

ES-FISCAL DE SAÚDE NUTRICIONISTA

NÍVEL SUPERIOR TIPO 1 – BRANCA



SUA PROVA

- Além deste caderno contendo setenta questões objetivas, você receberá do fiscal de prova a folha de respostas.



TEMPO

- Você dispõe de **4 horas** para a realização da prova, já incluído o tempo para a marcação da folha de respostas.
- **2 horas** após o início da prova é possível retirar-se da sala, sem levar o caderno de prova.
- A partir dos **60 minutos** anteriores ao término da prova é possível retirar-se da sala **levando o caderno de questões**.



NÃO SERÁ PERMITIDO

- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova.
- Anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de prova.
- Levantar da cadeira sem autorização do fiscal de sala.
- Usar o sanitário ao término da prova, após deixar a sala.



INFORMAÇÕES GERAIS

- Verifique se seu caderno está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal da sala, para que sejam tomadas as devidas providências.
- Confira seus dados pessoais, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preencher a folha de respostas.
- Use somente caneta esferográfica, fabricada em material transparente, com tinta preta ou azul.
- Assine seu nome apenas no(s) espaço(s) reservado(s).
- Confira seu cargo, cor e tipo do caderno de questões. Caso tenha recebido caderno de cargo ou cor ou tipo **diferente** do impresso em sua folha de respostas, o fiscal deve ser **obrigatoriamente** informado para o devido registro na ata da sala.
- Reserve tempo suficiente para o preenchimento da sua folha de respostas. O preenchimento é de sua responsabilidade e não será permitida a troca da folha de respostas em caso de erro do candidato.
- Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na folha de respostas.
- A FGV coletará as impressões digitais dos candidatos na lista de presença da sala.
- Os candidatos, quando do ingresso e da saída de sanitários durante a realização das provas, serão submetidos ao sistema de detecção de metais.
- **Boa sorte!**

Língua Portuguesa

1

Qualquer falante tem a intuição de que muitas vezes, com as palavras, queremos dizer mais coisas do que aquilo que significam. Com a frase *Está fazendo frio*, se dizemos isso numa sala com a janela aberta, nosso interlocutor entenderá que estamos pedindo que fechem as janelas.

Essa mensagem implícita mostra algumas características básicas. Assinale a opção que apresenta a característica que está em **desacordo** com essa mensagem.

- (A) É uma mensagem intencional porque, de fato, o emissor deseja que fechem a janela.
- (B) É uma mensagem inferida e contextual, e não está expressa semanticamente com as palavras empregadas.
- (C) É uma mensagem imediata, no sentido de que é o primeiro significado que se mostra na mente do interlocutor.
- (D) É uma mensagem que nunca representa uma concreção da informação explícita.
- (E) É uma mensagem que traz uma informação que se acrescenta à explícita, mas não a corrige nem a nega.

2

Imaginemos a situação de um cliente que diz ao médico:

Hoje me levantei pálido, com febre e com enjoo.

Sobre essa situação comunicativa, assinale a afirmativa correta.

- (A) As palavras do cliente possuem valor figurado e, por elas, o médico pode identificar a enfermidade.
- (B) O cliente não soube expressar suas queixas de forma adequada, tornando impossível a identificação da doença.
- (C) As palavras ditas pelo cliente indicam implicitamente a sua enfermidade.
- (D) O médico pode interpretar literalmente as palavras do cliente e também como indícios de enfermidade.
- (E) As palavras do cliente em nada auxiliam o médico na identificação do mal que o ataca.

3

Observe o seguinte diálogo:

- Em que é que você trabalha?
- Não, eu sou casada.

A única opção que **não** pode ser compreendida desse diálogo é que a mulher

- (A) não está trabalhando.
- (B) não está à procura de emprego.
- (C) possui a visão de que mulher casada não trabalha fora.
- (D) mostra a divisão de trabalho entre homem e mulher.
- (E) reclama da dupla jornada de trabalho, causa de não trabalhar.

4

Hiperônimo é uma palavra de conteúdo geral que abrange muitas palavras de conteúdo específico (por exemplo, veículo é hiperônimo de carro, charrete, motocicleta, etc.).

Nesse sentido, assinale a opção que apresenta a frase em que a palavra sublinhada corresponde a um hiperônimo de um termo anterior.

- (A) O doente passou mal toda a noite e, pela manhã, o médico receitou uma nova medicação para o enfermo.
- (B) A pergunta do internado confundiu o médico, que abandonou o quarto, temendo uma nova interrogação.
- (C) Melhoral® era o nome de um antigo remédio para a dor de cabeça e esse medicamento era muito receitado.
- (D) O horário de visitação havia terminado e, por isso, os parentes do enfermo tiveram que despedir-se dele.
- (E) Os enfermeiros esforçaram-se para bem atender a senhora acidentada até a chegada do plantonista.

5

Assinale a opção que indica a frase em que a palavra *enfermeira* se refere a um indivíduo específico.

- (A) Maria é *enfermeira* desde os vinte anos.
- (B) A *enfermeira* deve dar atenção aos doentes.
- (C) A *enfermeira* prestava atenção às recomendações médicas.
- (D) A *enfermeira* exerce uma função importante no hospital.
- (E) Uma nova *enfermeira* deve ser contratada esta semana.

6

Assinale a opção que indica o texto que **não** representa uma publicidade (interesse comercial), mas uma propaganda (campanha de orientação pública).

- (A) Procure um plano de saúde, pois a proteção médica lhe traz segurança e tranquilidade.
- (B) O Hospital Lusitano recebe clientes de todos os planos de saúde.
- (C) Compre remédios genéricos: são mais baratos e igualmente eficazes.
- (D) Dorona® é um remédio altamente eficaz no combate à dor de cabeça.
- (E) Os médicos deste hospital foram altamente elogiados pelos pacientes; procure-nos.

