



**PROCESSO SELETIVO – EDITAL Nº 002/2025 – DIVERSAS SECRETARIAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE CRATO/CE.**

Candidato (a):	Inscrição:
Função: TECNÓLOGO DE ALIMENTOS	
Secretaria:	Data:

FOLHA DE ROSTO ORIENTATIVA PARA PROVA OBJETIVA

LEIA AS ORIENTAÇÕES COM CALMA E ATENÇÃO!

1. INSTRUÇÕES GERAIS

- O candidato receberá do fiscal da sala: um caderno de questões contendo 20 (vinte) questões objetivas de múltipla escolha e uma folha de respostas personalizada para a prova objetiva.
- Preencha o nome, Inscrição, função, secretaria e data na folha de rosto do caderno de questões e assine a folha de respostas, nos campos indicados.
- A totalidade da prova terá a duração de 3h (três horas), incluindo o tempo para preenchimento da folha de respostas da prova objetiva.
- Iniciadas as provas, nenhum candidato poderá retirar-se da sala antes de decorrido 1h (uma hora) de prova, devendo, antes de sair, entregar ao fiscal de sala, obrigatoriamente, o caderno de questões e a folha de respostas da prova objetiva.
- ✓ A folha de respostas da prova objetiva será o único documento válido para correção.
- Ao terminar a prova o candidato deverá erguer o braço e aguardar autorização do fiscal para devolver o caderno de questões e a folha de respostas.
- Aparelhos eletrônicos, inclusive celular, e relógios, deverão permanecer desligados, dentro das embalagens cedidas e dispostos embaixo das carteiras universitárias ou em local designado pelo fiscal de sala.
- Bolsas e mochilas deverão ser acondicionados em locais indicados pelo fiscal da sala.
- Caso o candidato necessite se ausentar da sala para uso de sanitário, deverá solicitar ao fiscal da sala e deve aguardar autorização.
- O candidato, ao terminar a prova, deverá retirar-se imediatamente do estabelecimento de ensino, não podendo permanecer nas dependências deste.

2. INSTRUÇÕES DA PROVA OBJETIVA

- A Folha de Respostas NÃO pode ser dobrada, amassada, rasurada, manchada ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas.
- Use caneta transparente de tinta azul ou preta para preenchimento da folha de respostas. Não utilize lápis.
- Assinale a alternativa que julgar correta para cada questão na folha de respostas.

- Para cada questão, existe apenas 1 (uma) resposta certa – não serão computadas questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, emendas ou rasuras.

BOA PROVA!

1. Dentre as atribuições do agente de fiscalização da vigilância sanitária está o dever de “Inspeccionar estabelecimentos que industrializem, produzem ou processem, manipulem, armazenem, distribuam, transportem e servem alimentos”. Ao realizar este ato, o agente público estará manifestando o poder:

- A) Disciplinar, pois disciplina as condutas dos estabelecimentos.
- B) Regulamentar, visto que regula as atividades privadas.
- C) Hierárquico, uma vez que o interesse público se sobrepõe ao particular.
- D) De polícia, o qual é concretizado independente da vontade dos fiscalizados.
- E) Normativo, pois realiza a normatização das condutas

2. Um agente de fiscalização da vigilância sanitária, ao inspecionar determinado estabelecimento, lavrou auto de infração e na sua motivação detalhou que o equipamento utilizado não estava em conformidade com normativa, recolhendo-o. Ao apresentar defesa, o cidadão demonstrou que o equipamento estava conforme a norma. Considerando a situação hipotética acima, assinale a alternativa correta.

- A) Mesmo diante do erro na fundamentação, o ato é válido e deve ser mantido, uma vez que o agente

atuou dentro dos limites de suas atribuições e competências.

- B) O agente público pode modificar a fundamentação a fim de manter o recolhimento do equipamento.

- C) O ato administrativo tem presunção de legitimidade, a qual é absoluta; logo, não é possível desfazê-lo.

- D) Pela teoria dos motivos determinantes, o ato pode ser convalidado pelo superior hierárquico do agente de fiscalização.

