ter como responsável técnico profissional graduado em Medicina Veterinária, exceto agente de fiscalização sanitária.
- e) Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados como de baixo risco conforme a Instrução Normativa nº 05/2017 do MAPA.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS*Felipe Vita*

66. De acordo com o Decreto nº 15.004/2014, acerca dos modelos de carimbo do Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.) utilizados em produtos de origem animal no Estado da Bahia, assinale a alternativa correta.

- a) O modelo 3, de forma circular, é utilizado exclusivamente em carcaças de bovídeos, equídeos e ratitas, devendo ser aplicado diretamente sobre a massa muscular, com diâmetro variável conforme o peso do animal.
- b) O modelo 1 possui formato elíptico horizontal e é aplicado em carcaças de bovídeos, equídeos e ratitas, enquanto o modelo 2, de mesma forma, é destinado a carcaças de suídeos, ovinos e caprinos, diferindo apenas nas dimensões.
- c) O modelo 5, de formato quadrado, destina-se à identificação de produtos comestíveis embalados, devendo obrigatoriamente ser utilizado em substituição ao modelo 3 quando o peso ultrapassar 10 kg.
- d) O modelo 4, de formato circular, é aplicado exclusivamente em rótulos de produtos destinados ao consumo humano, sendo vedado seu uso em embalagens secundárias como caixas e engradados.
- e) O modelo 3 apresenta diâmetro único de 4 cm para todos os produtos destinados ao consumo humano, sendo vedada variação dimensional para padronização da inspeção.

67. Com base nos conceitos de diagnóstico, metodologia e interpretação do Leite Instável Não Ácido (LINA), assinale a alternativa correta.

- a) O LINA caracteriza-se por instabilidade ao teste do álcool associada obrigatoriamente a acidez titulável superior a 18 °D, sendo essa a principal forma de diferenciação em relação ao leite ácido.
- b) O aumento da concentração de álcool no teste reduz a sensibilidade da prova, diminuindo a ocorrência de resultados positivos para LINA.
- c) O nível de instabilidade do leite é definido pela maior concentração de álcool na qual ocorre precipitação, sendo indicativo direto da estabilidade térmica do leite.
- d) A realização do teste do álcool imediatamente após a ordenha é recomendada, pois reduz interferências físico-químicas, especialmente relacionadas ao CO₂ dissolvido.
- e) Amostras de leite que apresentam resultado positivo ao teste do álcool, mas mantêm acidez dentro dos padrões normais, podem ser classificadas como LINA.

68. O Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes – PNCRC/Animal é uma ferramenta de gerenciamento de risco adotada pelo MAPA com o objetivo de promover segurança química dos alimentos de origem animal produzidos no Brasil. A principal base legal do programa é a Instrução Normativa SDA N.º 42, de 20 de dezembro de 1999, julgue as assertivas em verdadeiro ou falso:

- I) O Subprograma de Monitoramento tem como objetivo gerar as informações sobre a frequência, níveis e distribuição dos resíduos no país, ao longo do tempo. No controle das violações dos limites máximos de resíduo das drogas de uso permitido, é essencial que a amostragem seja aleatória, em base anual, e feita na cadeia agro-alimentar. No controle dos resíduos das drogas de uso proibido, a amostragem também é aleatória, em base anual ou sazonal, de acordo com o tipo de produto animal e resíduo considerado. Os resíduos a serem pesquisados são selecionados com base no potencial de risco e disponibilidade de metodologia analítica adequada aos objetivos do monitoramento.
- II) O Subprograma de Investigação tem como meta investigar e controlar o movimento de produtos potencialmente adulterados. A amostragem é tendenciosa e dirigida, em função de informações obtidas no Subprograma de Monitoramento. Investiga, pois, produtos e propriedades suspeitas de violação dos limites máximos de resíduo ou do emprego de drogas proibidas, por fundadas denúncias, por requerimento do Serviço de Sanidade Animal, das Autoridades de Saúde ou devida a observações durante a inspeção ante-mortem. Nos casos em que os objetivos buscam a aplicação de sanções previstas em legislação específica, as amostras são colhidas em triplicata (prova, contraprova 1 e contraprova 2). O número de amostras não é possível quantificar, por isso, não consta da programação anual das análises de resíduos.
- III) O Subprograma de Controle de Produtos Importados prevê-se o controle de resíduos em produtos importados, que consiste na colheita de

amostras, com o objetivo de verificar se o Programa de Resíduos do país exportador é efetivo e se o produto importado atende os mesmos requisitos estabelecidos para o produto nacional.

