

Nome: _____ Nº _____

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

Biológicos	Físicos	Químicos

2. Indique exemplos de fatores intrínsecos (3) e extrínsecos (3) que afetam o crescimento bacteriano

Fatores intrínsecos	Fatores extrínsecos

3. Indique três razões que podem levar a uma ineficaz lavagem das mãos

4. Indique três princípios a que deve obedecer o desenho higiénico de instalações Agro-Alimentares

5. Indique três princípios a que devem obedecer o equipamento utilizado na indústria alimentar

Nome: _____ Nº _____

6. Indique três fatores a ter em conta na escolha de um agente de limpeza.

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

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

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

10. Estabelece os princípios gerais que regem os géneros alimentícios e os alimentos para animais em geral e, em particular, a sua segurança a nível comunitário e nacional e institui a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos.

Regulamento 178/2002 ☐ Regulamento 852/2004 ☐ Regulamento 853/2004 ☐

11. Estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios.

Regulamento 178/2002 ☐ Regulamento 852/2004 ☐ Regulamento 853/2004 ☐

12. Estabelece regras específicas para os operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Estas regras complementam as previstas no Regulamento (CE) Nº xxx/yyyy e são aplicáveis aos produtos de origem animal transformados e não transformados.

Regulamento 178/2002 ☐ Regulamento 852/2004 ☐ Regulamento 853/2004 ☐