



Escola de Administração Fazendária

Missão: Desenvolver pessoas para o aperfeiçoamento da gestão das finanças públicas e a promoção da cidadania.



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

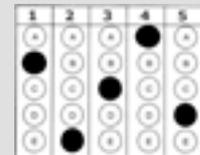
EDITAL ESAF Nº 48 DE 10/08/2017

PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA DE PROFISSIONAIS DE INSPEÇÃO VETERINÁRIA



INSTRUÇÕES

- Escreva seu nome e número de inscrição, de forma legível, nos locais indicados.
Nome: _____ Nº de Inscrição _____
- Verifique se o **Número do Gabarito**, colocado na quadrícula acima, é o mesmo constante do seu CARTÃO DE RESPOSTAS e da etiqueta colada na carteira escolar; esses números deverão ser idênticos, sob pena de prejuízo irreparável ao seu resultado neste processo seletivo; qualquer divergência, **exija do Fiscal de Sala um caderno de prova cujo número do gabarito seja igual ao constante de seu CARTÃO DE RESPOSTAS**.
- O CARTÃO DE RESPOSTAS tem, obrigatoriamente, de ser assinado. Esse CARTÃO DE RESPOSTAS **não** poderá ser substituído, portanto **não** o rasure nem o amasse.
- Transcreva a frase abaixo para o local indicado no seu CARTÃO DE RESPOSTAS em letra legível, para posterior exame grafológico:
“Acreditar é essencial, mas ter atitude é o que faz a diferença.”
- DURAÇÃO DA PROVA: 3 horas**, incluído o tempo para o preenchimento do CARTÃO DE RESPOSTAS.
- Na prova há **40 questões** de múltipla escolha, com cinco opções: a, b, c, d e e.
- No CARTÃO DE RESPOSTAS, as questões estão representadas pelos seus respectivos números. Preencha, **FORTEMENTE**, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta) fabricada em material transparente, toda a área correspondente à opção de sua escolha, sem ultrapassar as bordas.
- Será anulada a questão cuja resposta contiver emenda ou rasura, ou para a qual for assinalada mais de uma opção. Evite deixar questão sem resposta.
- Ao receber a ordem do Fiscal de Sala, confira este CADERNO com muita atenção, pois nenhuma reclamação sobre o total de questões e/ou falhas na impressão será aceita depois de iniciada a prova.
- Durante a prova, **não** será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, tampouco será permitido o uso de qualquer tipo de equipamento (calculadora, tel. celular etc.).
- Por motivo de segurança, somente durante os 30 (trinta) minutos que antecederem o término da prova poderão ser copiados seus assinalamentos feitos no CARTÃO DE RESPOSTAS, conforme subitem 11.8 do edital regulador.
- A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorrida 1 (uma) hora do início da prova. A **não** observância dessa exigência acarretará sua exclusão.
- Ao sair da sala, entregue este CADERNO DE PROVA, juntamente com o CARTÃO DE RESPOSTAS, ao Fiscal de Sala.



Boa prova!

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01. O *Mycobacterium tuberculosis* não possui fatores de virulência clássicos como os que promovem doença induzida por outros patógenos, como, por exemplo, a produção de toxinas. Assim, assinale qual componente abaixo é fundamental para a formação do granuloma:
- Peptideoglicano.
 - Micosídeos.
 - Ácidos micólicos.
 - Sulfolipídeos.
 - Dimicolato de trealose.
02. As *Escherichia coli* são bactérias comensais do intestino de animais e humanos e são divididas em sorotipos patogênicos ou patotipos. Assinale a opção que corresponde à característica principal das *E. coli* enterohemorrágicas.
- A adesão ao intestino é mediada por fímbrias.
 - A adesão ao intestino é mediada por plasmídeo.
 - São produtoras das toxinas Shiga (Stx1 e Stx2).
 - Promovem uma lesão A/E (de adesão e esfacelamento ou “attachment and effacement”).
 - Produzem toxinas termolábeis e termo-estáveis.
03. Assinale a opção correta que indica o principal fator de virulência da *Moraxella bovis* relacionado a sua patogenia na ceratoconjuntivite infecciosa bovina.
- Produção de beta-hemolisina.
 - Produção de fosfolipases.
 - Produção de sideróforos.
 - Variações antigênicas.
 - Presença de fímbrias.
04. Na patogenia da pododermatite ou *foot-rot* em ovinos, agem em conjunto duas espécies bacterianas descritas na opção correta a seguir:
- Dichelobacter nodosus* e *Fusobacterium necrophorus*.
 - Actinobacillus lignieresii* e *Sphaerophorus necrophorus*.
 - Arcanobacterium pyogenes* e *Streptococcus fecalis*.
 - Pasteurella haemolytica* e *Streptococcus zooepidemicus*.
 - Vibrio jejuni* e *Corynebacterium pseudo-tuberculosis*.
05. Quanto ao principal fator de virulência ou característica da *Brucella abortus* que está relacionado com a sua patogenicidade em bovinos, assinale a opção correta.
- Produção de superóxido dismutase e catalase.
 - Presença de lipídeo A.
 - Presença de polissacarídeo O.
 - Parasita intracelular facultativo.
 - Presença de sistema de secreção tipo IV.

