

# PERGUNTAS FINAIS DE TREINAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Nome: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

## 1. Qual a definição de intoxicação alimentar?

- Ocorre quando um indivíduo ingere um alimento contaminado com toxinas que foram produzidas por bactérias que se reproduziram no alimento, causando sintomas que aparecem em poucas horas e não duram mais de 2 dias.
- Ocorre quando um indivíduo ingere um alimento contendo bactérias, causando sintomas que aparecem em poucas horas e não duram mais de 2 dias.
- Ocorre quando um indivíduo ingere algum alimento que entrou em contato com produtos de limpeza causando sintomas que duram apenas algumas horas.
- Ocorre quando um indivíduo ingere um alimento que ficou exposto ao sol durante muitas horas, causando sintomas que podem durar semanas.

## 2. Quais são os 4 principais perigos à segurança dos alimentos?

- Microbiológico, animal (pragas), químico e físico.
- Altas temperaturas, animais, microbiológico e físico.
- Falta de higiene, químico, animais e físico.
- Explosões, roupas sujas, animais e microbiológico.

## 3. Quais são os 5 pontos críticos que devem ser verificados?

- Fornecedores, entrega/recebimento, armazenagem, preparo e serviço do restaurante.
- Serviço, temperatura, preparo, fornecedores, armazenagem.
- Pragas, perigos microbiológicos, perigos físicos e perigos químicos.
- Nenhuma das anteriores.

## 4. Coloque os seguintes princípios da APPCC na ordem correta:

- Definição dos limites críticos para cada Ponto Crítico de Controle
- Determinação de ações corretivas para cada Ponto Crítico de Controle
- Verificação e Validação
- Relação dos perigos potenciais
- Definição dos Pontos Críticos de Controle
- Documentação e registro
- Determinação de como os Pontos Críticos de Controle são monitorados

a. 4, 5, 1, 7, 2, 3, 6.

b. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.

c. 7, 5, 4, 6, 2, 3, 1.

d. 4, 2, 1, 3, 7, 5, 6.

## 5. Quais são as duas atitudes que podem ser tomadas para reduzir a complexidade na cozinha?

- Simplificar o cardápio e diminuir as etapas de preparo.
- Reciclar o treinamento da equipe e modificar a equipe regularmente.
- Garantir que todos os equipamentos estejam funcionando corretamente e verificar se não há nada com ferrugem.
- Nenhuma das anteriores está correta.

6. Qual deve ser a temperatura básica das aves e peixes crus ao receber as mercadorias?

- a. Menor que 7 °C para aves e peixes.
- b. Menor que 4 °C para aves e menor que -5 °C para peixes.
- c. **Menor que 7 °C para aves e menor que 3 °C para peixes.**
- d. Mais de 10 °C para aves e peixes.

7. A gordura de fritura não deve ser aquecida a uma temperatura maior do que...

- a. **180 °C.**
- b. 100 °C.
- c. 250 °C.
- d. 500 °C.

8. A maioria das bactérias pode sobreviver até qual temperatura?

- a. 72 °C.
- b. **70 °C.**
- c. 65 °C.
- d. 100 °C.

9. O que se deve fazer com os alimentos que voltarem do salão para a cozinha?

- a. Armazenar na temperatura correta aqueles que não foram consumidos e descartar o restante.
- b. **Jogar fora todos os alimentos, mesmo aqueles que não foram tocados.**
- c. Armazenar na temperatura correta todos os alimentos.
- d. Distribuir entre a equipe da cozinha.

10. Como devem ser armazenados os alimentos na geladeira?

- a. **Sempre em recipientes fechados, com os alimentos crus abaixo dos alimentos preparados ou cozidos.**
- b. Em qualquer recipiente, contanto que estejam na temperatura correta.
- c. Sempre em recipientes fechados, com os alimentos crus acima dos alimentos preparados ou cozidos.
- d. Em qualquer recipiente na ordem em que forem recebidos.

11. Quais são as temperaturas em que devem ser servidas as preparações quentes e frias para que o alimento continue seguro?

- a. Mínimo de 60 °C para alimentos quentes e mínimo de 20 °C para alimentos frios.
- b. Não existem regras relacionadas a temperaturas ao servir as preparações.
- c. Mínimo de 70 °C para alimentos quentes e mínimo de 20 °C para alimentos frios.
- d. **Mínimo de 60 °C para alimentos quentes e mínimo de 10 °C para alimentos frios.**

12. Qual a temperatura máxima para servir pratos que contenham peixes ou carnes cruas?

- a. 30 °C.
- b. **5 °C.**
- c. 10 °C.
- d. -3 °C.