7

Assinale a frase publicitária que se apoia em uma hipérbole (linguagem figurada, expressão de exagero).

- (A) Um televisor para olhar e admirar!
- (B) Suco Brilhante; com toda a energia do sol!
- (C) Príncipe veste hoje o homem de amanhã!
- (D) Conhaque Tiradentes; o conhaque de Minas!
- (E) Renault®: o carro que é um avião!

8

Todas as frases a seguir foram construídas negativamente. Assinale a opção que apresenta, de maneira adequada, a que foi transformada em forma positiva, sem alterar seu significado original.

- (A) Saúde nunca fez mal a ninguém / Saúde sempre fez bem a alguém.
- (B) Não comas o prato que te impedirá de comer dos outros pratos / Coma do prato que te permitirá não comer dos outros pratos.
- (C) Se soubéssemos como nosso corpo é feito, não ousaríamos fazer nem um movimento / Se soubéssemos como nosso corpo é feito, ousaríamos fazer um só movimento.
- (D) Nada há que faça sofrer o corpo que não seja benéfico para a alma / Tudo o que faz sofrer o corpo não é benéfico para a alma.
- (E) As melhores coisas do mundo não custam nada / As melhores coisas do mundo custam tudo.

9

Assinale a frase que se apresenta integralmente na voz ativa.

- (A) Bebendo-se um pouco de vinho, a inteligência se rejuvenesce.
- (B) Quem comer do fruto da árvore da sabedoria sempre é arrojado de algum paraíso.
- (C) A indigestão é encarregada por Deus de pregar a moral do estômago.
- (D) A uísque dado não se olha o selo.
- (E) Conte as calorias de tudo o que você come e em um mês seu cérebro terá emagrecido uns dez quilos.

10

Assinale a frase que pode ser inserida entre os textos narrativos.

- (A) Você não pode fazer uma cesta de três pontos debaixo da tabela.
- (B) O cérebro é o órgão com que pensamos que pensamos.
- (C) O boxe exige grande generosidade: dar sempre, sem receber.
- (D) Comecei uma dieta, cortei a bebida e alguns pratos e, em quatorze dias, perdi duas semanas.
- (E) Não amar e não tomar banho todos os dias podem levar à perdição.

11

Assinale a frase em que há um erro gramatical.

- (A) O cabelo está bonito, mas o rosto também ajuda.
- (B) Eu já passei querosene duas vezes na cabeça para evitar queda de cabelo.
- (C) A adversidade leva alguns homens a quebrar; a outros, leva à quebra de recordes.
- (D) Alcoólatra é alguém que você não gosta e que bebe tanto quanto você.
- (E) Eu estava em plena adolescência quando descobri o amor.

12

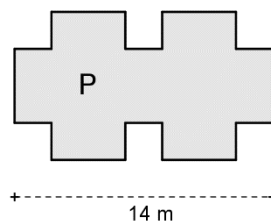
Assinale a frase que não se estrutura com base em uma comparação.

- (A) A saúde é como a porcelana: se não tomar cuidado, quebra.
- (B) Todas as doenças são como visões: aparecem quando menos se espera.
- (C) Tal qual o médico, as enfermeiras devem cuidar do corpo e da alma.
- (D) Os hospitais, assim como os hotéis, só recebem gente em trânsito.
- (E) O cliente nunca sabe como chegar a curar-se sozinho.

Raciocínio Lógico-Matemático

13

A base de um retângulo (que não aparece na figura abaixo) mede 14 m e sua área é igual a 112 m^2 . Desse retângulo foram retirados seis quadrados iguais de 2 m de lado e o resultado é o polígono P da figura a seguir.



O perímetro desse polígono P é

- (A) 42.
- (B) 44.
- (C) 48.
- (D) 50.
- (E) 52.

14

Considere a afirmação:

“Se o acusado estava no hospital então não é culpado”.

É correto concluir que

- (A) se o acusado não estava no hospital então é culpado.
- (B) se o acusado é culpado então não estava no hospital.
- (C) se o acusado não é culpado então não estava no hospital.
- (D) o acusado estava no hospital e é culpado.
- (E) o acusado não é culpado e não estava no hospital.

22

Três amigos, Gael, Miguel e Gabriel moram em três bairros diferentes de Manaus. Um mora no Centro, outro mora em Flores e outro, em Aleixo.

Considere as seguintes informações:

- Gael é casado com a irmã de Gabriel e é mais velho do que quem mora em Aleixo.
- Quem mora em Flores é filho único e é o mais novo dos três amigos.

É correto concluir que

- (A) Gael mora em Flores.
- (B) quem mora no Centro é mais novo que Miguel.
- (C) Gabriel mora em Aleixo.
- (D) quem mora no Centro é mais novo que Gabriel.
- (E) o mais velho não mora no Centro.

Informática Básica

23

No Word 2010, há um conjunto de “quebras” disponíveis. Assinale o tipo de quebra que permite reiniciar a numeração de páginas e alternar cabeçalhos.

- (A) Coluna.
- (B) Linha.
- (C) Página.
- (D) Parágrafo.
- (E) Seção.

24

O trabalho de Maria faz com que ela edite documentos, lide com aplicativos específicos e envie/responda diversos *e-mails* ao longo do dia. Assim, ela decidiu incrementar a tela do seu computador de mesa, por meio da utilização de um segundo monitor físico.

No Windows 10, para configurar a disposição das telas, Maria precisou

- (A) abrir *Visão de Tarefas na Barra de Tarefas* e acionar a opção *Nova área de trabalho*.
- (B) utilizar o menu *Configurações/Sistema*.
- (C) fazer o download e instalar o recurso que permite essa utilização.
- (D) usar a *Ferramenta de Captura* do Windows 10.
- (E) utilizar o aplicativo *Gerenciador de Tarefas na Barra de Tarefas*.