06. Na década de 90, quase todos os frangos à venda em varejos nos EUA estavam contaminados com cepas de *Campylobacter jejuni* resistentes a um antimicrobiano. Tal fato levou à proibição do uso deste antimicrobiano como promotor de crescimento para aves. Assinale, entre as opções abaixo, a que corresponde à classe do antimicrobiano utilizado para este fim.
- a) Fluorquinolonas.
 - b) Betalactâmicos.
 - c) Macrolídeos.
 - d) Lincosamidas.
 - e) Aminoglicosídeos.
07. A *Listeria monocytogenes* possui a habilidade de penetrar no organismo através das células M do intestino. Assinale, entre as opções abaixo, a que corresponde ao fator de virulência responsável por tal habilidade:
- a) Listeriolisina O.
 - b) Fosfolipase C.
 - c) Internalinas.
 - d) Proteína ActA.
 - e) Metaloprotease.
08. No exame *ante-mortem* em um abatedouro de suínos, verifica-se a existência de animais machos não castrados no lote, levando-se em consideração métodos de castração cirúrgicos e não cirúrgicos. Segundo o Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, o procedimento que deve ser adotado em relação ao abate desses animais é:
- a) deve ser proibido o seu abate.
 - b) devem ser abatidos separadamente dos outros animais, no final do abate.
 - c) devem ser encaminhados para castração, em instalações próprias para essa finalidade, e abatidos no máximo após 24 horas.
 - d) deve ser autorizado o seu abate, sem restrições.
 - e) devem ser abatidos separadamente dos outros animais, seguido de aproveitamento condicional das carcaças por cozimento a 76,6°C.

09. Segundo o Decreto 9.013, de 29/03/2017, a critério do Serviço de Inspeção Federal e de acordo com os achados na inspeção *post-mortem*, podem ser utilizados como aproveitamento condicional para carcaças e vísceras dos animais abatidos os protocolos listados abaixo, **exceto**:
- a) tratamento pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos), por dez dias.
 - b) tratamento químico, por aspersão das carcaças com solução de ácido láctico a 1,0% (um por cento), em temperatura de 82°C (oitenta e dois graus Celsius).
 - c) tratamento pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias.
 - d) tratamento pelo calor, por cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos.
 - e) tratamento pelo calor, com fusão em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius).
10. Com base no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, assinale a opção que indica corretamente dois pontos considerados de eleição para verificação rotineira da presença de cistos de *Cysticercus bovis*, na linha de inspeção *post-mortem* de bovinos e bubalinos:
- a) fígado e intestino delgado.
 - b) língua e rins.
 - c) coração e pulmões.
 - d) coração e músculos da mastigação.
 - e) diafragma e intestino grosso.
11. Assinale a opção **incorreta** com relação aos objetivos e estratégias de atuação do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal – PNCEBT.
- a) O PNCEBT tem como objetivo baixar a prevalência e a incidência da brucelose e da tuberculose, visando à erradicação.
 - b) A execução das atividades previstas no Programa é de competência exclusiva dos servidores do serviço veterinário oficial.
 - c) A estratégia de atuação do PNCEBT é baseada na classificação das Unidades da Federação quanto ao grau de risco para brucelose e tuberculose, e na definição de procedimentos de defesa sanitária animal a serem adotados de acordo com essa classificação.
 - d) As medidas sanitárias do Programa são aplicadas à população de bovinos e bubalinos.
 - e) Para a realização de testes diagnósticos de brucelose e de tuberculose, o Mapa credencia laboratórios que integrarão a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

