

P1. No que diz respeito à legislação alimentar da UE, quais das seguintes afirmações estão corretas?

- A. Os operadores das empresas do setor alimentício são os principais responsáveis pela produção e comercialização de alimentos seguros
- B. O principal objetivo da regulamentação alimentar da UE é maximizar o retorno econômico para a indústria alimentícia
- C. A regulamentação alimentar não se aplica a nível do produtor primário
- D. Nenhuma das anteriores

P2. Qual das seguintes afirmações é verdadeira no que diz respeito à rastreabilidade.

- A. Segundo a legislação da UE, as empresas do setor alimentício e os produtores de ração necessitam de um sistema interno de rastreabilidade abrangente, a fim de permitir a retirada e procedimentos de recall rigorosos de produtos alimentares inseguros sempre que necessário.
- B. Os operadores das empresas do setor alimentício têm a responsabilidade de assegurar a rastreabilidade dos produtos alimentícios, das rações para animais e de outros materiais a serem incorporados em produtos alimentícios, no âmbito das suas atividades.
- C. Uma empresa do setor alimentício deve ser capaz de identificar (no mínimo) as empresas a partir das quais o produto alimentício ou ração foi adquirido (fornecedores) e as empresas as quais o produto alimentar foi fornecido (clientes).
- D. Todas as anteriores

P3: Selecione a resposta correta de A-D. Para exportar produtos de pesca do Brasil para a Comunidade Europeia, esses produtos devem:

- A. cumprir com a legislação brasileira de segurança alimentar
- B. cumprir os requisitos gerais estabelecidos na Norma (CE) No. 178/2002 ou normas equivalentes às normas da UE.
- C. ser produzido em uma empresa do setor de alimentos que está sob a supervisão da agência brasileira de regulação.
- D. estar em conformidade com os limites de segurança microbiológica descritos na legislação de alimentos do Brasil.

P4: Nos termos da legislação da UE, os alimentos não podem ser colocados no mercado se forem considerados impróprios. Que medidas uma empresa deve tomar caso descubra que um produto que não está em conformidade com a regulamentação alimentar foi colocado à venda?

- A. A empresa deve informar a agência reguladora.
- B. Não fazer nada e esperar que dê tudo certo.
- C. A empresa deve informar a autoridade reguladora e, caso aplicável, proceder com o recall e retirada imediata dos produtos implicados.
- D. A empresa deve informar a entidade reguladora e interromper a produção desse produto até que o problema seja identificado.

P5: Para que sua empresa alimentícia exporte peixe e produtos à base de peixe para a UE, ela deve constar da lista de países não europeus aprovados para importação de peixe e produtos à base de peixe. Que medidas devem ser tomadas para que a sua empresa possa ser incluída na lista da UE?

- A. Sua empresa deverá solicitar a inclusão na lista de empresas não europeias aprovadas à Comissão Europeia.
- B. A Comissão da UE avaliará o Brasil e o seu sistema oficial de controle de segurança alimentar
- C. O regulador brasileiro deverá verificar e garantir que sua empresa está cumprindo com os requisitos legais (Norma 178/2002, Norma 852/2004. Norma 853/2004, etc.).
- D. B e C
- E. A, B e C

P6: Selecione a declaração **mais exata relativa aos estabelecimentos de processamento de peixe aprovados para exportação pela UE.**

- A. O peixe fornecido no estabelecimento pode ser fornecido por terceiros mas o fornecedor deve ser rastreável (por exemplo, navio de pesca, navio congelador, etc.).
- B. O peixe fornecido no estabelecimento está isento de rastreabilidade.
- C. O peixe fornecido no estabelecimento pode ser fornecido por terceiros mas o fornecedor deve ser rastreável e aprovado pela UE (por exemplo, navio de pesca, navio congelador, etc.).
- D.

P7: O peixe e os produtos à base de peixe destinados à exportação para a UE têm de cumprir com quais das seguintes legislações que abrangem os limites da UE para contaminantes químicos e microbiológicos?

- A. Norma (CE) No. 1881/2006 que abrange critérios microbiológicos e Norma (CE) No. 2073/2005 que abrange os limites máximos para certos contaminantes
- B. Norma (CE) No. 2073/2005 que abrange critérios microbiológicos e Norma (CE) No. 1881/2006 que abrange os limites máximos de certos contaminantes
- C. Diretriz do Conselho No. 98/83/CE. Qualidade da água para consumo humano
- D. A e C
- E. B e C

P8: As empresas do setor alimentar podem desenvolver um plano HACCP eficaz através da:

- A. Compra de um plano HACCP na internet e inclusão do nome do empresa na primeira página
- B. Criação de uma equipe HACCP interna para desenvolver um plano HACCP para empresas do setor alimentício em conformidade com a atividade específica desempenhada
- C. Utilização de um plano HACCP de outra empresa do setor alimentício dentro da organização
- D. Qualquer uma das respostas acima

P9: Qual das seguintes afirmações é falsa?

- A. Alguns riscos para a segurança dos alimentos podem ser controlados por meio da compra de ingredientes de fornecedores respeitáveis.
- B. Todos os perigos para a segurança dos alimentos devem ser controlados através da implementação de pontos críticos de controle.
- C. Os riscos para a segurança dos alimentos podem ser controlados através de programas pré-requisito e de medidas críticas de controle.
- D. Os riscos para a segurança dos alimentos podem ter origem no ambiente de processamento interno.

P10: Um sistema de Gestão da Segurança Alimentar é um sistema para gerir a segurança e a higiene alimentar numa empresa do setor alimentício. Esse sistema inclui quais dos seguintes elementos?

- A. Programas pré-requisito, por exemplo, Boas Práticas de Higiene (GHP) e Boas Práticas de Fabricação (GMP).
- B. Procedimentos baseados em HACCP.
- C. Sistemas de rastreabilidade e de recall/retirada.
- D. A e B.
- E. Todas as respostas acima.