

Nome: \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_

**(As perguntas têm todas a mesma cotação)**

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Indique 3 princípios do Desenho Higiénico de instalações Agro-Alimentares

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

4. Explique o que entende por Limpeza e por desinfecção

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

5. Indique 3 situações em que o operador deverá lavar as mãos

---

---

---

---

---

6. Indique duas medidas preventivas de controlo de pragas centradas nas condições ambientais

---

---

---

7. Indique duas medidas preventivas de controlo de pragas centradas em barreiras físicas

---

---

---

8. Dos regulamentos estudados qual deles refere a obrigatoriedade de posta em prática de um sistema de rastreabilidade?

---