

1. Defina Higiene e Segurança Alimentar e indique de que modo estes dois conceitos estão relacionados.
2. O que entende por perigo? Quais os tipos de perigos normalmente considerados?
3. O que entende por "Boas Práticas de Higiene Pessoal"?
4. Indique 3 princípios a que deve obedecer o Desenho Higiénico de instalações Agro-Alimentares.
5. Indique 4 princípios a que devem obedecer os Equipamentos utilizados na indústria alimentar.
6. "O Regulamento 852/2004 regulamenta a qualidade nutricional dos alimentos". Comente.
7. Indique os princípios do HACCP.
8. Comente a seguinte afirmação "O HACCP deverá ser implementado por um só elemento".
9. Indique os passos necessários à implementação do HACCP.
10. Para o processamento de um dado produto alimentar indique:
(i) uma etapa que considere ser um PCC; (ii) Medida preventiva existente nessa etapa; (iii) o que monitorizaria; (iv) Limite de controlo; (v) como monitorizaria; (vi) Frequência da monitorização; (vii) Possível acção/acções correctiva(s)