



P.M. Álvares Florence
Concurso Público 02/2011

INSTITUIÇÃO
SOLER
DE ENSINO

CARGO:
FISCAL DE SAÚDE PÚBLICA

INSCRIÇÃO Nº: _____

ASSINATURA DO CANDIDATO:

Língua Portuguesa

“Plano Marshall”

O esforço para conter a propagação do comunismo gerou o Programa de Recuperação Europeu, mais conhecido como Plano Marshall, um programa para reconstruir a infraestrutura e recuperar a economia da Europa devastada no pós-guerra, o que poderia garantir a expansão mundial do capitalismo. O plano foi anunciado pelo Secretário de Estado do governo estadunidense, George Marshall, em junho de 1947, e vigorou entre 1948 e 1952, quando cerca de 117 bilhões de dólares foram aplicados nos países capitalistas do Velho Continente, já que os socialistas, exceto a Iugoslávia, recusaram a ajuda norte-americana. Essa injeção de capital proporcionou a recuperação econômica da Europa Oriental em tempo recorde.

A resposta soviética ao Plano Marshall foi a criação do Conselho de Assistência Econômica Mútua (Comecon), em 1949, impondo o modelo econômico soviético planejado, que mantinha sob controle a produção dos Estados-satélites soviéticos.

01. A resposta ao Plano Marshall foi:

- a) A imposição do modelo econômico soviético;
- b) A criação do Comecon;
- c) A recusa da ajuda financeira dada pelos EUA;
- d) A Iugoslávia tornar-se membro do bloco socialista.

02. O Plano Marshall consistiu:

- a) na propagação do comunismo;
- b) na expansão mundial do capitalismo;
- c) na reconstrução da infraestrutura e recuperação da economia européia;
- d) no anúncio feito pelo Secretário de Estado norte-americano.

03. A Europa também é conhecida por:

- a) Europa Ocidental
- b) Bloco de países socialistas
- c) Velho Continente
- d) Estados-satélites soviéticos

04. Os socialistas recusaram a ajuda americana, EXCETO:

- a) O Comecon
- b) A Iugoslávia
- c) O Programa de Recuperação Européia
- d) A Europa Ocidental

05. Plano Marshall, Velho Continente e Europa Ocidental são exemplos de substantivos:

- a) Simples
- b) Compostos
- c) Concretos
- d) Próprios

06. É um substantivo composto do texto:

- a) Assistência Econômica Mútua
- b) Programa de Recuperação Européia
- c) Infraestrutura
- d) George Marshall

07. Observe:

I) As chuvas abundantes, pródigas, violentas, fortes, anunciaram o verão.

II) Eu e você vamos juntos.

O sujeito é, respectivamente:

- a) Composto e composto
- b) Simples e simples
- c) Simples e composto
- d) Composto e simples

08. A frase cuja concordância nominal faz-se de acordo com a regra básica de concordância é:

- a) Aquelas duas mulheres participaram do protesto.

- b) Só lia livros e revistas especializados.
- c) Apresentou péssima forma física e desempenho.
- d) Hastearam as bandeiras brasileira e argentina.

09. A concordância verbal está INCORRETA em:

- a) Um bando de moleques pulou o muro.
- b) Fomos nós quem fizemos o almoço.
- c) Em torno de 500 pessoas estiveram na assembleia.
- d) Um grupo de desocupados assombrou a vila.

10. O verbo encontra-se na voz passiva em:

- a) O motorista desrespeitou o sinal vermelho.
- b) A criança feriu-se com o canivete.
- c) Desrespeitou-se a regra de etiqueta.
- d) Feriram-se marido e mulher na separação.

11. Observe:

I) Chove ainda hoje.

II) Os sapos coaçam no quintal.

III) Havia muitas pessoas na festa.

Os verbos em I, II e III são:

- a) Defectivos
- b) Abundantes
- c) Anômalos
- d) Impessoais

12. A crase encontra-se corretamente empregada em:

- a) Andamos à pé até a casa.
- b) Dirijo-me à Avenida Paulista.
- c) Adiantem o relógio à partir da meia-noite.
- d) Parabéns à todos.

13. Quanto à colocação pronominal, os pronomes podem ocupar três posições em relação ao verbo: próclise, ênclise e mesóclise. Encontramos a primeira delas em:

- a) Diga-me a verdade, por favor.
- b) Estou-te esperando.
- c) Colocar-me-ei à disposição.
- d) Por que ninguém me ajuda?

14. O pronome de tratamento está corretamente usado em:

- a) Vossa Excelência está confortável?
- b) Vossa Senhoria conhece sua obrigação?
- c) Sua Santidade estivesse no Brasil em 2007.
- d) Vossa Eminência não sabia do ocorrido com o Papa.