- E) Em razão do erro na fundamentação do auto de infração, este é inválido, uma vez que, pela teoria dos motivos determinantes, a validade do ato fica vinculada à existência e à veracidade dos motivos apresentados como fundamentação.

3. Dentre as atribuições do Agente de Fiscalização de Vigilância Sanitária está o monitoramento de propaganda de medicamentos e outros produtos. Nos termos do Código de Defesa do Consumidor, é correto afirmar que:

- A) Não é considerada abusiva a publicidade que seja capaz de induzir o consumidor a se comportar de forma prejudicial ou perigosa à sua saúde ou segurança.
- B) A ignorância do fornecedor sobre os vícios de qualidade por inadequação dos produtos e serviços o exime de responsabilidade.
- C) São próprios para consumo os produtos cujos prazos de validade

estejam vencidos, desde que devidamente informados os consumidores.

D) A publicidade deve ser veiculada de tal forma que o consumidor, fácil e imediatamente, a identifique como tal.

E) Os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis não respondem pelos vícios de qualidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo, se provarem que não têm culpa pelo fato

4. A Vigilância Sanitária Municipal de Crato tem por objetivo buscar, eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços, por meio do (a):

A) registro de informações demográficas nos sistemas de informação do SUS.

B) aplicação de vacinas disponibilizadas pelo calendário nacional de imunização.

C) atendimento de acidentes relacionados ao trabalho não urgentes.

D) quantificação dos índices de infestação por vetores de doenças transmissíveis.

E) fiscalização em estabelecimentos de saúde e interesse à saúde.

5. Assinale a opção que indica, corretamente, a composição da infraestrutura administrativa determinada para a Vigilância Sanitária na esfera municipal.

A) Plano de ação, equipamentos de proteção individual e kit inspeção.

B) Suporte laboratorial, equipamentos de proteção individual e veículos.

C) Materiais educativos, procedimentos operacionais e kit inspeção.

D) Cadastro de estabelecimentos, plano de ação e sistemas de informação.

E) Sistemas de informação, suporte laboratorial e procedimentos operacionais.

6. De acordo com a Lei nº 6.437/1977, as infrações sanitárias podem ser classificadas em leves, graves ou gravíssimas, de acordo com as consequências para a saúde pública e a presença de circunstâncias atenuantes ou agravantes. Conforme o estabelecido na referida lei, assinale a opção que apresenta duas circunstâncias agravantes.

A) A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento e ser o infrator reincidente.

B) O infrator coagir outrem para a execução material da infração e procurar reparar as consequências da ação.

C) O infrator deixar de tomar as providências de sua alçada tendo conhecimento do ato e ser o infrator primário.

D) Ter o infrator sofrido coação para a prática do ato e ter cometido a infração para obter vantagem pecuniária.

E) Ser o infrator reincidente e ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária.

7. A Lei 8.080/1990 estabelece que a vigilância sanitária atua sobre fatores determinantes de saúde pública. Identifique a ação que traduz esse princípio na rotina do agente.

A) Interditar qualquer estabelecimento logo na primeira infração, independentemente de risco comprovado à coletividade.

B) Avaliar exclusivamente o ambiente hospitalar, deixando outras áreas sob jurisdição de órgãos ambientais específicos.

C) Monitorar etapas de produção, circulação e consumo de bens, prevenindo danos à saúde antes que se transformem em agravos coletivos.

D) Fiscalizar apenas estabelecimentos que fabriquem medicamentos, remetendo alimentos para defesa agropecuária estadual.

E) Realizar ações coercitivas em todas as inspeções de estabelecimentos sujeitos a VISA.

8. Segundo a RDC 44/2009, a dispensação de antibióticos exige controle rigoroso. Durante fiscalização, qual prática é CORRETA?

A) Comercializar antibióticos com autorização verbal do prescriptor, arquivando gravação telefônica como comprovação.

B) Registrar a venda em livro ou sistema eletrônico, arquivar receita original por tempo regulamentar e orientar sobre uso racional do medicamento.

C) Liberar o medicamento mediante apresentação de receita simples, devolvendo-a ao usuário para reaproveitamento futuro.

D) Entregar amostras grátis de antibiótico em campanhas promocionais acompanhadas de bula impressa.