25

A “velocidade” da conexão Internet de um usuário é um importante fator na escolha de um provedor.

Nesse contexto, complete as lacunas das afirmativas a seguir.

- I. A velocidade de *Download* é, em geral, ____ à velocidade de *Upload*.
- III. A velocidade de uma conexão é normalmente expressa em ____.

Assinale a opção que apresenta os termos que preenchem corretamente as lacunas das afirmativas acima.

- (A) inferior / megabits por segundo.
- (B) superior / megabits por segundo.
- (C) superior / megabits por microsegundo.
- (D) igual / megabits por microsegundo.
- (E) igual / megabits por segundo.

26

No Windows 10, o nome da assistente virtual de produtividade pessoal é

- (A) Alexa.
- (B) Cortana.
- (C) Lucy.
- (D) Siri.
- (E) Windy.

27

Considere uma planilha Excel 2010 tal como segue.

As células da região B1:B5

- foram formatadas na categoria de *número* com 4 decimais
- contêm, na ordem, as fórmulas

=A1

=A2

=A3

=A4

=A5

- exibem, na ordem, os valores

44197,2500

44620,7500

31,0000

44651,8750

44561,0000

As células da região A1:A5

- foram formatadas como data, na categoria *Personalizado*, com o tipo “dd/mm/aaaa hh:mm”.

Nesse cenário, dado que o Excel permite converter datas em números, os valores exibidos pelas células da região A1:A5, na ordem, devem ser

31/12/2000 00:00

01/01/2021 06:00

- (A) 31/12/2021 00:00

28/02/2022 10:00

31/03/2022 00:00

28/02/2022 18:00

31/03/2022 00:00

- (B) 31/01/1900 12:00

01/01/2021 06:00

31/12/2021 00:00

31/01/1999 00:00

01/01/2021 06:00

- (C) 31/12/2021 00:00

28/02/2022 18:00

31/03/2022 00:00

01/01/2021 06:00

28/02/2022 18:00

- (D) 31/01/1900 00:00

31/03/2022 21:00

31/12/2021 00:00

01/01/2021 06:00

31/12/2021 00:00

- (E) 28/02/2022 18:00

31/03/2022 00:00

31/01/1950 00:00

28

No âmbito da impressão de planilhas eletrônicas, considere as eventuais possibilidades de dimensionamento da mancha impressa em relação ao papel em uso.

- I. Ajustar planilha em uma página.
- II. Ajustar todas as colunas em uma página.
- III. Ajustar todas as linhas em uma página.
- IV. Ajustar para um dado percentual do tamanho normal.

Dessas possibilidades, o Excel 2010 permite

- (A) I e IV, somente.
- (B) I, II e III, somente.
- (C) II e III, somente.
- (D) II, III e IV, somente.
- (E) I, II, III e IV.

29

Sobre o recurso denominado *Pincel de Formatação*, considere as seguintes afirmativas.

- I. Está disponível no Excel 2010.
- II. Está disponível no Word 2010.
- III. Pode ser acionado com um clique único.
- IV. Pode ser acionado com um clique duplo.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, II e III, somente.
- (B) I, II e IV, somente.
- (C) I, II, III e IV.
- (D) I, III e IV, somente.
- (E) II, III e IV, somente.

30

Maria preparou uma planilha Excel 2010 com os dados de seus alunos, e pretende gerar um gráfico que ilustre o desempenho dos alunos, individualmente, em cada disciplina.

Maria selecionou as regiões "A1:A6" e "C1:E6", definindo os dados relevantes para a confecção do referido gráfico, como no quadro a seguir.

	A	B	C	D	E
1	Aluno	Idade	Português	Matemática	Ciências
2	ABC	12	10	5	8
3	BCD	11	8	7	6
4	CDE	11	4	6	3
5	DEF	12	6	8	2
6	EFG	11	3	9	8

Maria tem pouca experiência com gráficos, e vai apenas selecionar um tipo de gráfico na guia *Inserir*, e deixar para os mecanismos automáticos do Excel a criação do artefato.

O tipo mais adequado para as pretensões de Maria é o

- (A) Área.
- (B) Bolhas.
- (C) Dispersão.
- (D) Linhas.
- (E) Pizza.

31

João fez uma longa pesquisa nas páginas da Web até que encontrou algo bastante interessante, mas distraidamente fechou a aba. Como tinha chegado à referida página por meio de links, não conseguiu lembrar-se do endereço da página desejada.

Assinale a combinação de teclas que poderia levar à recuperação da página.

- (A) Ctrl + PgUP.
- (B) Ctrl + Shift + T.
- (C) Ctrl + Y.
- (D) Esc + Enter.
- (E) F1 + Shift.

32

No seu *notebook*, Maria tem dezenas de senhas de *sites* que foram armazenadas pelo Chrome ao longo do tempo e agora gostaria de relembrar as senhas que ela mesma usou.

Maria pergunta-se:

1. É possível visualizar uma lista de *sites* para os quais há senhas armazenadas?
2. É possível descobrir a senha utilizada em cada *site*?
3. É possível descobrir os *sites* para os quais ela não autorizou a armazenagem da senha (nunca salvas)?

Assinale as respostas para essas perguntas, na ordem apresentada.

- (A) Não – Não – Sim.
- (B) Sim – Não – Não.
- (C) Sim – Não – Sim.
- (D) Sim – Sim – Não.
- (E) Sim – Sim – Sim.

Legislação

33

A base legal do SUS está fundamentada em um conjunto de normas que expressam os elementos básicos que estruturam e organizam o sistema de saúde brasileiro.

A respeito de algumas dessas normas, analise as afirmativas a seguir e assinale (V) para a afirmativa verdadeira e (F) para a falsa.

