



**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.