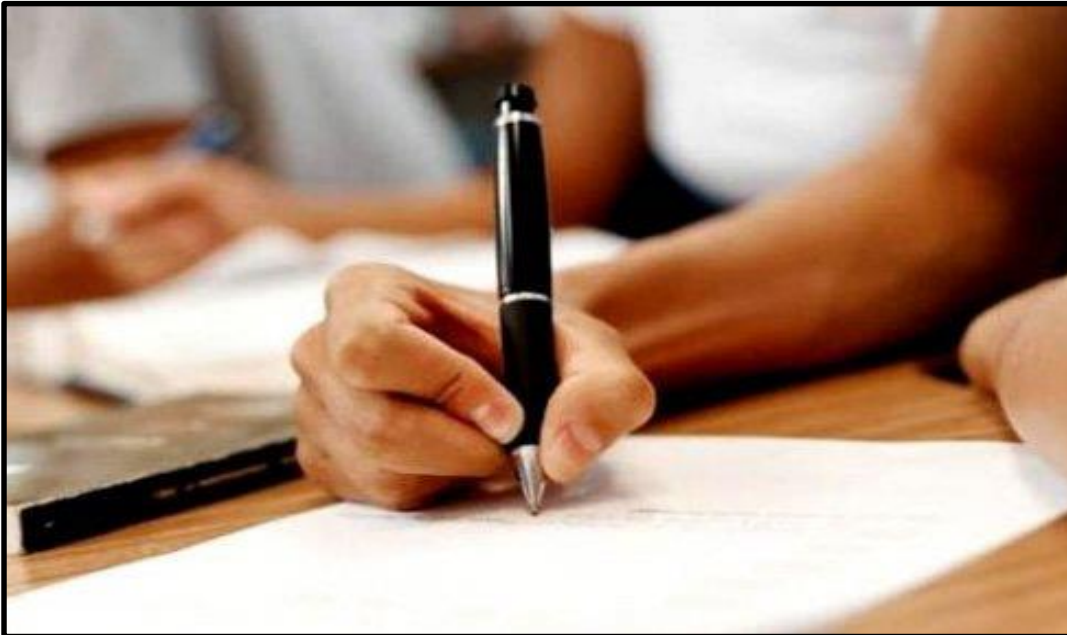




ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR- MA
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS



CARGO:

FISCAL SANITÁRIO

TURNO: MANHÃ



CADERNO DE PROVA OBJETIVA

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

- 01** – Examine se a prova está completa, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas. Qualquer reclamação somente será aceita até os 15 minutos iniciais.
- 02** – A prova consistirá de 40 questões com quatro alternativas (A, B, C, D) das quais apenas uma é verdadeira. Leia atentamente cada questão e escolha a alternativa, marcando sua resposta no cartão resposta, cobrindo levemente todo o espaço correspondente à letra a ser assinalada.
- 03** – Durante a prova, é vedado o intercâmbio e o empréstimo de qualquer material entre os candidatos.
- 04** – Não poderão ser utilizados, durante a prova, recursos como: régua, dicionário, boné, calculadora, relógio digital, bem como outro material que possa indicar tentativa de fraude.
- 05** – Esta prova terá duração de 3 horas, com início às 09h e término às 12h.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

SITE:
WWW.INSTITUTOMACHADODEASSIS.COM.BR

Telefone:
(86) 9438-4081

E-mail:
ima.mirador2014@outlook.com

NOME DO CANDIDATO(A)

INSTITUTO MACHADO DE ASSIS - IMA

CONCURSO PÚBLICO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOR - MA

RASCUNHO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

FOLHA DE ANOTAÇÃO DO GABARITO - ATENÇÃO: Esta parte somente deverá ser destacada pelo fiscal da sala, após o término da prova



LINGUA PORTUGUESA – QUESTÕES DE 01 A 15

CARNE DO FUTURO PODERÁ SER PRODUZIDA EM LABORATÓRIO

1 A produção de carne futuramente dependerá mais das provetas do que dos bovinos, ou pelo menos assim pensa o biólogo Vladimir Mironov, que espera colaborar com a solução para a crise alimentar mundial em seu laboratório da Carolina do Sul (EUA).