- () Na Constituição Federal de 1988 a saúde é um dos setores que estruturam a seguridade social, ao lado da previdência e da assistência social (Brasil, 1988).
- () A Lei nº 8.142, também conhecida como a Lei Orgânica da Saúde, dispõe principalmente sobre a organização e regulação das ações e serviços de saúde em todo território nacional (Brasil, 1990).
- () A Lei nº 8.080 estabelece o formato da participação popular no SUS e dispõe sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde (Brasil, 1990).

As afirmativas são, na ordem apresentada, respectivamente,

- (A) V – V – F.
- (B) V – F – V.
- (C) V – F – F.
- (D) F – V – F.
- (E) V – V – V.

34

A promoção e a proteção da saúde estão relacionadas às condições sociais, culturais e econômicas das pessoas, incluídos os aspectos citados a seguir, à exceção de um. Assinale-o.

- (A) Acesso à moradia e transporte.
- (B) Admissão à previdência privada.
- (C) Saneamento básico e ambiental.
- (D) Segurança alimentar e nutricional.
- (E) Iniciativas de combate às endemias.

35

Segundo o Estatuto do Servidor Público Municipal (Lei nº 1.118/1971), “o conjunto de deveres, atribuições e responsabilidades cometidas ao funcionário” caracteriza

- (A) um cargo público, que é ocupado por servidor público que foi habilitado em concurso e investido no cargo por ter satisfeito os requisitos previstos por lei.
- (B) um emprego público, que é exercido por prestador de serviço que realiza as atividades ao melhor preço de mercado, para atender ao princípio constitucional da eficiência.
- (C) uma função pública, cujo regime de contratação baseia-se em entrevistas, dinâmicas de grupo e indicações, modalidades que garantem a imparcialidade do processo seletivo.
- (D) um estatuto público, que é considerado como o conjunto de atribuições destinadas aos agentes públicos, abrangendo a função temporária e a função de confiança.
- (E) um agente público, que deve ser brasileiro nato, ter boa saúde, boa conduta e possuir aptidão para o exercício da função para a qual foi selecionado.

36

Leia os trechos a seguir.

— Todo brasileiro em situação de vulnerabilidade terá direito a uma renda básica familiar, garantida pelo poder público em programa de transferência de renda.

— É assegurado o direito de greve, competindo aos trabalhadores decidir sobre a oportunidade de exercê-lo e sobre os interesses que devam por meio dele defender.

Os trechos exemplificam uma espécie de direitos fundamentais classificada como

- (A) direitos sociais.
- (B) direitos políticos.
- (C) direitos individuais.
- (D) direitos de nacionalidade.
- (E) direitos relativos à existência de partidos políticos.

37

A respeito do Poder Executivo no Brasil, tal como caracterizado no Direito Constitucional vigente, assinale a afirmativa correta.

- (A) As funções do Executivo são divididas entre um chefe de Estado (presidente) e um chefe de governo (primeiro-ministro ou premiê, como também é chamado).
- (B) A sua essência é a dependência entre Legislativo e Executivo, de modo a garantir um espaço de participação política plural na tomada de decisões.
- (C) O chefe de Estado é eleito pelo povo, por voto direto, mas o vice-presidente é submetido à aprovação do Congresso, que pode destituí-lo com um voto de desconfiança.
- (D) O Poder Executivo é exercido pelo Presidente da República, que acumula as funções de chefe de Estado e de Governo, e pelos Ministros de Estados.
- (E) O povo elege o parlamento, o qual nomeia os ministros para auxiliarem o Chefe do Poder Executivo e executarem as leis e a administração do interesse público.

38

Em seu Art. 1º, a Lei Municipal nº 1.425/2010 estabelece que:

“Para atender à necessidade temporária de excepcional interesse público, os órgãos da Administração Municipal direta, as autarquias, as fundações públicas e os serviços sociais autônomos poderão efetuar contratação de pessoal por tempo determinado, nas condições e prazos previstos nesta Lei.”.

Sobre as situações consideradas “necessidade temporária de excepcional interesse público”, analise as afirmativas a seguir.

- I. A assistência a situações de calamidade pública e o combate a surtos endêmicos e epidêmicos.
- II. O combate às emergências ambientais declaradas pelo Secretário Municipal de Meio Ambiente e Sustentabilidade na região específica.
- III. A admissão de profissionais da área de saúde para o Programa Saúde da Família e de professor substituto.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) II, apenas.
- (C) I e III, apenas.
- (D) II e III, apenas.
- (E) I, II e III.

39

Com base na Lei Municipal nº 1.118/1971, a respeito da reintegração de servidor injustamente demitido, assinale a afirmativa **incorreta**.

- (A) O servidor terá direito de voltar ao cargo, mas sem direito à indenização por todo o período em que esteve fora do cargo.
- (B) A reintegração é realizada no cargo anteriormente ocupado pelo servidor ou no resultante da sua transformação.
- (C) Caso o cargo que o servidor ocupava tenha sido extinto, o servidor passará a ocupar cargo equivalente.
- (D) O funcionário reintegrado será submetido a exame pela Junta Médica do Município e aposentado se julgado incapaz.
- (E) Se no momento da reintegração o cargo estiver ocupado, o servidor que o estiver ocupando terá que deixar o cargo.

40

Lei o trecho a seguir.

"A Política Nacional de Humanização (PNH) deve se fazer presente e estar inserida em todas as políticas e programas do SUS. A PNH busca transformar as relações de trabalho a partir da ampliação do grau de contato e da comunicação entre as pessoas e grupos, tirando-os do isolamento e das relações de poder hierarquizadas. Trata-se de reconhecer que as diferentes especialidades e práticas de saúde podem conversar com a experiência daquele que é assistido. Juntos, esses saberes podem produzir saúde de forma mais corresponsável."