E) Realizar a comercialização normalmente como os demais medicamentos.

9. No contexto da vigilância sanitária, a Lei nº 6.437/1977 é amplamente utilizada para:

A) Determinar as competências do Sistema Único de Saúde (SUS).

B) Definir os princípios e diretrizes da política nacional de saúde.

C) Estabelecer infrações e penalidades relacionadas à legislação sanitária.

D) Regular o uso de medicamentos e cosméticos no Brasil.

E) Estipular a validade dos agentes nocivos à saúde.

10. No contexto da biossegurança, o uso correto de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) é fundamental para:

A) Reduzir o desperdício de materiais e insumos hospitalares.

B) Prevenir exclusivamente a contaminação de agentes infecciosos.

C) Proteger o trabalhador contra riscos específicos à sua saúde e segurança.

D) Garantir o conforto térmico e ergonômico em ambientes de trabalho.

E) Controlar apenas a exposição a agentes biológicos.

11. Analise as afirmativas abaixo sobre a Vigilância Sanitária:

I - A Vigilância Sanitária tem como objetivo principal atuar sobre os danos já instalados à saúde da população, priorizando ações de reabilitação e tratamento médico.

II - A área de atuação da Vigilância Sanitária inclui o controle sanitário de bens de consumo que direta ou indiretamente se relacionem com a saúde, bem como o controle de serviços que envolvam risco à saúde do usuário.

III - Entre as funções da Vigilância Sanitária estão a inspeção, interdição, apreensão e destruição de produtos e equipamentos que apresentem risco sanitário, além da orientação técnica e educação em saúde.

IV - As ações de Vigilância Sanitária se restringem ao setor público e não se aplicam a serviços e produtos fornecidos por estabelecimentos privados.

V - A Vigilância Sanitária é parte integrante do Sistema Único de Saúde (SUS) e compõe o conjunto de ações de saúde coletiva voltadas à promoção e proteção da saúde.

Assinale a alternativa CORRETA:

- A) Apenas as afirmativas II, III e V estão corretas.
- B) Apenas as afirmativas I, II e III estão corretas.
- C) Apenas as afirmativas I, IV e V estão corretas.
- D) Apenas as afirmativas II e IV estão corretas.
- E) Todas as afirmativas estão corretas.

12. A inspeção é um instrumento essencial da Vigilância Sanitária para garantir a conformidade sanitária de bens, serviços e ambientes. Considerando as características e etapas da inspeção, assinale a alternativa CORRETA:

A) A inspeção sanitária é um procedimento exclusivamente punitivo, utilizado apenas quando se verifica infração sanitária já consumada.

B) Uma das etapas fundamentais da inspeção é a deliberação, que consiste na análise das constatações para definição das medidas corretivas ou legais cabíveis.

C) A inspeção de rotina é realizada apenas mediante denúncia formalizada ou confirmação de risco sanitário grave.

D) A finalidade da inspeção sanitária é observar práticas administrativas, sem interferir nos processos produtivos ou operacionais dos estabelecimentos.

E) A execução da inspeção não exige planejamento prévio, pois trata-se de atividade espontânea e adaptável à conveniência do agente fiscal.

13. São bens e produtos que estão submetidos ao controle e fiscalização sanitária:

I- Medicamentos de uso humano, alimentos e livros.

II- Equipamentos e materiais médico-hospitalares, cigarros e cosméticos.

III- Resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários.

IV- Produtos de higiene pessoal e perfumes, charutos e qualquer outro produto fumígeno.

O correto está em:

- A) I e III, somente.
- B) I, II e IV, somente.
- C) II, III e IV, somente.
- D) I, II, III e IV.
- E) Somente a alternativa I

14. Sobre vigilância sanitária é correto afirmar:

I- É um conjunto de medidas que tem como objetivo elaborar, controlar e fiscalizar o cumprimento de normas e padrões de interesse sanitário.

II- Trabalha com a doença com o objetivo de rastrear, conhecer as causas e detectar problemas ocorridos na cadeia alimentar, ou no meio ambiente.

III- Avalia os procedimentos empregados na produção e manipulação de alimentos comerciais e industriais.