2 O cientista de 56 anos e seu colaborador Nicholas Genovese, 32, esperam não apenas lutar contra a fome no mundo, com a criação de carne artificial, mas também tornar possíveis as missões de mais de seis meses a Marte.

3 "Imagine, por exemplo, a colonização de outro planeta ou apenas que a população aumente", afirma Mironov, antes de citar como exemplo o fato de que não há mais nenhum espaço disponível para criar gado em Nova York ou Cingapura.

4 O biólogo, que trabalha em um laboratório de dimensões modestas, mas com tecnologia de ponta, na Faculdade de Medicina da Universidade da Carolina do Sul (EUA), espera que a criação do bife artificial aconteça em breve, apesar de atualmente o processo de "cultivar carne" em laboratório ser longo e complexo.

5 "É um assunto de tempo e dinheiro", afirmou.

6 Há 10 anos, Mironov obteve uma bolsa da Nasa, agência espacial americana, para tentar concretizar o sonho de "cultivar carne". No entanto, atualmente os trabalhos do cientista não são mais financiados pela agência que, segundo ele, passou a priorizar a pesquisa sobre as plantas transgênicas como fonte alternativa de proteínas.

7 O trabalho de Mironov e Genovese segue adiante graças ao financiamento de três anos da organização de defesa dos animais Peta.

8 A dupla pesquisa células-tronco embrionárias responsáveis pela formação dos músculos, chamadas mioblastos, procedentes de perus e que são impregnadas com soro de bovino para fazer crescer os tecidos musculares.

9 "Nós trabalhamos em pequena escala com o biorreator Synthecon da Nasa, a partir de esferas porosas de quitosano [uma fibra natural derivada da carapaça dos crustáceos], onde podem ser cultivados os mioblastos de animais compatíveis", explica Mironov.

10 A carne assim cultivada, se chegar aos supermercados, será bastante parecida com a encontrada nos açougues, garante ele, que lembra que a carne modificada já é uma prática corrente, e inofensiva.

11 Vladimir Mironov e Nicholas Genovese integraram em agosto do ano passado o grupo de 30 convidados pela Fundação Europeia da Ciência, que participaram de um laboratório de fabricação de carne em Gotemburgo (Suécia).

12 No local conseguiram abordar com outros investigadores as dificuldades que enfrentam. A repulsa dos consumidores é um dos mais prováveis, apesar do procedimento de cultivo ser realizado em outros alimentos, como nos iogurtes.

13 Outro obstáculo é o financiamento. Nos Estados Unidos, o Instituto Nacional da Alimentação e Agricultura não parece estar disposto a liberar dinheiro, ao contrário do que acontece, por exemplo, na Holanda.

14 "Parece que os europeus estão na dianteira no tema da carne in vitro", reconhece Mironov.

15 Apesar dos problemas, ele é otimista. Sem revelar a quantidade de carne artificial produzida até o momento, planeja realizar uma degustação na Suécia nos próximos meses.

16 "Nós estamos prontos, mas o setor do capital de risco e as agências federais ainda não estão", destacou, antes de afirmar ter convicção de que o "momento chegará".

DA FRANCE PRESSE

Extraído de: <http://www1.folha.uol.com.br/ciencia/875848-carne-do-futuro-podera-ser-produzida-em-laboratorio.shtml>
(acesso em 15/8/2014)

QUESTÃO 01

A correta análise sintática do termo em destaque foi feita na opção:

- (A) "Vladimir Mironov e Nicholas Genovese integraram **em agosto do ano passado** o grupo de 30 convidados pela Fundação Europeia da Ciência." - 11º parágrafo (complemento verbal: objeto indireto)
- (B) "A produção de carne **futuramente** dependerá mais das provetas do que dos bovinos." - 1º parágrafo (adjunto adnominal de tempo).
- (C) "Há 10 anos, Mironov obteve uma bolsa da Nasa, **agência espacial americana**, para tentar concretizar o sonho de "cultivar carne." - 6º parágrafo (aposto explicativo).
- (D) "Nós trabalhamos **em pequena escala** com o biorreator Synthecon da NASA." - 9º parágrafo (complemento verbal: objeto direto)

QUESTÃO 02

No contexto do último parágrafo do texto, o sentido da expressão **ainda não** é equivalente ao da expressão:

- (A) à medida que não.
(B) ademais de não.
(C) uma vez que não.
(D) até agora não.