15. A pontuação encontra-se correta, EXCETO na alternativa:

- a) Acabar com a fome e a miséria, reduzir a mortalidade infantil, melhorar a saúde das gestantes são alguns dos Oito Objetivos do Milênio.
- b) Quanto custa, este carro eu não sei.
- c) Ouça, meu senhor, a outra versão dos fatos.
- d) Trabalha muito; não precisa, entretanto, de dinheiro.

16. Encontram-se corretamente grafadas as palavras da alternativa:

- a) Autorretrato – antessala – panamericano – guarda-mor
- b) Interestadual – subchefe – iperativo – internacional
- c) Super-homem – cooperação – pós-guerra – bimestral
- d) Ante-sala – contra-reforma – co-autor – fotossistema

Conhecimentos Específicos

17. São obrigatórias a limpeza e a desinfecção periódica dos reservatórios prediais, na forma indicada pela autoridade sanitária. Os reservatórios prediais deverão EXCETO:

- a) Ser construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água;
- b) Ter a superfície lisa, resistente e impermeável;
- c) Permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
- d) A instalação de dispositivos para sucção de água diretamente das redes de distribuição.

18. De acordo com a Portaria Conjunta CVS-IAL - 9, de 12-11-2004, as siglas mais utilizadas são, EXCETO:

- a) AI - Auto de Infração.
- b) AR - Aviso e Recados.
- c) BP - Boas Práticas.
- d) CVS - Centro de vantagens Sanitária.

19. Assinale a alternativa correta, que corresponde ao significado do termo, Produtos Perecíveis:

- a) Consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.
- b) Qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- c) Produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- d) N.D.A.

20. Assinale verdadeiro ou Falso.

() A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

() O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

() As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

() As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

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

21. Assinale (V) ou (F) Falso, em relação à estrutura e Edificações da Portaria CVS-6/99, de 10/03/99:

I) As paredes deveram ter acabamento liso impermeáveis, laváveis, isentos de fundos (bolores), e de bom estado de conservação.

II) As portas deram se de superfície lisa ,de cores claras,e de fácil limpeza.

III) O ambiente devera ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, lâmpadas e iluminaria protegidas contra explosão.

IV) Sanitário coletivo.

- a) I, II, III estão corretas.
- b) II, IV estão corretas.
- c) III, IV estão correta.
- d) todas estão corretas.

22. Um fiscal da vigilância sanitária verificou que na cozinha de um estabelecimento industrial existiam diversas irregularidades. Qual das alternativas abaixo não representa uma irregularidade?

- a) Os copos eram lavados manualmente e não em máquinas automáticas.

b) Os trabalhadores do local não usam luvas, gorro na cabeça e avental.

c) Os salgados não estão protegidos para evitar mosquitos.

d) Os pratos são lavados em pia de mármore todo desgastado.

23. Analise as afirmações abaixo sobre as áreas de manipulação de alimentos.

I - Os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes.

II - Os líquidos devem escorrer até os ralos, impedindo a formação de poças.

III - As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras.

Representam condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos:

- a) Apenas as afirmativas I e II.
- b) Apenas as afirmativas I e III.
- c) Apenas afirmativas II e III.
- d) I, II e III.

24. Em relação à estrutura e a edificação conforme a portaria CVS 6/99 assinale alternativa correta:

I. A área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. Acesso direto e independente, não comum a outros usos (habitação). As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores.

II. Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolores) e em bom estado de conservação. Se for azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros. Deve ter ângulo arredondados no contato com o piso e teto.

III. Nas instalações sanitárias exclusivas para funcionários das empresas produtoras de alimentos fica proibido o descarte de papel higiênico em lixeira, devendo ser este diretamente no vaso sanitário.

IV. O lixo deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas.

- a) I, II, e III estão corretas.
- b) II e IV estão corretas.
- c) IV somente.
- d) todas estão corretas.

25. Assinale a alternativa correta:

I. Adequada: entende-se como suficiente para alcançar a finalidade proposta.

II. Alimento: toda substância ou mistura de substâncias nos estados: sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento BRASIL, 1969).

III. Amostra: é o conjunto de unidades amostrais do produto colhido para fins de análise fiscal.

IV. Amostra de Contraprova: parte da amostra em triplicata, em poder do detentor, destinada ao primeiro exame da perícia de contraprova.

- a) I e II estão corretas.
- b) IV e I estão corretas.
- c) III e I estão corretas.
- d) todas estão corretas.