IV- Atua de forma preventiva no processo de produção dos alimentos, da água ou meio ambiente.

Estão corretas as afirmativas:

- A) I e II, somente.
- B) II, III e IV, somente.
- C) I, III e IV, somente.
- D) I, II, III e IV.
- E) Somente a alternativa II

15. A respeito das normas que os manipuladores necessitam cumprir, segundo a Resolução RDC nº 216/2004, avaliar se as afirmativas são certas (C) ou erradas (E) e assinalar a sequência correspondente.

() Os manipuladores podem fumar, falar, cantar, assobiar ou praticar outros atos durante o desempenho das atividades.

() Não necessitam utilizar uniforme para o desempenho de suas atividades.

() O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

- A) E - C - E.
- B) C - C - E.
- C) E - E - C.

D) C - E - C.

E) E-C – C

16. Leia o trecho a seguir: “As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos serviços de alimentação para o correto manuseio de alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final, de forma a garantir a segurança e integridade do consumidor”. (ANVISA, 2019). A respeito das BPF em estabelecimentos de alimentos, assinale a afirmativa correta.

A) É preciso definir uma sistemática de separação entre resíduos recicláveis e orgânicos.

B) Os equipamentos devem ser higienizados uma vez por mês com álcool etílico 70%.

C) O detergente recomendado para a limpeza dos alimentos é o quaternário de amônio.

D) Adornos como anéis e pulseiras devem ser encobertos por luvas pelos funcionários.

E) O uso de substâncias químicas para o controle de pragas é contraindicado nesses estabelecimentos.

17. De acordo com os conceitos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a higienização de alimentos deve ser realizada de acordo com os seguintes processos, em ordem de realização.

A) Lavagem das mãos com sabonete antisséptico, seguida de redução, por

método físico e ou agente químico, do número de microrganismos.

B) Lavagem das mãos com sabonete antisséptico, seguida de lavagem ou cocção de alimentos para posterior embalagem, rotulagem e refrigeração.

C) Redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos, seguida de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis.

D) Remoção de substâncias minerais e ou orgânicas por método físico e ou agente químico, seguida de lavagem ou cocção de alimentos para posterior refrigeração.

E) Remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, seguida de redução, por método físico ou agente químico, do número de microrganismos.

18. Em cozinha industrial vistoriada pelo agente, o manipulador retira lixo e depois retorna ao preparo sem trocar luvas. À luz da RDC 216/2004, qual medida deve ser priorizada?

A) Exigir troca imediata de luvas, higienização das mãos e registro formal da não conformidade no relatório sanitário daquele dia.

B) Determinar recolhimento de todos os alimentos prontos para consumo, independentemente de contaminação comprovada.

C) Aplicar penalidade de interdição total da cozinha, devendo a empresa permanecer fechada até nova licença estadual.

D) Autorizar continuidade do processo produtivo, pois o alimento será posteriormente submetido a tratamento térmico intenso.

E) Interditar a cozinha de forma sumária

19. A RDC 275/2002 institui listas de verificação para auto inspeção em indústrias de alimentos. Qual abordagem reforça a efetividade desse instrumento?

A) Conduzir auditoria concentrando-se em observação visual de superfícies.

B) Solicitar que a empresa envie o checklist depois de concluído, sem necessidade de acompanhá-lo in loco.

C) Limitar-se a conferir validade de rótulos nos produtos acabados, deixando fatores estruturais fora do escopo.

D) Acompanhar a aplicação do checklist, discutir achados críticos no final da visita e pactuar prazos realistas para correção.

E) Nesses estabelecimentos não há indicação de auto inspeção.

20. A RDC ANVISA nº 216/2004, que trata das boas práticas para serviços de alimentação, tem como principal objetivo:

A) Regulamentar a manipulação e o controle de alimentos em estabelecimentos alimentícios.

B) Estabelecer normas de segurança no transporte de alimentos refrigerados.

C) Definir padrões de qualidade para a rotulagem de produtos alimentícios.

D) Proibir o uso de aditivos químicos em preparações alimentares.

E) Adequação de produtos para higienização de alimentos.