QUESTÃO 03

A análise equivocada da classe gramatical a que pertence o vocábulo em destaque foi realizada na opção:

- (A) (...) *antes de citar como exemplo o fato de que não há mais **nenhum** espaço disponível para criar gado* = conjunção indefinida. (3º parágrafo)
- (B) (...) *Há 10 anos, Mironov **obteve** uma bolsa da Nasa, agência espacial americana* = verbo transitivo. (6º parágrafo)
- (C) (...) O **cientista** de 56 anos e seu colaborador Nicholas Genovese... = substantivo comum. (2º parágrafo)
- (D) (...) O **biólogo**, que trabalha em um laboratório de dimensões **modestas** = adjetivo simples. (4º parágrafo)

QUESTÃO 04

O principal sentido do texto, resumidamente é:

- (A) Expansão da produção de carne artificial no Mundo.
- (B) Produção de carne artificial utilizando pesquisa, tecnologia e financiamento.
- (C) Pesquisa com células-tronco produz carne artificial com alta lucratividade em supermercados.
- (D) Crescimento na produção de carne artificial já é sucesso na Europa.

QUESTÃO 05

É correto afirmar que há uso de argumentação na passagem:

- (A) *...conseguiram abordar com outros investigadores as dificuldades que enfrentam.*
- (B) *... Nos Estados Unidos, o Instituto Nacional da Alimentação e Agricultura não parece estar disposto a liberar dinheiro.*
- (C) *...Imagine, por exemplo, a colonização de outro planeta ou apenas que a população aumente.*
- (D) *...planeja realizar uma degustação na Suécia nos próximos meses.*

QUESTÃO 06

Traduz-se corretamente o sentido do 1º parágrafo do texto em:

- (A) O exemplo factual de que não há mais nenhum espaço disponível para criar gado em Nova York ou Cingapura já serve também como justificativa para se investir na tecnologia de produção da carne artificial.
- (B) Apesar de trabalhar em um laboratório de dimensões modestas, mas com tecnologia de ponta, Mironov mostra-se otimista na criação do bife artificial.
- (C) A solução para a crise alimentar mundial está no desenvolvimento da tecnologia para produção de carne artificial.
- (D) No futuro dependerá mais da Ciência do que propriamente dos animais a produção de carne.

QUESTÃO 07

Atente para as seguintes afirmações:

- I. A crise alimentar mundial e a falta de espaço para criar gado são as causas que dificultam a produção de carne artificial.
- II. As agências e os organismos federais condicionam o subvencionamento da produção de carne artificial a um lucro diretamente proporcional ao trabalho impingido.
- III. O otimismo de Mironov deve-se à quantidade de carne artificial já produzida até o momento o que traz relevância a seu trabalho para a comunidade europeia.

Em relação ao texto, está correto APENAS o que se afirma em:

- (A) I.
- (B) II.
- (C) III.
- (D) Nenhum dos itens.

QUESTÃO 08

A forma erudita dos adjetivos **agudo** e **cruel** no grau superlativo absoluto sintético, respectivamente, é:

- (A) acutíssimo – crudelíssimo.
- (B) agudíssimo – crudelíssimo.
- (C) crudelíssimo – agudíssimo.
- (D) agudíssimo – crudelíssimo.

QUESTÃO 09

A ocorrência do motivo da acentuação gráfica da palavra **matemática** encontra-se idêntica em uma das opções abaixo, assinale-a.

- (A) últimas.
- (B) após.
- (C) vídeo.
- (D) geométrica.

QUESTÃO 10

Assinale abaixo a opção que contém um vocábulo que não pertence ao campo semântico de matemática.

- (A) fractal.
- (B) poliedro.
- (C) estrela.
- (D) polígono.

**QUESTÃO 11**

Assinale a opção em que a pluralização da palavra **beija-flor** está correta:

- (A) Os beija-flores embelezam os jardins.
- (B) Havia muitos beijas-flor naquela área.
- (C) Os beijas-flores trazem harmonia aos homens.
- (D) Os beija-flor são pequenas aves rápidas e belas.