12. Assinale a opção que relaciona corretamente uma doença de notificação obrigatória com a espécie animal alvo, segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- a) Gastroenterite transmissível / bovinos.
 - b) Scrapie / ovinos.
 - c) Colibacilose / suínos.
 - d) Aerossaculite / aves.
 - e) Encefalomielite por vírus Nipah / caprinos.
13. Assinale a opção que contempla Estados brasileiros reconhecidos atualmente pela Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) como zonas livres de febre aftosa com vacinação.
- a) Rio Grande do Sul e Santa Catarina.
 - b) Rio de Janeiro e Goiás.
 - c) Paraná e Roraima.
 - d) São Paulo e Piauí.
 - e) Amazonas e Minas Gerais.
14. De acordo com o Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, as opções abaixo descrevem motivos de condenação de carcaças de animais, sem qualquer possibilidade de aproveitamento condicional, **exceto**:
- a) as carcaças de animais acometidos de carbúnculo sintomático.
 - b) as carcaças de animais que apresentem piemia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar.
 - c) as carcaças de animais em estado de caquexia.
 - d) as carcaças de animais com tuberculose.
 - e) as carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático.
15. Com base no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, assinale a opção **incorreta** quanto aos procedimentos que devem ser adotados a partir da constatação de animal acometido de carbúnculo hemático durante a inspeção *post-mortem*.
- a) Uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente.
 - b) Recomenda-se, para desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada.
 - c) Não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático.
 - d) As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura.
 - e) As vísceras de animais com suspeita da doença devem ser condenadas e as carcaças, dependendo da extensão das lesões, podem ser destinadas a aproveitamento condicional a critério do Serviço de Inspeção Federal.

16. Entre os micro-organismos listados abaixo, assinale a opção correta que indica qual **não** está associado às doenças transmissíveis por alimentos de origem animal.
- a) *Escherichia coli* O157:H7.
 - b) *Listeria monocytogenes*.
 - c) *Campylobacter jejuni*.
 - d) *Salmonella Gallinarum*.
 - e) *Toxoplasma gondii*.
17. Com base na Lei nº 8.027, de 12/04/1990, que dispõe sobre normas de conduta dos servidores públicos civis da União, das Autarquias e das Fundações Públicas, assinale a opção que descreve a falta administrativa punível com a pena de demissão do servidor, a bem do serviço público.
- a) Delegar a pessoa estranha à repartição, exceto nos casos previstos em lei, atribuição que seja de sua competência e responsabilidade ou de seus subordinados.
 - b) Aceitar ou prometer aceitar propinas ou presentes, de qualquer tipo ou valor, bem como empréstimos pessoais ou vantagem de qualquer espécie em razão de suas atribuições.
 - c) Aceitar comissão, emprego ou pensão de Estado estrangeiro, sem licença do Presidente da República.
 - d) Opor resistência ao andamento de documento, processo ou à execução de serviço.
 - e) Praticar comércio de compra e venda de bens ou serviços no recinto da repartição, ainda que fora do horário normal de expediente.
18. Entre as opções abaixo, assinale aquela que contempla instituições que elaboram as normas internacionais que são explicitamente reconhecidas como referência pelo Acordo sobre Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS), no Âmbito da Organização Mundial do Comércio.
- a) Comissão do Codex Alimentarius e Organização Internacional para Padronização (ISO).
 - b) Autoridade Europeia para Segurança Alimentar (EFSA) e Organização Mundial de Saúde Animal (OIE).
 - c) Administração para Alimentos e Medicamentos dos Estados Unidos (FDA) e Organização Mundial de Saúde Animal (OIE).
 - d) Convenção Internacional para Proteção dos Vegetais (IPPC) e Organização Internacional para Padronização (ISO).
 - e) Comissão do Codex Alimentarius e Convenção Internacional para Proteção dos Vegetais (IPPC).

