

# PERGUNTAS FINAIS DE TREINAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Nome: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

## 1. Qual a definição de intoxicação alimentar?

- a. Ocorre quando um indivíduo ingere um alimento contaminado com toxinas que foram produzidas por bactérias que se reproduziram no alimento, causando sintomas que aparecem em poucas horas e não duram mais de 2 dias.
- b. Ocorre quando um indivíduo ingere um alimento contendo bactérias, causando sintomas que aparecem em poucas horas e não duram mais de 2 dias.
- c. Ocorre quando um indivíduo ingere algum alimento que entrou em contato com produtos de limpeza causando sintomas que duram apenas algumas horas.
- d. Ocorre quando um indivíduo ingere um alimento que ficou exposto ao sol durante muitas horas, causando sintomas que podem durar semanas.

## 2. Quais são os 4 principais perigos à segurança dos alimentos?

- a. Microbiológico, animal (pragas), químico e físico.
- b. Altas temperaturas, animais, microbiológico e físico.
- c. Falta de higiene, químico, animais e físico.
- d. Explosões, roupas sujas, animais e microbiológico.

## 3. Quais são os 5 pontos críticos que devem ser verificados?

- a. Fornecedores, entrega/recebimento, armazenagem, preparo e serviço do restaurante.
- b. Serviço, temperatura, preparo, fornecedores, armazenagem.
- c. Pragas, perigos microbiológicos, perigos físicos e perigos químicos.
- d. Nenhuma das anteriores.

## 4. Coloque os seguintes princípios da APPCC na ordem correta:

1. Definição dos limites críticos para cada Ponto Crítico de Controle
2. Determinação de ações corretivas para cada Ponto Crítico de Controle
3. Verificação e Validação
4. Relação dos perigos potenciais
5. Definição dos Pontos Críticos de Controle
6. Documentação e registro
7. Determinação de como os Pontos Críticos de Controle são monitorados

- a. 4, 5, 1, 7, 2, 3, 6.
- b. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.
- c. 7, 5, 4, 6, 2, 3, 1.
- d. 4, 2, 1, 3, 7, 5, 6.

## 5. Quais são as duas atitudes que podem ser tomadas para reduzir a complexidade na cozinha?

- a. Simplificar o cardápio e diminuir as etapas de preparo.
- b. Reciclar o treinamento da equipe e modificar a equipe regularmente.
- c. Garantir que todos os equipamentos estejam funcionando corretamente e verificar se não há nada com ferrugem.
- d. Nenhuma das anteriores está correta.

**6. Qual deve ser a temperatura básica das aves e peixes crus ao receber as mercadorias?**

- a. Menor que 7 °C para aves e peixes.
- b. Menor que 4 °C para aves e menor que -5 °C para peixes.
- c. Menor que 7 °C para aves e menor que 3°C para peixes.
- d. Mais de 10 °C para aves e peixes.

**7. A gordura de fritura não deve ser aquecida a uma temperatura maior do que...**

- a. 180 °C.
- b. 100 °C.
- c. 250 °C.
- d. 500 °C.

**8. A maioria das bactérias pode sobreviver até qual temperatura?**

- a. 72 °C.
- b. 70 °C.
- c. 65 °C.
- d. 100 °C.

**9. O que se deve fazer com os alimentos que voltarem do salão para a cozinha?**

- a. Armazenar na temperatura correta aqueles que não foram consumidos e descartar o restante.
- b. Jogar fora todos os alimentos, mesmo aqueles que não foram tocados.
- c. Armazenar na temperatura correta todos os alimentos.
- d. Distribuir entre a equipe da cozinha.

**10. Como devem ser armazenados os alimentos na geladeira?**

- a. Sempre em recipientes fechados, com os alimentos crus abaixo dos alimentos preparados ou cozidos.
- b. Em qualquer recipiente, contanto que estejam na temperatura correta.
- c. Sempre em recipientes fechados, com os alimentos crus acima dos alimentos preparados ou cozidos.
- d. Em qualquer recipiente na ordem em que forem recebidos.

**11. Quais são as temperaturas em que devem ser servidas as preparações quentes e frias para que o alimento continue seguro?**

- a. Mínimo de 60 °C para alimentos quentes e mínimo de 20 °C para alimentos frios.
- b. Não existem regras relacionadas a temperaturas ao servir as preparações.
- c. Mínimo de 70 °C para alimentos quentes e mínimo de 20 °C para alimentos frios.
- d. Mínimo de 60 °C para alimentos quentes e mínimo de 10 °C para alimentos frios.

**12. Qual a temperatura máxima para servir pratos que contenham peixes ou carnes cruas?**

- a. 30 °C.
- b. 5 °C.
- c. 10 °C.
- d. -3 °C.