QUESTÃO 12

A opção em que pela ausência ou pela presença ocorre erro quanto à acentuação gráfica é:

- (A) Ítem.
- (B) Políticos.
- (C) Âmbar.
- (D) Heurístico.

QUESTÃO 13

Não há erro de grafia na palavra escrita na opção:

- (A) O único impecilho era seu ex namorado.
- (B) O suspeito era obsecado pela vítima.
- (C) As rosas dadas no dia das mães eram as mais fragrantas e bonitas da floricultura.
- (D) Aquela merenda escolar provocou uma desinteria coletiva.

QUESTÃO 14

Em relação ao trecho: "(...) A **repulsa** dos consumidores é um dos mais prováveis, apesar do procedimento de cultivo ser realizado em outros alimentos, como nos iogurtes." O termo destacado pode ser substituído sem prejuízo de sentido por:

- (A) impelimento
- (B) arquejamento
- (C) repugnância
- (D) expelição

QUESTÃO 15

O processo de formação das palavras **supermercado**, **atualmente** e **células-tronco**, respectivamente é:

- (A) composição por aglutinação – derivação regressiva – hibridismo.
- (B) composição por aglutinação – derivação prefixal – derivação parassintética.
- (C) derivação prefixal – derivação sufixal – composição por justaposição.
- (D) derivação imprópria – derivação prefixal – derivação parassintética.

INFORMÁTICA – QUESTÕES DE 16 A 20**QUESTÃO 16**

A tecla de atalho CTRL + T ao ser aplicada num documento do Microsoft Word 2007 possui a função de:

- (A) Abrir um arquivo.
- (B) Selecionar tudo.
- (C) Diminui uma seleção.
- (D) Inserir uma entrada de texto.

QUESTÃO 17

Para que o Microsoft Office Excel 2007 reconheça uma função é necessário por o sinal de _____ antes de qualquer comando.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna acima.

- (A) Subtração (-).
- (B) Igualdade (=).
- (C) Multiplicação (*).
- (D) Adição (+).

QUESTÃO 18

A extensão padrão dos arquivos do Microsoft Excel 2007 é:

- (A) ODW
- (B) XLS
- (C) XLSX
- (D) ODS

QUESTÃO 19

São guias do Microsoft Word 2007, **SALVO**:

- (A) Exibição.
- (B) Inserir.
- (C) Referências.
- (D) Tabela.

QUESTÃO 20

São vantagens da utilização do correio eletrônico, dentre outras existentes:

- I. Possibilidade de incluir arquivos, documentos, imagens, dados, etc.
- II. As mensagens são facilmente arquivadas e armazenadas em um banco de dados; permite busca através do remetente, data, assunto e podem ser guardadas em caixas postais individuais.
- III. Possibilidade de enviar a mesma mensagem a um grupo pré-definido de pessoas.
- IV. Meio ideal para contato com pessoas às quais são difíceis de conseguir falar ao telefone.



A quantidade de itens corretos é:

- (A) 1
- (B) 2
- (C) 3
- (D) 4

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DA ÁREA QUESTÕES DE 21 A 40

QUESTÃO 21

De acordo com a lei nº 6360/1976, Produto Semi-elaborado é:

- (A) Identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, pressão ou decalco, aplicados diretamente sobre recipientes, vasilhames, invólucros, envoltórios, cartuchos ou qualquer outro protetor de embalagem.
- (B) Toda a substância ou mistura de substâncias ainda sob o processo de fabricação.
- (C) A designação impressa na etiqueta de um medicamento e de produtos abrangidos por esta Lei que permita identificar o lote ou a partida a que pertençam e, em caso de necessidade, localizar e rever todas as operações de fabricação e inspeção praticadas durante a produção.
- (D) Identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, pressão ou decalco, aplicados diretamente sobre recipientes, vasilhames, invólucros, envoltórios, cartuchos ou qualquer outro protetor de embalagem.

QUESTÃO 22

De acordo com a lei nº 6360/1976, as atividades de vigilância sanitária serão exercidas:

- I. No plano federal, pelo Ministério da Saúde, na forma da legislação e dos regulamentos.
- II. Nos Estados, Territórios e no Distrito Federal, através de seus órgãos próprios, observadas as normas federais pertinentes e a legislação local supletiva.
- III. Nos Municípios, através da Secretaria de Saúde.

