

**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA do INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA**  
 Licenciatura em Engenharia Alimentar – Introdução à Segurança Alimentar - A  
 Modulo II - HACCP - 18 de abril de 2013

Nome: \_\_\_\_\_

Nº \_\_\_\_\_

**Resposta correta (1) ponto / Resposta errada (-1) Ponto**

**V/F**

1- Um plano HACCP desenvolvido para uma dada unidade industrial não deve ser utilizado (sem modificações) noutra unidade que produza produtos análogos.	
2- Os estudos HACCP devem ser elaborados obrigatoriamente com a ajuda de um consultor externo quadro de uma empresa certificada na consultoria em HACCP.	
3- Entende-se por Ponto Crítico de Controlo "Uma operação, que se devidamente controlada, elimina ou reduz um dado risco para níveis aceitáveis".	
4- Um procedimento de monitorização é aquele que nos permite verificar se um dado PCC está sob controlo.	
5- Um sistema de arquivo e documentação é fundamental para o bom funcionamento do sistema HACCP.	
6- A pasteurização é um risco microbiológico.	
7- O desenvolvimento de microrganismos patogénicos durante a expedição de queijo fresco é um ponto crítico de controlo.	
8- Para que a aplicação do HACCP seja bem sucedida não é necessário o total compromisso e empenho da administração, bem como de todos os colaboradores.	
9- As atividades que reduzem ou eliminam a ocorrência de perigos a um nível aceitável denominam-se medidas preventivas.	
10- Os registos da monitorização dos PCC devem ser arquivados por período dependente do tempo de prateleira do produto.	
11- O estudo HACCP deverá ser feito por uma equipa multidisciplinar.	
12- Após uma ação corretiva pode ser necessário efetuar uma revisão ao sistema de modo a evitar a repetição do problema.	
13- Testes microbiológicos a produtos intermédios e produto final são exemplos de possíveis Procedimentos de Verificação.	
14- O sistema HACCP é aplicável à distribuição e comercialização de produtos alimentares.	
15- Os limites críticos não devem ter uma base científica e os parâmetros a medir devem permitir demonstrar que o PCC está sob controlo	
16- A monitorização deve permitir detetar situações fora dos limites estabelecidos para cada PCC.	
17- No caso da monitorização não ser contínua a sua frequência deverá ser definida no plano HACCP.	
18- Os procedimentos de verificação devem assegurar que os PCC's, procedimentos de monitorização e limites críticos são apropriados e que as ações corretivas foram executadas corretamente.	
19- É possível, e mesmo desejável, que nas empresas em que seja implementado o HACCP não exista um plano de limpeza e desinfeção	
20- A formação do pessoal da empresa em Higiene e Segurança Alimentar não é um requisito prévio à implementação do HACCP	

