

QUESTÕES

1 – Leite.

A) De acordo com o Art. 13 da Instrução Normativa N° 76, de 26 de novembro de 2018, o leite pasteurizado, de acordo com o conteúdo da matéria gorda, é classificado e denominado como:

- I - leite pasteurizado integral;**
- II - leite pasteurizado semidesnatado; ou**
- III- leite pasteurizado desnatado.**

2 – Abate e Inspeção de Suínos, portaria N° 711 de 1° de novembro de 1995.

A) As pocilgas classificam-se em:

- Pocilgas de chegada e seleção;**
- Pocilgas de sequestro;**
- Pocilgas de matança.**

B) A temperatura de escaldagem de suínos deverá estar entre 62°C a 72°C (sessenta e dois a setenta e dois graus centígrados), dependendo da pelagem do animal;

3 – Abate e Inspeção de Aves, portaria N° 210 de 10 de novembro de 1998. A inspeção *post mortem* de aves se realiza em três etapas ou “Linhas de Inspeção”. Cite as linhas (com seus respectivos nomes) e descreva o que é examinado em cada uma delas;

PORTARIA N° 210 DE 10 DE NOVEMBRO DE 1998.

8. A Inspeção *post mortem* de aves se realiza em três etapas ou "Linhas de Inspeção", a saber:

8.1. Linha A - Exame interno:

8.1.1. Realiza-se através da visualização da cavidade torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais), respeitando o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave.

8.2. Linha B - Exame de vísceras:

8.2.1. Visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras;

8.2.2. Realiza-se através da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de odores e ainda incisão;

8.2.3. Assim, no exame dos órgãos verifica-se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consistência, e em certas ocasiões, o odor;

8.2.4. Na execução do exame em questão, deve ser respeitado o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por aves.

8.3. Linha C - Exame externo:

8.3.1. Realiza-se através da visualização das superfícies externas (pele, articulações, etc.). Nessa linha efetua-se a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades, etc. Preconiza-se,

também, o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave para a realização deste exame.

4 – Coloque V (Verdadeiras) ou F (Falsas). De acordo com o RIISPOA 2017, parágrafo único, os derivados de ovos podem ser:

(V) líquidos, concentrados.....

(V) pasteurizados, desidratados.....

(V) liofilizados, cristalizados.....

(V) resfriados, congelados, ultracongelados.....

(V) coagulados ou apresentarem outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

RIISPOA 2017

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

5 – De acordo com o RIISPOA 2017, Art. 413. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero **Apis**, que são o **mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina;** e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.