IV) O Subprograma Exploratório é desenvolvido em situações especiais, frente aos mais variados objetivos, tendo em comum o fato dos resultados das análises não serem utilizados para a promoção de ações regulatórias, nem conduzirem ao Subprograma de Investigação. O planejamento e a execução desse tipo de Programa ocorrem geralmente por solicitações de outras instituições, com o fim de possibilitar o estudo da ocorrência de resíduos de compostos para os quais ainda não existam limites máximos de resíduos estabelecidos. Assim, serão planejados tantos Subprogramas quantos forem necessários, para gerar informações a respeito da frequência e dos níveis em que os resíduos das substâncias estudadas ocorrem no território nacional ou em regiões previamente selecionadas, conforme a solicitação.

V-As amostras de animais abatidos serão colhidas pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF nos estabelecimentos inspecionados em várias regiões do país, de acordo com a programação anual de análises e, posteriormente, remetidas aos laboratórios da rede oficial ou credenciados. A aleatoriedade da colheita é observada por sorteio semestral dos estabelecimentos envolvidos no PCRC, obedecendo cronograma semanal pré estabelecido.

A sequência correta de cima para baixo é:

- a) V, F, V, V, F
- b) V, V, V, V, V
- c) F, F, V, V, F
- d) F, F, V, F, F
- e) V, F, V, F, V

69. O acarajé é um prato típico da Bahia que pode conter camarão seco ou fresco, caracterizando uma utilização popular deste produto de origem animal. Considerando os requisitos estabelecidos na Instrução Normativa nº 23/2019 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que traz o Regulamento Técnico de Identidade e qualidade do camarão, analise as afirmativas abaixo:

- I. O camarão fresco deve ser mantido em temperaturas próximas ao gelo fundente, sendo considerado produto cru conservado por gelo ou método similar.
- II. O camarão congelado deve atingir temperatura de -18°C no centro geométrico para que o processo de congelamento seja considerado completo.
- III. O glaciamento pode compor o peso líquido declarado do produto, desde que não ultrapasse 20% do peso total.
- IV. O camarão descongelado deve ser mantido em temperaturas próximas ao gelo fundente e não pode ultrapassar 4°C durante o processo.
- V. Para fins de avaliação de lote considera-se defeituosa a unidade de amostra que apresentar desidratação superficial em mais de 10% do peso da unidade de amostra de camarão congelado ou em mais de 10% da superfície do bloco, evidenciando uma perda excessiva de umidade que se manifesta claramente em formas de alteração da coloração.

Assinale a alternativa que contém a sequência correta, de cima para baixo:

- a) V, V, F, V, F
- b) V, F, F, V, V
- c) F, V, V, V, V
- d) V, V, V, F, F
- e) F, F, V, V, F

70. Sobre a Portaria da Agência de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB- nº 042, de 09 de junho de 2023, que estabelece os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) através da Instrução de Trabalho nº 4 de 02 de junho de 2023, assinale a alternativa incorreta:

- a) A norma determina a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), sujeitos à inspeção periódica, bem como nos setores dos estabelecimentos permanentes que realizem industrialização.
- b) Uma queijaria que produza 5.000 kg de queijos/mês é considerada como risco associado ao volume de produção (RV) nível 1, assim como uma indústria de mel que produza até 40.000 kg/ano.
- c) O estabelecimento que não tenha Programa de Autocontrole escrito possuirá o risco associado ao desempenho (RD) nível 4 automaticamente, assim como o estabelecimento sob interdição parcial de suas operações.
- d) O cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) é dado pela fórmula $RE = RV + RP + 2 \times RD / 4$, sendo que o valor resultante implicará na frequência mínima de fiscalização que será de anual para RE 1 (muito baixo) até mensal para RE 4 (muito alto).
- e) As auditorias não são consideradas fiscalizações locais ou de rotina e não podem ser consideradas no cálculo do RD no momento de sua execução e novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado RD igual a 1, até a sua primeira fiscalização.

71. A Agência de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB- possui algumas legislações estaduais referentes à diversas categorias de produtos de origem animal, como leite e derivados, pescado e derivados e carne de aves. Sobre essas normas, julgue as assertivas abaixo em verdadeiro (V) ou falso (F):

I- É autorizada a inclusão da expressão “SEM USO DE HORMÔNIO, COMO ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA” nas embalagens dos produtos de aves, desde que no modelo correto: polígono octógono irregular na cor azul, com duas estrelas brancas e a referida expressão no painel principal do rótulos.

