

**Curso de Especialização Tecnológica em Qualidade Alimentar
Controlo da Qualidade Alimentar – Segurança Alimentar - HACCP**

Nome:

Nº

V ou F

1- Um plano HACCP desenvolvido para uma dada unidade industrial pode ser utilizado sem modificações para outra unidade que produza produtos análogos.	
2- Os estudos HACCP devem ser conduzidos por equipas interdisciplinares.	
3- Entende-se por Ponto Crítico de Controlo "Uma operação, que se devidamente controlada, elimina ou reduz um dado risco para níveis aceitáveis".	
4- Um procedimento de verificação é aquele que nos permite verificar se um dado PCC está sob controlo.	
5- Um sistema de arquivo e documentação é fundamental para o bom funcionamento do sistema HACCP.	
6- A pasteurização é um perigo microbiológico.	
7- O desenvolvimento de microrganismos patogénicos durante a expedição de queijo fresco é um ponto crítico de controlo.	
8- Para que a aplicação do HACCP seja bem sucedida é necessário o total compromisso e empenho da administração, bem como de todos os colaboradores.	
9- As actividades que reduzem ou eliminam a ocorrência de perigos a um nível aceitável denominam-se medidas preventivas	
10- Os registos do sistema HACCP devem ser arquivados por período dependente do tempo de prateleira do produto.	
11- O estudo HACCP não deverá ser feito em equipa	
12- Após uma acção correctiva pode ser necessário efectuar uma revisão ao sistema de modo a evitar a repetição do problema.	
13- Testes microbiológicos a produtos intermédios e produto final são um exemplo de Procedimento de Verificação	
14- O sistema HACCP não é aplicável à distribuição e comercialização de produtos alimentares. Destina-se unicamente à produção e transformação de alimentos	
15- Os limites críticos devem ter uma base científica e os parâmetros a medir devem permitir demonstrar que o PCC está sob controlo	
16- A monitorização permite detectar situações fora dos limites estabelecidos para cada PCC.	
17- No caso da monitorização não ser contínua a sua frequência não deverá ser definida no plano HACCP.	
18- Os procedimentos de verificação devem assegurar que os PCC's, procedimentos de monitorização e limites críticos são apropriados e que as acções correctivas foram executadas correctamente.	
19- É possível, e mesmo desejável, que nas empresas em que seja implementado o HACCP não exista um plano de limpeza e desinfeção	
20- A formação do pessoal da empresa em Higiene e Segurança Alimentar é um requisito prévio à implementação do HACPP	