

Nome: _____ nº _____

1. É possível basear o controlo da segurança alimentar em análises ao produto final?

2. Indique 3 princípios a que deve obedecer o Desenho Higiénico de instalações Agro-Alimentares

3. Indique 2 princípios a que devem obedecer o Equipamento utilizado na Indústria Alimentar

Nome: _____ nº _____

4. Explique o que entende por Limpeza e por desinfeção

5. Indique 5 situações em que o operador deverá lavar as mãos

6. Indique uma medida preventiva de controlo de pragas centradas em barreiras físicas

7. Indique uma medida preventiva de controlo de pragas centradas nas condições ambientais

8. Dos regulamentos estudados qual deles refere a obrigatoriedade de posta em prática de um sistema baseado nos princípios do HACCP?