II- O “selo” citado anteriormente será de caráter facultativo e, havendo a necessidade de sua utilização, a empresa deverá encaminhar para a ADAB a relação de todos os rótulos, com os respectivos laudos laboratoriais de autocontrole que comprovem a ausência de hormônios. Falsa

III- Referente aos produtos lácteos, poderão ter a inclusão da expressão “PRODUTO ELABORADO COM LEITE DE PROPRIEDADE LIVRE DE BRUCELOSE E TUBERCULOSE, desde que apresentem a respectiva certificação dos fornecedores todos os fornecedores de leite do estabelecimento solicitante, e o selo seja no padrão: polígono hexágono regular verde, com a palavra LIVRE no meio em faixa branca.

IV- Referente ao pescado congelado, é autorizado o máximo de 20% de glaceamento para o camarão e 12% para o peixe e a lagosta congelados.

V- Ainda quanto ao pescado, constará na embalagem final do pescado congelado para o consumidor, com referência ao peso, a informação apenas do peso líquido do produto e constará o peso líquido e bruto nas embalagens de grande quantidade, normalmente acima de cinco quilogramas, cujo pescado congelado seja destinado ao fracionamento e reembalagem, antes da sua comercialização ao consumidor final.

É correto o que se afirma em:

a) IV e V, apenas

b) V, apenas

c) I e II, apenas

d) II, III e V, apenas

e) todas as assertivas.

72. A cisticercose é uma enfermidade de grande importância no Brasil no país, sendo mencionada em múltiplas categorias animais no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (Decreto Federal 9013/2017 e atualizações). Sobre o assunto, assinale a alternativa correta:

- a) Para equinos, quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do frio, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- b) Entende-se por infecção intensa por *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.
- c) Para bovinos, quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
- d) Para suínos, nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingida.
- e) Para ovinos, quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do frio,

depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

73. No que tange a Portaria nº 711/1995 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e suas atualizações, que tratam das normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos, assinale a alternativa correta:

- a) As carnes devem ser congeladas e atingir, em seu interior, pelo menos a temperatura de $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ em túnel de congelamento e ser mantidas a esta temperatura durante o armazenamento.
- b) A área mínima da sala de matança de suínos deve ser proporcional à quantidade de animais abatidos por hora, na relação deve ser de 3 metros quadrados por suíno por hora, e seu pé-direito deve ser de uma altura mínima de 5 metros, admitindo-se até 4 metros em algumas situações.
- c) As pocilgas para abate de suínos classificam-se em de chegada e seleção, de sequestro e de matança devendo ser obrigatoriamente cobertas e deverão estar afastadas no mínimo 10 metros da área de insensibilização e do bloco industrial.
- d) O banho obrigatório, anterior à insensibilização deverá ser procedido com água hiperclorada (3 ppm) e pelo tempo mínimo de 3 minutos), sendo que o chuveiro anterior ao box de insensibilização deverá ter comunicação direta com este, possuindo água com, no mínimo 1,5 atm de pressão
- e) São obrigatoriamente incisados nas "Linhas de Inspeção" os linfonodos cervicais e hepáticos, sendo os primeiros na linha de A de inspeção da cabeça e nodos linfáticos da "papada" e os segundos na linha D de inspeção do fígado e pulmão.

74. A respeito da Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), assinale a opção correta:

- a) Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores contínuos, por imersão, tipo rosca sem fim, obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação constante da água, no sentido contrário aos movimentos dos mesmos, na proporção mínima de 1,5 litros por quilo;
- b) O Gênero *Anas* inclui os perus e os perus maduros, o gênero *Melleagris* patos e patos maduros e *Numida meleagris* é a galinha D'Angola ou Guiné.
- c) Os pulmões serão, preferencialmente, retirados, através do sistema de vácuo ou mecânico, preconizando-se a instalação de sistema de higienização dos instrumentos utilizados.
- d) Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, com temperatura ambiente não superior a 10°C;
- e) As instalações frigoríficas deverão apresentar portas com largura mínima de 1,20 m e serão proibidos estrados de madeira nas câmaras de estocagem de congelados, para depósito de produtos com embalagem secundária.

75. A Portaria nº 31/2022 da Agência de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB- determina a classificação de estabelecimentos de produtos de origem animal no Estado. Assinale a alternativa que apresenta uma categoria válida conforme essa norma:

- a) Barco-fábrica
- b) Posto de refrigeração
- c) C.Granja leiteira
- d) Granja avícola
- e) Entrepasto frigorífico

76. Em 2024, foi investigado um surto de botulismo alimentar associado ao consumo de mortadela de frango em Salvador (BA). Considerando os aspectos epidemiológicos, microbiológicos e tecnológicos do botulismo, assinale a alternativa correta.