19. Em junho de 2017, o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos suspendeu as importações de carne bovina fresca brasileira, devido a um grande aumento na rejeição de lotes do produto por problemas sanitários detectados nos procedimentos de reinspeção. As autoridades brasileiras afirmaram, naquela ocasião, que a principal causa das rejeições foi a detecção de abscessos nas carcaças, resultantes de reações teciduais provocadas pela aplicação da vacina contra febre aftosa. Com base no Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, assinale a opção **incorreta** quanto às providências a serem adotadas quando forem constatados abscessos nas carcaças bovinas durante exame *post-mortem*.
- a) Devem ser condenadas as carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.
 - b) Devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento.
 - c) Devem ser lavadas com água hiperclorada as carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento.
 - d) Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
 - e) Devem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.
20. Segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, as carcaças suínas podem ter destinações diferentes de acordo com o nível de infecção por *Cysticercus cellulosae*. Entre as opções abaixo, assinale aquela em que o RIISPOA indica a possibilidade de destinação da carcaça infectada para aproveitamento condicional pelo uso do calor.
- a) Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
 - b) Quando forem encontrados dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).
 - c) Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, depois de removida e condenada a área atingida.
 - d) Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, depois de removida e condenada a área atingida.
 - e) Quando for encontrado um único cisto, viável ou calcificado, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, sem necessidade de remoção da área atingida.

21. De acordo com a Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), algumas doenças detectadas nos animais em exames *ante-mortem* e *post-mortem* têm sua notificação de caráter obrigatório, portanto devem ser notificadas em âmbito internacional. Em 2017, a OIE atualizou a lista de doenças de notificação obrigatória. Com base nessa atualização, indique a opção abaixo onde **todas** as doenças listadas são de notificação obrigatória.

- a) Anaplasmosse bovina, Piroplasmose equina, Gastroenterite transmissível em suínos e Tuberculose bovina.
- b) Triquinelose, Brucelose, Infecção por Seneca Valley Virus em suínos e Scrapie.
- c) Infecção por vírus da doença de Newcastle, Peste Suína Africana, Babesiose Bovina e Infecção por *Faciola hepática*.
- d) Sarna sarcóptica, Leucose bovina enzootica, Campilobacteriose genital bovina e Aerossaculite em aves.
- e) Infecção por vírus da gripe aviária, Encefalopatia Espongiforme Bovina, Doença de Aujeszky e Leptospirose em equinos.

22. Conforme o artigo 185, parágrafos 3º e 4º do RIISPOA (Decreto nº 9013/17), o julgamento das carcaças acometidas por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) tem uma destinação mais rigorosa quando é encontrado um cisto viável, se comparada com a destinação de quando é encontrado um cisto calcificado.

De acordo com o descrito nos parágrafos citados, e considerando todos os locais de eleição examinados rotineiramente na linha de inspeção e na carcaça correspondente, quando constatado um cisto viável, a carcaça deverá ser submetida a tratamento condicional pelo frio ou salga, após retirada da área acometida, antes de ser liberada para o consumo. Já em caso de constatação de um cisto calcificado, a carcaça poderá ser destinada, sem restrições, ao consumo humano direto, após a retirada e condenação da área acometida.

Considerando a distinção legal no julgamento de carcaça para constatação de cisto viável e cisto calcificado e considerando as questões sanitárias, assinale, entre as opções abaixo, a que representa o risco do consumo de carne bovina com cistos viáveis de *Cysticercus bovis*, pelo ser humano.

- a) O consumo de carne bovina com cisto viável de *Cysticercus bovis* pode causar infecção por *Taenia solium* no ser humano.
- b) O consumo de carne bovina com cisto viável de *Cysticercus bovis* pode causar infecção por *Taenia solium* e neurocisticercose no ser humano.
- c) O consumo de carne bovina com cisto viável de *Cysticercus bovis* pode causar infecção por *Taenia saginata* no ser humano.
- d) O consumo de carne bovina com cisto viável de *Cysticercus bovis* pode causar infecção por *Taenia saginata* e neurocisticercose no ser humano.
- e) O consumo de carne bovina com cisto viável de *Cysticercus bovis* pode causar neurocisticercose no ser humano.

