

Nome: _____ Nº _____

Cotação: 2 pontos por questão

1. O que entende por segurança alimentar?

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

Biológicos	Físicos	Químicos

3. Indique três exemplos de fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento bacteriano

Fatores intrínsecos	Fatores extrínsecos

4. Indique 3 princípios a que deve obedecer o desenho higiénico de instalações Agroalimentares

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 desinfeção

7. Em que consiste um plano de limpeza e desinfeção?

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?