- a) A ocorrência de botulismo em produtos como mortadela está geralmente associada à falha no uso de nitrito, uma vez que esse aditivo atua inibindo a germinação de esporos de *Clostridium botulinum*.
- b) A toxina botulínica é termorresistente, sendo necessária autoclavagem a 121°C para sua inativação, o que explica a ocorrência de surtos mesmo após cocção doméstica.
- c) O crescimento de *Clostridium botulinum* em embutidos cozidos é favorecido por pH ácido, alta atividade de água e ausência de oxigênio.
- d) A forma mais comum de botulismo associada a embutidos é a intoxicação infecciosa, decorrente da colonização intestinal pelo microrganismo após ingestão.
- e) A refrigeração adequada é suficiente para impedir a produção de toxina botulínica em todos os tipos de *Clostridium botulinum*.

77. A Secretaria de Estado de Saúde do Piauí, estado que faz fronteira com a Bahia, confirmou em abril/2026 um caso de raiva humana transmitida por sagui. O paciente evoluiu para óbito. Sobre a zoonose, julgue os itens em verdadeiro ou falso:

- I. () Saguis são portadores exclusivamente da variante AgV6 do vírus da raiva, podendo transmitir ao ser humano principalmente por mordidas, arranhaduras e lambedura de mucosas e ferimentos, sendo que alimentar esses animais é um ato de alto risco.
- II. () Deve-se realizar bloqueio de foco (diante de caso de raiva humana ou de raiva em cão, gato ou canídeos silvestres, na área de foco), sendo que é indicada a estratégia de vacinação contra a raiva de cães e gatos, casa a casa, a captura dos cães de rua sem dono que apresentem risco à população por conta da disseminação do vírus na espécie, a intensificação do envio de amostras para diagnóstico laboratorial e a educação em saúde.
- III. () Nos macacos, o período de incubação da doença pode variar de alguns dias a anos, mas, em geral, é de cerca de 60 dias. No entanto, a excreção de vírus pela saliva, ou seja, o período em que o animal pode transmitir a doença, só ocorre a partir do final do período de incubação, variando entre 2 e 5 ou mais dias antes do aparecimento dos sinais clínicos, persistindo até sua morte, que normalmente é rápida e ocorre até o quinto dia após o início dos sintomas.
- IV. () O protocolo atual do Ministério da Saúde para acidentes graves envolvendo saguis e que poderia ter salvado a vida do paciente é lavar o local com água e sabão, abundantemente, e iniciar imediatamente o esquema profilático com SAR ou IGHAR e a administração de 4 doses de vacina antirrábica nos dias 0, 3, 7 e 14, pela via intramuscular. O soro deve ser aplicado no máximo em até 7 dias após a 1ª dose de vacina raiva (inativada).
- V. () O vírus da raiva apresenta tropismo inicial por tecido nervoso, replicando-se diretamente no sistema nervoso central após inoculação.

Está correto o que se afirma em:

- a) I e III, apenas.
b) II e IV, apenas.
c) II, III, IV e V, apenas.
d) IV e V, apenas.
e) II, IV e V, apenas.

78. A Argentina confirmou pela primeira vez casos de Scrapie em 2026. Trata-se de uma doença neurológica transmissível que acomete ovinos e caprinos, sendo objeto de vigilância sanitária no Brasil. Com base em suas características epidemiológicas, etiológicas e de controle, e considerando a importância da ovinocultura para a Bahia, assinale a alternativa correta:

- a) A scrapie é causada por um vírus neurotrópico altamente resistente no ambiente, sendo a vacinação dos rebanhos a melhor medida de prevenção.
- b) A principal via de transmissão da scrapie ocorre por contato com secreções respiratórias de animais infectados, sendo rara a participação de tecidos placentários na disseminação.
- c) A scrapie atípica (Nor98) geralmente ocorre em ovinos, sendo rara em caprinos. Normalmente apresenta sinais como ataxia, porém sem prurido, sendo majoritariamente reportada em ovinos acima de 5 anos.
- d) A scrapie é considerada zoonose emergente, com evidências consolidadas de transmissão ao ser humano, semelhante ao ocorrido com a encefalopatia espongiforme bovina.
- e) O diagnóstico da scrapie em animais vivos não é possível, sendo necessária a eutanásia e o encaminhamento de amostras de SNC, incluindo o tronco encefálico na altura do óbex (material de eleição), resfriadas ou congeladas.

