

Nome: _____ Nº _____

1. Como se relacionam a Higiene Alimentar e a Segurança Alimentar?

2. Indique três exemplos de perigos biológicos, químicos e físicos

Biológicos	Físicos	Químicos

3. Indique três exemplos de factores intrínsecos e extrínsecos que afectam o crescimento bacteriano

Factores intrínsecos	Factores extrínsecos

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

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

Nome: _____ Nº _____

6. Explique o que entende por Limpeza e por desinfecção

7. Em que consiste um Plano de Limpeza e Desinfecção?

8. O Regulamento 852/2004 regulamenta a qualidade nutricional dos alimentos. Comente.

9. O que entende por rastreabilidade (traceabilidade)?

10. De que trata o Regulamento 853/2004?