26. A finalidade do POP é:

a) Estabelecer procedimentos operacionais padronizados (POP), referentes à colheita de amostras, análises laboratoriais das amostras, Notificação do resultado da Análise Fiscal, aplicação do Auto de Infração (AI), Auto de Imposição.

b) O presente Regulamento estabelece os critérios de higiene e de boas práticas operacionais para alimentos produzidos/fabricados/industrializados/manipulados e prontos para o consumo, para subsidiar as ações da Vigilância Sanitária e a elaboração dos Manuais de Boas Práticas de Manipulação e Processamento.

- c) O presente regulamento se aplica a todos os estabelecimentos nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção, industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos
- d) A água para consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora

27. Em uma fiscalização a um restaurante e o mesmo possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar de menor temperatura. Se forem instaladas câmaras, estas devem apresentar as seguintes características:

- I. Antecâmara para proteção térmica
II. Revestimento com material lavável e resistente
III. Nível do piso igual ao da área externa
IV. Termômetro permitindo a leitura pelo lado externo.

Assinale a alternativa correta:

- a) I e II estão corretas.
b) N.d.a.
c) Somente a IV.
d) Todas estão corretas.

28. Considerando a higiene, como fator fundamental para o corpo humano, no item 15 da portaria CVS 6/99 no que se intensifica o funcionário deve lavar as mãos sempre ao:

- a) Utilizar sanitário.
b) Chegar ao trabalho.
c) Fumar.
d) Todas estão corretas.

29. Compete a autoridade Sanitária fiscalizar todo sistema de abastecimento de água:

- a) Privado, mas não público.
b) Público, pois o privado é de competência da secretaria Municipal de Obras.
c) Público ou privado, mas apenas quando coletivo.
d) Privado ou Público, seja individualmente ou coletivo.

30. Os Fiscais de Saúde tem competência de expedir autos de:

- a) Infração, somente.
b) Imposição de penalidade somente.
c) Imposição de penalidades quando autorizado pelo seu superior hierárquico
d) Tanto infração quanto imposição de penalidades.

31. No Capítulo I em relação a NOTIFICAÇÃO COMPULSORIA das doenças e agravos a saúde no artigo 64 da Lei nº10.083, de 23 de Setembro será obrigatória a notificação à autoridade sanitária local, EXCETO:

- I- médicos que forem chamados para prestar cuidados ao doente, mesmo que não assumam a direção do tratamento;
II - responsáveis por estabelecimentos de assistência à saúde e instituições médico - sociais de qualquer natureza.
III - responsáveis por laboratórios que executem exames microbiológicos, sorológicos, anatomopatológicos ou radiológicos.
IV - Costureiras, Merendeiras, enfermeiros e parteiras.
a) I e II somente.
b) I, II, III somente.
c) IV somente.
d) III, e II somente.

32. DE acordo com artigo 11, das Instalações Prediais de Água e Esgotos, do DECRETO N.º. 12.342 DE 27 DE SETEMBRO DE 1978, os reservatórios prediais deverão:

- I) Ser construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água;
II) Ter a superfície lisa, resistente e impermeável;
III) Permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
IV) Ser suficientemente desprotegidos contra inundações, infiltrações e penetrações de corpos estranhos.
a) I, II, III estão corretas.
b) I, IV estão corretas.

- c) II, IV estão corretas.
d) todas estão corretas.

33. Assinale a alternativa correta:

I) Anti-sepsia: operação que visa o aumento de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

II) Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

III) Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

IV) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

- a) I, II, IV estão corretas.
b) II, III, IV estão corretas.
c) II esta correta.
d) Todas estão corretas.

34. De acordo com a RESOLUÇÃO - RDC N.º 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, Desinfecção significa:

- a) operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
b) Substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.
c) Procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
d) Todas estão corretas.

35. Em relação ao abastecimento de água, na RESOLUÇÃO - RDC N.º 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, o consumo deve ser:

I) Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

II) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

III) O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

IV) O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Devendo estar, com rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

- a) I, III somente.
b) I, II, III somente.
c) II, IV somente.
d) Todas estão corretas.

36. O que é medida de controle?

- a) Materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

- b) Operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- c) Procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- d) POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

37. No que se refere ao REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO devemos considerar que: os alimentos manipulados preparados, em serviços de alimentação, embalados ou não subdividem-se em três categorias, EXCETO:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.
- d) Alimentos com alto teor de gordura.

38. Em relação ao ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO, assinale Verdadeiro ou Falso:

() Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

() O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas

() Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

() O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

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

39. Denomina-se limpeza:

- a) Operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- b) Operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.
- c) Operação que mata tudo.
- d) Operação que remove apenas as pequenas partículas do ar.

40. Denomina-se Saneantes:

- a) Substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
- b) Local onde são armazenados os alimentos.
- c) Local onde são preparados os alimentos gordurosos.
- d) Local onde se armazenam a água potável.