- 79.** Sobre o controle de *Salmonella* nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e estabelecimentos de abates de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução, registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), de acordo com a legislação vigente, assinale a alternativa incorreta:
- a) Para determinação dos ciclos de amostragem será utilizada a classificação dos estabelecimentos de acordo com o volume de abate, sendo classificados como estabelecimentos pequenos (P) com um abate diário inferior dezesesseis mil perus
 - b) A amostra de peru será composta por, no mínimo, quinhentas gramas de partes de pele e músculo da região pericloacal, do dorso e das asas, coletadas de uma carcaça selecionada de forma aleatória, imediatamente após o gotejamento e antes da embalagem primária
 - c) Para os núcleos dos estabelecimentos avícolas de perus de corte positivos para *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Gallinarum e *Salmonella* Pullorum serão adotadas ações sanitárias sob responsabilidade do médico veterinário que realiza o controle sanitário do estabelecimento, como a adoção de vazio sanitário de, no mínimo, de quinze dias depois de concluídos os procedimentos de limpeza e desinfecção dos galpões;
 - d) Quando o estabelecimento for notificado pelo SIF que durante a execução do ciclo oficial foram identificados os sorovares *Salmonella* Typhimurium ou *Salmonella* Enteritidis deve, entre outras medidas, comprovar ao SIF as ações adotadas, por meio de registros auditáveis em até vinte dias a contar da data da notificação
 - e) As culturas positivas de *Salmonella* spp. isoladas de amostras oficiais serão encaminhadas até o dia cinco de cada mês para o laboratório responsável pela identificação do sorovar de acordo com instruções específicas estabelecidas pela CGAL.
- 80.** De acordo com o Decreto Estadual nº 7.854/2000 e suas atualizações, da Agência de Defesa Agropecuária da Bahia-ADAB- é incorreto afirmar que:
- a) O interessado será cientificado da decisão que suspender ou cancelar o registro e o licenciamento, podendo interpor recurso, sem efeito suspensivo e no prazo de 15 dias, a contar desta data, junto à Diretoria Colegiada da ADAB.
 - b) Para leporinos, é considerado um documento sanitário o atestado ou comprovante de que os animais provêm de propriedades sem ocorrência de mixomatose nos 180 dias anteriores à movimentação.
 - c) é dever e obrigação do proprietário comprovar a realização da vacinação, no prazo máximo de 15 dias após a realização da mesma, junto ao escritório regional do órgão encarregado dos programas de defesa sanitária animal.
 - d) Os eventos pecuários não relacionados no calendário oficial só poderão ser realizados com autorização do Diretor Geral da ADAB, cabendo ao responsável requerê-la com antecedência mínima de 60 dias do seu pretense início.
 - e) O autuado poderá apresentar defesa, ou impugnação do auto de infração, no prazo de 15 dias, a contar da data de recebimento da notificação ou da publicação do edital.

Discursiva

Texto Motivador

A Organização Mundial da Saúde Animal (OMSA) reconhece que a saúde animal, a saúde humana e a preservação do meio ambiente estão intrinsecamente ligadas, um princípio balizador conhecido como "*One Health*" (Saúde Única). A literatura técnica demonstra que o manejo inadequado, o confinamento excessivo e as péssimas condições de transporte não apenas infligem sofrimento desnecessário aos rebanhos, mas também reduzem de modo severo a imunidade das espécies. Tais fatores propiciam a proliferação de patógenos e comprometem a inocuidade dos produtos de origem animal que chegam à mesa do consumidor.

Comando da Questão

Com base no texto motivador e em seus conhecimentos sobre a temática, elabore um texto dissertativo-argumentativo, em norma-padrão da língua portuguesa, sobre o tema:

As implicações do bem-estar animal para a garantia da segurança sanitária e alimentar

Folha de Resposta

01	
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

O QUE VOCÊ ACHOU DESTE SIMULADO?

Conte-nos como foi sua experiência ao fazer este simulado.

Sua opinião é muito importante para nós!

<https://forms.gle/3RC8pkHLNAnpSnxQ9>

NÃO É ASSINANTE?

Confira nossos planos, tenha acesso a milhares de cursos e participe gratuitamente dos projetos exclusivos. Clique no link!

<http://estrategi.ac/assinaturas>

CONHEÇA NOSSO SISTEMA DE QUESTÕES

Estratégia Questões nasceu maior do que todos os concorrentes, com mais questões cadastradas e mais soluções por professores. Clique no link e conheça!

<http://estrategi.ac/ok1zt0>