23. Conforme a CAC/GL 86-2015, o teste laboratorial e ações de acompanhamento são algumas medidas de controle para *Trichinella* ssp em carne suína, equina e de caça, contudo outras ações de controle pós-abate podem ser realizadas mesmo após o diagnóstico da presença do parasita. Assim sendo, assinale, entre as opções abaixo, a que contempla as medidas de controle pós-abate previstas na CAC/GL 86-2015 para *Trichinella* ssp.
- a) Condenação total da carcaça, já que não é permitido o tratamento de carnes diagnosticadas com *Trichinella* ssp.
 - b) Realizar o tratamento pelo frio atendendo aos seguintes binômios de tempo e temperatura: I - por trinta dias, a -12°C (doze graus Celsius negativos); II - por vinte dias, a - 20°C (vinte graus Celsius negativos); ou III - por doze dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos).
 - c) Realizar a retirada e condenação da área acometida no exame *post-mortem* da linha de abate.
 - d) Realizar o congelamento em regime de refrigeração que garanta a letalidade para todas as *Trichinella* ssp presentes; tratamento térmico validado para inativação de *Trichinella* ssp ou tratamento por irradiação, validado para inativação de *Trichinella* ssp.
 - e) Realizar a retirada e condenação da área acometida e destinar a carcaça ao aproveitamento condicional pelo uso do tratamento por irradiação validado para inativação de *Trichinella* ssp.
24. No processo de abate de suínos, a escaldagem é extremamente importante tecnologicamente, pois amolece as cerdas facilitando a sua retirada na depiladeira. Quando feita por imersão, a escaldagem inevitavelmente resultará em excesso de matéria orgânica na água do tanque, que favorecerá uma proliferação excessiva de *Salmonella* ssp e, por conseguinte, contaminação cruzada aos animais que ali entrarem na sequência. O CODEX Alimentarius publicou em 2016 a CAC/GL 87, que trata dos procedimentos de controle de *Salmonella* ssp em carne bovina e suína durante os procedimentos de abate. Na etapa de escaldagem de suínos, assinale, entre as opções abaixo, a que indica corretamente quais as medidas baseadas no perigo que constam do documento CAC/GL 87-2016 para controle e até redução de *Salmonella* ssp em carcaças suínas.
- a) Renovação de toda a água do tanque de escaldagem antes da entrada de cada suíno, durante os procedimentos de abate.
 - b) Manter a água de escaldagem em temperatura mínima de 54°C, em escaldagem de 5 minutos de duração ou outro binômio de tempo e temperatura equivalentes.
 - c) Manter a temperatura da água de escaldagem a 62°C independente do tempo de escaldagem e renovar esta água a cada 5 suínos escaldados.
 - d) Água de escaldagem deveria ser mantida no mínimo a 54°C, em escaldagem de 5 minutos de duração e deveria ser adicionado Dióxido de Cloro ou outra substância equivalente.
 - e) A água de escaldagem deveria ser mantida no mínimo a 61°C, em escaldagem de 8 minutos de duração ou a 70°C, em escaldagem de 2 a 3 minutos de duração ou ainda outro binômio de tempo e temperatura que sejam equivalentes.

25. O Artigo 12 do RIISPOA (Decreto nº 9013/17) enumera os procedimentos abrangidos pela Inspeção e Fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

As opções abaixo apresentam alguns procedimentos listados no referido artigo do RIISPOA. Assinale, entre as opções abaixo, aquela que contempla procedimentos que **não** estão entre os listados no Artigo 12 do RIISPOA.

- a) Inspeção *ante-mortem* e *post-mortem* das diferentes espécies de animais e verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
- b) Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal e verificação de água de abastecimento.
- c) Verificação local da produção primária com foco em saúde animal e verificação de bem-estar animal na propriedade.
- d) Certificação sanitária de produtos de origem animal e verificação de rotulagem e processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica.
- e) Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos e controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva.

26. Uma das características de um abate humanitário é a realização de uma correta insensibilização do animal antes de sua sangria. Algumas avaliações podem ser realizadas em um animal insensibilizado para identificar a correta e efetiva insensibilização. Considerando este aspecto, assinale a opção que indica as características anatômicas e fisiológicas de um suíno corretamente insensibilizado.

- a) Início de fase tônica com contração da musculatura, flexão de membros traseiros, extensão de dianteiros e ausência de reflexo corneal, seguida por fase clônica, com movimentos de pedalada, chutes involuntários seguidos de relaxamento da musculatura e ausência de respiração rítmica.
- b) Início de fase clônica com movimentos de pedalada, chutes involuntários e ausência de reflexo corneal, seguida de fase tônica com flexão de membros traseiros e extensão de dianteiros seguido pelo relaxamento da musculatura, sem respiração rítmica.
- c) Início de fase clônica com movimentos de pedalada, chutes involuntários e ausência de reflexo corneal, seguida de fase tônica com flexão de membros traseiros e extensão de dianteiros seguido do relaxamento da musculatura, com respiração rítmica.
- d) Início de fase tônica com contração da musculatura, movimentos de pedalada, chutes involuntários e ausência de reflexo corneal, seguida por fase clônica, com flexão de membros traseiros, extensão de dianteiros seguido de relaxamento da musculatura e ausência de respiração rítmica.
- e) Início de fase clônica com movimentos de pedalada e chutes, nesta fase ainda permite-se leve reflexo corneal, seguida de fase tônica com flexão de membros traseiros e extensão de dianteiros seguido de relaxamento da musculatura, com respiração rítmica e ausência de reflexo corneal.