O trecho citado descreve o princípio da PNH denominado

- (A) protagonismo.
- (B) transversalidade.
- (C) defesa dos direitos dos usuários.
- (D) autonomia dos sujeitos e coletivos.
- (E) indissociabilidade entre atenção e gestão.

Conhecimentos Específicos

41

As opções a seguir apresentam, segundo a Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, competências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), **à exceção de uma**. Assinale-a.

- (A) Executar ações de vigilância epidemiológica.
- (B) Normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde.
- (C) Exercer a vigilância sanitária de portos, aeroportos e fronteiras.
- (D) Atuar em circunstâncias especiais de risco à saúde.
- (E) Manter sistema de informações em vigilância sanitária, em cooperação com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

42

Com relação ao Código Sanitário de Manaus, analise as afirmativas a seguir.

- I. Compete à Secretaria Municipal de Saúde colaborar na vigilância das agressões ao meio ambiente que tenham repercussão sobre a saúde humana e atuação, junto aos órgãos municipais, estaduais e federais competentes, para controlá-las.
- II. Constitui uma infração sanitária, para aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, deixar de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas legais ou regulamentares vigentes.
- III. Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar devem possuir quartos individuais ou enfermarias exclusivas para isolamento, segundo o tipo de infecção, de doentes ou suspeitos de serem portadores de doenças infectocontagiosas.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) II, apenas.
- (C) III, apenas.
- (D) I e II, apenas.
- (E) I, II e III.

43

Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 222, de 28 de março de 2018, o ato de embalar os resíduos segregados em sacos ou recipientes que evitem vazamentos e, quando necessário, sejam resistentes às ações de punctura, ruptura e tombamento, e que sejam adequados física e quimicamente ao conteúdo acondicionado é denominado

- (A) aterro de resíduos perigosos.
- (B) armazenamento externo.
- (C) acondicionamento.
- (D) armazenamento temporário.
- (E) compostagem.

44

Com relação à análise, gerenciamento e adoção de medidas de prevenção e controle do Risco Sanitário, analise as afirmativas a seguir.

- I. O risco sanitário é a propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância, de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana.
- II. Gestão de risco é a aplicação sistêmica e contínua de iniciativas, procedimentos, condutas e recursos na avaliação e controle de riscos e eventos adversos que afetam a segurança, a saúde humana, a integridade profissional, o meio ambiente e a imagem institucional.
- III. A percepção de riscos é a habilidade de interpretar uma situação de potencial dano à saúde ou à vida da pessoa ou de terceiros, baseada em experiências anteriores e sua extrapolação para o momento futuro.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, apenas.
- (B) II, apenas.
- (C) III, apenas.
- (D) I e II, apenas.
- (E) I, II e III.

45

Segundo a portaria nº 1.378, de 9 de julho de 2013, um processo contínuo e sistemático de coleta, consolidação, análise e disseminação de dados sobre eventos relacionados à saúde, visando o planejamento e a implementação de medidas de saúde pública para a proteção da saúde da população, a prevenção e controle de riscos, agravos e doenças, bem como para a promoção da saúde constitui a

- (A) Vigilância à Saúde do Trabalhador.
- (B) Vigilância em Saúde.
- (C) Notificação Compulsória de Doenças.
- (D) Análise de Riscos Ambientais.
- (E) Gestão da Unidades de Saúde.

46

A Resolução -RDC nº 171, de 4 de setembro de 2006 dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano.

Sobre tal resolução, observe as afirmativas a seguir.

- I. É permitido o uso de cosméticos voláteis e adornos pessoais nas salas de ordenha, recepção de coleta externa, higienização, processamento, no ambiente de porcionamento e no de distribuição do leite humano.
- II. É proibido fumar, comer, beber e manter plantas e objetos pessoais ou em desuso ou estranhos à atividade nas salas de ordenha, recepção de coleta externa, higienização, processamento, no ambiente de porcionamento e no de distribuição do leite humano.
- III. Os profissionais e doadoras devem ser orientados de forma oral e escrita quanto às práticas de higienização e antisepsia somente das mãos nas seguintes situações: antes de entrar na sala de ordenha do leite humano, na recepção de coleta externa e na de processamento; após qualquer interrupção do serviço; após tocar materiais contaminados; após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

Assinale:

- (A) se todas as afirmativas estiverem corretas.
- (B) se apenas as afirmativas I e II estiverem corretas.
- (C) se apenas a afirmativa II estiver correta.
- (D) se apenas I e III estiverem corretas.
- (E) se apenas II e III estiverem corretas.

47

De acordo com a RDC nº 171 de 2006, o termo "*Leite Humano Ordenhado (LHO)*" é conceituado como leite humano obtido por meio do procedimento de ordenha.

Assinale a afirmativa que aponta como a embalagem e a rotulagem destinadas ao acondicionamento do LHO devem ser.

- (A) A embalagem deve ser de material de difícil limpeza e desinfecção.
- (B) A embalagem deve ser constituída de material inerte e inócuo ao LHO em temperaturas na faixa de 0°C a 100°C que preserve seu valor biológico.
- (C) As embalagens e materiais que entram em contato direto com o LHO não precisam ser esterilizados.
- (D) Os rótulos das embalagens destinadas à coleta domiciliar devem conter no mínimo as seguintes informações: identificação da doadora, data e hora da primeira coleta.
- (E) O LHO coletado e processado não necessita ser rotulado com informações que permitam a sua rastreabilidade.

48

Procedimento Operacional Padronizado (POP) é conceituado como procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Neste contexto, de acordo com a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter POP para os seguintes itens:

- (A) higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; e controle da potabilidade da água.
- (B) seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; e escolha de fornecedores mais baratos.
- (C) aquisição/compra de novos equipamentos; e controle da potabilidade da água.
- (D) controle integrado de vetores e pragas urbanas; e aquisição de equipamentos de proteção individual (EPI).
- (E) manejo dos resíduos; e capacitação da comunidade para aproveitamento integral dos alimentos.

