

Nome: _____ Nº _____

1. Indique três exemplos de perigos biológicos, químicos e físicos. *Give examples of biological, physical and chemical hazards (3 valores)*

Biológicos	Físicos	Químicos

2. Indique exemplos de fatores intrínsecos (3) e extrínsecos (3) que afetam o crescimento bacteriano. *List intrinsic (3) and extrinsic factors (3) affecting bacterial grow (2 valores)*

Fatores intrínsecos	Fatores extrínsecos

3. Indique três razões que podem levar a uma ineficaz lavagem das mãos. *List three reasons that can lead to ineffective hand washing (1,5 valores)*

4. Indique três princípios a que deve obedecer o desenho higiênico de instalações Agroalimentares. *Write down three principles for hygienic design of food premises (2 valores)*

5. Indique três princípios a que devem obedecer o equipamento utilizado na indústria alimentar. *Write down three principles equipment used in the food industry should comply with (2 valores)*

Nome: _____ Nº _____

6. Indique três fatores a ter em conta na escolha de um agente de limpeza. *List three factors to be taken into account when choosing a cleaning agent (2 valores)*

7. Em que consiste um Plano de Limpeza e Desinfecção? *What is a cleaning and disinfection plan?(2,5 valores)*

8. Indique duas medidas preventivas de controlo de pragas centradas em barreiras físicas. *List two pest (plague) control preventive measures based on physical barriers (2 valores)*

9. Indique duas medidas preventivas de controlo de pragas centradas nas condições ambientais. *List two plague control preventive measures based on environmental measures. (2 valores)*

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. *Laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety (0,3(3) valores)*

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. *Lays down general rules for food business operators on the hygiene of foodstuffs (0,3(3) valores)*

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. *lays down specific rules on the hygiene of food of animal origin for food business operators (0,3(3) valores)*

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