27. São objetivos da inspeção *ante-mortem* listados no Capítulo VII da Portaria MAPA nº711/95, **exceto**:
- a) examinar o estado sanitário dos suínos e auxiliar com dados informativos a tarefa da inspeção *post-mortem*.
 - b) conferir o número de animais apresentados na relação discriminativa ou global de matança para o dia seguinte, fornecida pela empresa à Inspeção Federal, como determina a legislação.
 - c) avaliar individualmente 100% dos animais com auxílio de termometria para maior acurácia clínica, além de executar a identificação individual desses animais.
 - d) certificar-se das condições higiênicas e de conservação das pocilgas, assim como do provimento de água dos bebedouros, tomando-se, se necessárias, as medidas indispensáveis para a sua regularização.
 - e) exigir os certificados sanitários de sanidade, de acordo com as instruções do Serviço de Defesa Sanitária Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando for o caso.
28. De acordo com a Portaria MAPA nº 711/95, são obrigatoriamente incisados nas “Linhas de Inspeção” os seguintes nodos linfáticos:
- a) Apical, Brônquicos, Cervicais, Gástricos, Axilares da 1º costela, Mandibulares, Mesentéricos, Parotidianos e Hepáticos.
 - b) Apical, Brônquicos, Hepáticos, Gástricos, Inguinais Retromamários, Pré-crural, Mesentéricos, Parotidianos e Retrofaríngeos.
 - c) Apical, Brônquicos, Cervicais, Gástricos, Inguinais Retromamários, Mandibulares, Mesentéricos, Parotidianos e Retrofaríngeos.
 - d) Popliteo, Renais, Cervicais, Inguinais Retromamários, Mandibulares, Mesentéricos, Parotidianos e Retrofaríngeos.
 - e) Apical, Brônquicos, Cervicais, Gástricos, Ilíacos, Mandibulares, Mesentéricos, Lombares e Retrofaríngeos.
29. Conforme Parágrafo 6º do Artigo 90 do RIISPOA/2017, entre as espécies de pescados destinadas ao abate, assinale a opção que indica quais devem ser submetidas à inspeção *ante-mortem*.
- a) Todas as espécies de pescado.
 - b) Todos os anfíbios e répteis.
 - c) Somente os peixes de cativeiro.
 - d) Somente os peixes de pesca extrativista.
 - e) Somente os répteis.

30. De acordo com os critérios de julgamento de carcaças, mais especificamente os previstos no Artigo 134 do RIISPOA/2017, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, deverão ser julgadas da seguinte forma:
- a) ao consumo humano direto, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
 - b) à maturação sanitária, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
 - c) ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
 - d) à condenação total.
 - e) ao tratamento pelo frio em temperatura de -25°C por 48h, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
31. Considerando o Artigo 495 do RIISPOA/2017, que trata das medidas cautelares, se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:
- a) apreensão do produto; suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.
 - b) condenação do produto; suspensão provisória do processo de fabricação; *recall* dos produtos já destinados ao mercado consumidor.
 - c) apreensão do produto; interdição do estabelecimento produtor; autuação do estabelecimento produtor.
 - d) condenação do produto; suspensão provisória do processo de fabricação; autuação do estabelecimento produtor.
 - e) autuação do estabelecimento produtor, *recall* dos produtos já destinados ao mercado consumidor; cancelamento provisório do registro ou do relacionamento do estabelecimento produtor.