49

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é um sistema mundialmente reconhecido, responsável pela gestão da segurança dos alimentos.

Sobre tal sistemática, leia as afirmativas a seguir e assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.

- () Estabelecer limites críticos para mediadas preventivas é um dos sete princípios da APPCC.
- () Ponto Crítico de Controle (PCC) é qualquer etapa, atuação, equipamento do processo ou procedimento de fabricação ou preparação do produto, onde se aplicam medidas preventivas de controle sobre um ou fatores que possam contaminar o produto, com o objetivo de prevenir, reduzir limites aceitáveis ou eliminar os perigos de contaminação identificados nos processos.
- () Limites Críticos são valores ou atributos máximos e/ou mínimos estabelecidos para cada PCC e que, quando não atendidos, podem colocar em risco a segurança do produto.

As afirmativas acima são, respectivamente,

- (A) V – F – V.
- (B) V – V – V.
- (C) F – F – V.
- (D) F – F – F.
- (E) V – V – F.

50

Sabe-se que a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 dispõe sobre a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Segundo esta resolução, dois requisitos básicos obrigatórios do Manual de Boas Práticas de Fabricação são

- (A) controle da higiene e saúde dos manipuladores, controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- (B) controle da higiene e saúde dos manipuladores, esquema vacinal dos consumidores.
- (C) controle da água de abastecimento, controle de despesas com materiais e insumos.
- (D) controle e garantia de qualidade do produto final, acompanhamento antropométrico dos consumidores.
- (E) controle dos requisitos sanitários dos edifícios, controle de valor de venda dos produtos.

51

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), um colaborador responsável pela chapa de grelhados sofreu uma grave queimadura durante o expediente. O mesmo estava vestido com uniforme convencional, sem portar equipamentos de proteção individual (EPI).

Diante deste contexto, selecione a proposição que indica um EPI mais adequado à atuação profissional do colaborador em questão.

- (A) Avental de vinil ou PVC para proteção do tronco.
- (B) EPI para proteção de tronco e membros superiores, como uma capa plástica.
- (C) Avental térmico para proteção do tronco contra agentes térmicos.
- (D) Luva de malha de aço.
- (E) Protetor auricular.

52

Doença transmitida por alimento (DTA) é um termo genérico, aplicado a uma síndrome geralmente constituída de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, atribuída à ingestão de alimentos ou água contaminados.

Sobre tal assunto, observe as afirmativas a seguir.

- I. Em alimentos pouco ácidos, com pH > 4,5, observa-se o predomínio de bactérias esporuladas (Ex.: *Clostridium spp*, *Bacillus cereus*), bactérias patogênicas aeróbias (Ex.: *Salmonella spp*) e anaeróbias (Ex.: *Clostridium spp*).
- II. Nos alimentos ácidos, com pH entre 4,0 e 4,5, predominam bactérias esporuladas, bolores e leveduras.
- III. Com relação às toxinas, sabe-se que algumas são termolábeis, como a toxina do *Staphylococcus aureus* e outras são termoestáveis, como a toxina do botulismo.

Assinale:

- (A) se todas as afirmativas são corretas.
- (B) se apenas I e II são corretas.
- (C) se apenas I e III são corretas.
- (D) se apenas II e III são corretas.
- (E) se apenas III é correta.

53

Toxinfecções são causadas por microrganismos toxigênicos, cujo quadro clínico é provocado por toxinas liberadas quando estes se multiplicam, esporulam ou sofrem lise na luz intestinal.

Sobre tal sistemática, leia as afirmativas a seguir e assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.

- () Essas toxinas geralmente atuam nos mecanismos de secreção/absorção da mucosa do intestino.
- () As infecções por *Escherichia coli* enterotoxigênica, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens* e *Bacillus cereus* (cepa diarreica) são exemplos clássicos de toxinfecções.
- () Normalmente, a diarreia nestes casos é mínima, porém com sangue, além de febre discreta ou ausente.

As afirmativas acima são, respectivamente,

- (A) V – V – V.
- (B) F – V – F.
- (C) F – F – F.
- (D) V – F – F.
- (E) V – V – F.

54

O lactário é a unidade hospitalar ligada ao Serviço de Nutrição destinada ao preparo, higienização e distribuição de leite materno e fórmulas infantis modificadas em pó prescritas pela equipe médica ou pelo nutricionista para atender às necessidades do recém-nascido e dos lactentes nas unidades de internação. Neste contexto, devem ser desenvolvidos padrões e técnicas para o reaquecimento das fórmulas lácteas, no momento da distribuição.

Assinale a opção que indica corretamente como o procedimento de reaquecimento deve ser feito.

- (A) Em banho maria a 37°C.
- (B) Em banho maria a 57°C.
- (C) Em banho maria a 45°C.
- (D) Em banho maria a 65°C.
- (E) Em banho maria a 70°C.

55

A Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Neste documento, se determina que a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.

Sobre o controle integrado de vetores e pragas urbanas, analise as afirmativas a seguir e assinale (V) para a verdadeira e (F) para a falsa.

- () Não são necessários POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas em serviços de alimentação.
- () No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.
- () Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com quaisquer produtos desinfestantes, de uso geral.

As afirmativas são, na ordem apresentada respectivamente,

- (A) V – F – F.
- (B) F – V – F.
- (C) V – V – F.
- (D) F – F – V.
- (E) V – F – V.

56

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar necessita de atenção tanto na parte sensorial do alimento, como às questões higiênico-sanitárias para garantir um alimento seguro em todas as suas etapas de produção. Neste contexto, a RDC nº 63, de 6 de julho de 2000 aprova o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

Sobre este tema, selecione a afirmativa correta.

- (A) Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional é um grupo formal e obrigatoriamente constituído de pelo menos um profissional de cada categoria: médico, nutricionista, enfermeiro e fisioterapeuta, podendo ainda incluir profissional de outras categorias, habilitados e com treinamento específico para a prática da Terapia Nutricional.
- (B) Quanto à conservação, recomenda-se que a nutrição enteral não industrializada deve ser administrada em um prazo limite de 96 horas.
- (C) A paramentação utilizada na sala de manipulação deve compreender: uniforme constituído de sapato fechado ou botas, avental fechado ou macacão com mangas compridas, decote fechado, gorro ou touca e máscara, constituindo barreira à liberação de partículas (respiração, tosse, espirro, suor, pele e cabelo).
- (D) Quanto à infraestrutura física, sabe-se que os sanitários podem ter comunicação direta com a sala de manipulação e armazenamento.
- (E) Toda nutrição enteral preparada deve ser conservada em temperatura ambiente.

57

A RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 descreve sobre critérios de amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios.

Sobre a amostragem de alimentos para análise, selecione a afirmativa correta.

- (A) Deve-se proceder a colheita de amostras dos alimentos em suas embalagens originais não violadas, observando a quantidade mínima de 50g ou 50mL por unidade de amostra.
- (B) No caso de investigação de doenças transmitidas por alimentos devem ser colhidas as sobras dos alimentos efetivamente consumidos pelo(s) afetado(s).
- (C) No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de 1 (uma) unidade do mesmo lote, para fins analíticos.
- (D) É obrigatória a colheita da amostra sempre que o produto estiver alterado e/ou deteriorado.
- (E) A amostra deve ser enviada ao laboratório devidamente identificada e em condições adequadas para análise, especificando apenas a data da colheita.

58

Dentro de estabelecimentos produtores de alimentos e refeições, é imprescindível a avaliação e aplicação de controles de contaminação microbiológica, sobretudo à luz da RDC nº 216 de 2004.

Sobre tal temática, selecione a afirmativa verdadeira.

- (A) O descongelamento de alimentos deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a -20°C.
- (B) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 10 (dez) dias.
- (C) Para conservação à quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 100°C por, no máximo, 6 (seis) horas.
- (D) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 100°C.
- (E) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

59

O controle no manejo de resíduos é fundamental nos serviços de alimentação. Neste contexto, de acordo com a RDC nº 216 de 2004, avalie as afirmativas a seguir.

- I. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- II. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- III. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, II e III.
- (B) II, apenas.
- (C) I e II, apenas.
- (D) II e III, apenas.
- (E) I e III, apenas.

60

A Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006 regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos.

Considerando essa lei, é vedado, nas embalagens ou rótulos de fórmula infantil para lactentes e fórmula infantil de seguimento para lactentes:

- (A) exibir denominações ou frases com o intuito de sugerir forte semelhança do produto com o leite materno.
- (B) exibir no painel principal, de forma legível e de fácil visualização, o seguinte destaque: "O Ministério da Saúde adverte: Este produto só deve ser usado na alimentação de crianças menores de 1 (um) ano de idade, com indicação expressa de médico ou nutricionista".
- (C) exibir no painel principal, de forma legível e de fácil visualização, o seguinte destaque: "O aleitamento materno evita infecções e alergias e fortalece o vínculo mãe-filho".
- (D) exibir um destaque sobre os riscos do preparo inadequado.
- (E) exibir um destaque sobre instruções para a correta preparação do produto, inclusive medidas de higiene a serem observadas e dosagem para diluição, quando for o caso.

61

Com o aumento da expectativa de vida no Brasil, torna-se fundamental planejar e desenvolver ações de saúde que possam contribuir com a melhoria da qualidade de vida dos idosos brasileiros, sobretudo quanto aos aspectos nutricionais.

São medidas associadas ao preparo das refeições diárias

- (A) na compra dos alimentos, preferir os que apresentem características próprias nos aspectos de aparência, cor, cheiro e textura, independentemente do prazo de validade.
- (B) usar primeiro alimentos que estejam com as datas de validade mais distantes do vencimento.
- (C) no local de armazenamento é recomendado manter um espaço entre os alimentos guardados, o que permite uma melhor circulação do ar, contribuindo para conservação dos produtos.
- (D) os alimentos devem ser armazenados diretamente no piso, para garantir a segurança sanitária dos produtos. Esse cuidado favorece a conservação dos alimentos.
- (E) os locais onde há alimentos armazenados podem ser compartilhados com materiais de limpeza, facilitando o acondicionamento destes itens.

62

Os Dez Passos para uma alimentação saudável para pessoas idosas são orientações práticas sobre alimentação saudável.

Sobre este material é correto afirmar que

- (A) deve-se incluir diariamente três porções do grupo dos cereais (arroz, milho, trigo, pães e massas), tubérculos como a batata, raízes como mandioca/ macaxeira/ aipim, nas refeições.
- (B) deve-se comer diariamente pelo menos duas porções de legumes e verduras.
- (C) deve-se comer diariamente pelo menos duas porções ou mais de frutas nas sobremesas e lanches.
- (D) deve-se consumir, no máximo, três porções por dia de óleos vegetais, azeite, manteiga ou margarina.
- (E) deve-se consumir diariamente três porções de leite e derivados.

63

A Portaria interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006 institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

Sobre tal Portaria, leia as afirmativas a seguir e assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.

- () Restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras é um dos eixos prioritários para promoção da alimentação saudável nas escolas.
- () Incorporar o tema alimentação saudável nas atividades escolares é uma ação para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar. Porém, tal ação não precisa estar inserida no projeto político pedagógico da escola.
- () A situação nutricional dos escolares é de suma importância, porém não necessita ser monitorada pelas escolas, sendo de responsabilidade apenas dos serviços de saúde.