32. Considerando o descrito na Portaria MAPA nº 210/98, assinale a opção correta quanto ao procedimento imediato que os pés e pescoço com ou sem cabeça deverão sofrer quando retirados na linha de evisceração para fins comestíveis.
- a) Deverão ser imediatamente embalados.
 - b) Deverão ser imediatamente congelados até atingirem a temperatura de -12°C.
 - c) Deverão ser imediatamente resfriados a 4°C em câmara estática de refrigeração.
 - d) Deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão.
 - e) Deverão ser imediatamente submetidos ao cozimento.
33. De acordo com a Portaria MAPA nº 210/98, configura-se uma evisceração retardada o caso em que o animal não é eviscerado em até 30 minutos após a sangria. Assim, assinale a opção correta quanto aos procedimentos e critérios de julgamento descritos no anexo IX da Portaria MAPA nº 210/98, para aves com evisceração retardada com período de atraso na evisceração entre 30 e 45 minutos.
- a) Aproveitamento condicional das carcaças e condenação das vísceras.
 - b) Agilizar a evisceração na linha, mesmo improvisada. Observar atentamente os órgãos internos e caracteres organolépticos da carcaça. Caso haja comprometimento da carcaça e vísceras, sob o aspecto organoléptico, deve-se proceder à condenação. Caso contrário, libera-se o conjunto.
 - c) Condenação total das aves sem proceder a evisceração para que não ocorra contaminação cruzada.
 - d) Eviscerar as aves imediatamente e proceder lavagem das carcaças e vísceras antes dos procedimentos da entrada na zona limpa do abate.
 - e) Efetuar procedimento normal de evisceração, proceder a condenação das vísceras e efetuar aspersão de ácido acético nas superfícies internas e externas das carcaças seguido da liberação das carcaças.

34. Entre os vírus abaixo, assinale aquele que apresenta genoma de DNA e está relacionado com enfermidades respiratórias e reprodutivas em bovinos.
- a) Vírus Parainfluenza Bovino Tipo 3.
 - b) Vírus da Raiva.
 - c) Herpesvírus Bovino Tipo 1.
 - d) Vírus Respiratório Sincicial Bovino.
 - e) Vírus da Febre Aftosa.
35. Assinale, entre as opções abaixo, a que corresponde à espécie bacteriana responsável pelo mormo em equinos.
- a) *Burkholderia cepacia*.
 - b) *Streptococcus pneumoniae*.
 - c) *Staphylococcus aureus*.
 - d) *Burkholderia pseudomallei*.
 - e) *Burkholderia mallei*.
36. O *Clostridium botulinum* produz sete sorotipos diferentes de neurotoxinas (A, B, C, D, E, F e G). Assinale quais destas toxinas são produzidas por genes de um bacteriófago lisogênico carregado por esta bactéria.
- a) Toxinas A e B.
 - b) Toxinas C e D.
 - c) Toxinas B e C.
 - d) Toxinas D e F.
 - e) Toxinas F e G.
37. Alguns fatores de virulência do *Bacillus anthracis* são codificados por plasmídeos, incluindo os genes das toxinas (antígeno de proteção, fator letal e fator edema) e os genes da cápsula. Assinale a opção correta que corresponde ao plasmídeo produtor de toxinas.
- a) Plasmídeo EAF (plasmídeo de fator de aderência).
 - b) Plasmídeo pCF10 (plasmídeo de transferência conjugativa).
 - c) Plasmídeo pX01 (plasmídeo não toxigênico 1).
 - d) Plasmídeo pX02 (plasmídeo não toxigênico 2).
 - e) Plasmídeo Ti (plasmídeo indutor de tumor).

38. Alguns gêneros bacterianos produzem o endósporo para se proteger do ambiente hostil. Assinale a opção correta que possui gêneros bacterianos com esta capacidade.
- a) Bacillus sp. e Clostridium sp.
 - b) Brucella sp. e Pasteurella sp.
 - c) Enterobacter sp. e Escherichia sp.
 - d) Staphylococcus sp. e Streptococcus sp.
 - e) Proteus sp. e Pseudomonas sp.
39. A vacina contra o vírus da febre aftosa contém antígenos purificados e inativados das cepas O1 Campos, A24 Cruzeiro e C3 Indaial, emulsificados em óleo mineral. Assinale quais proteínas virais são removidas no processo de purificação desta vacina.
- a) Proteína viral 1 (VP1) e proteína viral 2 (VP2).
 - b) Proteínas não estruturais.
 - c) Proteínas estruturais.
 - d) Proteína viral 3 (VP3) e proteína viral 4 (VP4).
 - e) Proteína viral 1 (VP1) e proteína 3ABC.
40. O vírus da Peste Suína Clássica pertence a família viral:
- a) *Picornaviridae*.
 - b) *Flaviviridae*.
 - c) *Reoviridae*.
 - d) *Asfarviridae*.
 - e) *Togaviridae*.



www.esaf.fazenda.gov.br