As afirmativas acima são, na ordem apresentada, respectivamente,

- (A) F – F – V.
- (B) V – F – F.
- (C) V – V – F.
- (D) F – V – V.
- (E) F – V – F.

64

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a alimentação dos trabalhadores está completamente relacionada ao aumento da produtividade e diminuição dos riscos de acidentes de trabalho.

Portanto, a fim de adequar as necessidades atuais dos trabalhadores, as Portarias nº 66/2006 e nº 193/2006 do MTE alteraram os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) para

- (A) as refeições principais como almoço, jantar e ceia devem conter de 600 a 800 kcal (30-40% do Valor Energético Total – VET), podendo haver um acréscimo de 20% (400 kcal) em relação ao Valor Energético Total de 2000 kcal.
- (B) as refeições principais como almoço, jantar e ceia devem conter de 800 a 1000 kcal (30-40% do Valor Energético Total – VET), podendo haver um acréscimo de 20% (400 kcal) em relação ao Valor Energético Total de 2000 kcal.
- (C) as menores refeições como desjejum e lanche, devem conter de 100 a 300 kcal (15-20% do VET), admitindo-se um acréscimo de 20% (400 kcal) em relação ao VET de 2000 kcal.
- (D) as menores refeições como desjejum e lanche, devem conter de 400 a 600 kcal (15-20% do VET), admitindo-se um acréscimo de 20% (400 kcal) em relação ao VET de 2000 kcal.
- (E) as refeições principais como almoço, jantar e ceia devem conter de 300 a 400 kcal (30-40% do Valor Energético Total – VET), podendo haver um acréscimo de 20% (400 kcal) em relação ao Valor Energético Total de 2000 kcal.

65

Considerando a necessidade de prevenção e redução dos riscos à saúde aos quais ficam expostos os idosos residentes em Instituições de Longa Permanência, a Resolução – RDC nº 283, de 26 de setembro de 2005 define que

- (A) a Instituição de Longa Permanência para Idosos deve possuir alvará sanitário atualizado e expedido pelo órgão sanitário competente, e comprovar a inscrição de seu programa junto ao Conselho do Idoso.
- (B) a instituição que possuir profissional de saúde vinculado à sua equipe de trabalho, não necessita exigir registro desse profissional no seu respectivo Conselho de Classe.
- (C) a instituição não poderá terceirizar os serviços de alimentação, limpeza e lavanderia.
- (D) para o serviço de alimentação é estabelecido um profissional para cada 40 idosos, garantindo a cobertura de dois turnos de 8 (oito) horas.
- (E) o Responsável Técnico pode possuir formação de nível médio.

66

O novo padrão de rotulagem de alimentos tem como grande novidade o destaque para a quantidade de três nutrientes que devem ser controlados pelo bem da saúde humana, sendo eles

- (A) o açúcar adicionado, a gordura insaturada e o potássio.
- (B) o açúcar adicionado, a gordura saturada e o sódio.
- (C) o sódio, a gordura poli-insaturada e o potássio.
- (D) o açúcar adicionado, a gordura monoinsaturada e o magnésio.
- (E) a proteína, o açúcar adicionado e o sódio.

67

Sabe-se que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) aprovou, em 2020, novas regras sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. Enfatizando a tabela de informação nutricional e alegações será obrigatório destacar

- (A) declaração do valor energético e nutricional por 100g ou 100mL.
- (B) declaração do valor energético e nutricional por 50g ou 50mL.
- (C) declaração do valor energético e nutricional por 1000g ou 1000mL.
- (D) quanto às alegações, as mesmas podem estar na parte superior do painel principal, caso o alimento tenha a rotulagem nutricional frontal.
- (E) quanto às alegações, alimentos com rotulagem frontal para sódio podem ter alegações para sódio ou para sal.

68

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a adequação e dimensionamento de área são imprescindíveis para um bom funcionamento. Neste contexto, avalie as afirmativas abaixo.

- I. Ventiladores e circuladores são permitidos em áreas de manipulação, sobretudo direcionados sobre os alimentos.
- II. O uso adequado das cores em UAN garante conforto e pode prevenir acidentes. Como, por exemplo, a cor branca pode distinguir e identificar aparelhos e equipamentos de proteção e combate ao incêndio.
- III. Presença de um pé direito elevado pode ajudar a diminuir o calor.

Está correto o que se afirma em

- (A) I, II e III.
- (B) I e III, apenas.
- (C) III, apenas.
- (D) I, apenas.
- (E) II e III, apenas.

69

O setor de estocagem de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) precisa seguir critérios rigorosos quanto à higiene e temperatura do ambiente.

Tendo em vista tais critérios, selecione a afirmativa correta.

- (A) As estantes devem estar afastadas das paredes e do piso.
- (B) Na estocagem seca, o controle da temperatura não é necessário.
- (C) Os estrados para sacarias devem estar afastados de 1 a 2cm do piso.
- (D) Os locais para pré-preparo de carnes, aves e pescados devem estar climatizados entre 20°C e 35°C.
- (E) Na estocagem fria, a temperatura deve ser em torno de 20° a 36°C.

70

A Resolução-RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002 dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.

Quanto aos critérios estabelecidos por essa resolução para lactários, assinale a afirmativa correta.

- (A) As áreas limpa e suja podem ser alocadas em conjunto, não devendo ser separadas entre si.
- (B) A sala de preparo pode conter ralos, devendo ser climatizada.
- (C) Áreas de apoio ao lactário, como depósito de material de limpeza e vestiário, não são obrigatórias.
- (D) A área para esterilização terminal deve ter no mínimo 1m².
- (E) A sala de preparo e a sala de vestiário podem ter comunicação direta, havendo a possibilidade de dividirem o mesmo espaço físico.

Realização