É correto o que se afirma em:

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

QUESTÃO 23

A respeito do controle da qualidade dos medicamentos, assinale a opção **ERRADA**.

- (A) O Ministério da Saúde baixará normas e aperfeiçoará mecanismos destinados a garantir ao consumidor a qualidade dos medicamentos, tendo em conta a identidade, atividade, pureza, eficácia e inocuidade dos produtos e abrangendo as especificações de qualidade a fiscalização da produção.
- (B) Nenhuma matéria-prima ou nenhum produto semi-elaborado poderá ser empregado na fabricação de medicamento sem que haja sido verificado possuir qualidade aceitável, segundo provas que serão objeto de normas do Ministério da Saúde.
- (C) As mudanças operadas na qualidade dos medicamentos e qualquer alteração de suas características físicas serão investigadas com todos os detalhes e, uma vez comprovadas, não serão objeto das medidas corretivas cabíveis.
- (D) Sem prejuízo do controle e da fiscalização a cargo dos Poderes Públicos, todo estabelecimento destinado à produção de medicamentos deverá possuir departamento técnico de inspeção de qualidade, que funcione de forma autônoma em sua esfera de competência, com a finalidade de verificar a qualidade das matérias-primas ou substâncias, vigiar os aspectos qualitativos das operações dos medicamentos produzidos e realizar os demais testes necessários.

QUESTÃO 24

A ação de vigilância sanitária abrangerá todo e qualquer produto de que trata a lei nº 6360/1976, inclusive os dispensados de registro, os correlatos, os estabelecimentos de fabricação, distribuição, armazenamento e venda, e os veículos destinados ao transporte dos produtos. Sobre isso, marque a opção **FALSA**.

- (A) As atribuições e prerrogativas dos agentes fiscalizadores serão estabelecidas no regulamento desta Lei.
- (B) Para efeito de fiscalização sanitária, os ensaios destinados à verificação da eficiência da fórmula serão realizados consoante as normas fixadas pelo Ministério da Saúde.



- (C) Não poderão ter exercício em órgãos de fiscalização sanitária e laboratórios de controle servidores públicos que sejam sócios, acionistas ou interessados, por qualquer forma, de empresas que exerçam atividades sujeitas ao regime desta Lei, ou lhes prestem serviços com ou sem vínculo empregatício.
- (D) A ação de vigilância sanitária se efetuará temporariamente, constituindo atividade rotineira dos órgãos da saúde.

QUESTÃO 25

Considera-se fraudado, falsificado ou adulterado o produto de higiene, cosmético, perfume ou similar, quando:

- (A) For apresentado com indicações que induzam a erro, engano ou confusão quanto à sua procedência, origem, composição ou finalidade.
- (B) Não observar os padrões e paradigmas estabelecidos na lei nº 6360/1976 e em regulamento, ou as especificações contidas no registro.
- (C) Tiver modificadas a natureza, composição, as propriedades ou características que constituírem as condições do seu registro, por efeito da adição, redução ou retirada de matérias-primas ou componentes.
- (D) Todas as alternativas anteriores estão corretas.

QUESTÃO 26

Compete aos estabelecimentos privados de vacinação, dentre outros:

- I. Manter no estabelecimento e acessíveis a todos os funcionários cópias atualizadas das normas técnicas do Programa Nacional de Imunizações da Fundação Nacional de Saúde/FUNASA.
- II. Notificar a Secretaria Municipal de Saúde a ocorrência de eventos adversos pós-vacinação, de acordo com as normas vigentes.
- III. Realizar a vacinação no endereço constante da licença sanitária, podendo ser permitida, em caráter excepcional, a realização de vacinação fora do mesmo, desde que ministrada em ambiente e condições adequados e previamente autorizados pela autoridade sanitária competente.
- IV. Afixar em local visível ao usuário o Calendário de Vacinação Oficial, com a indicação em destaque, de que as vacinas nele constantes são administradas gratuitamente nos serviços públicos de saúde.

A quantidade de itens corretos é:

- (A) 1
(B) 2
(C) 3
(D) 4

QUESTÃO 27

De acordo com a Portaria Conjunta ANVS/FUNASA que estabelece exigências para o funcionamento de estabelecimentos privados de vacinação, seu licenciamento, fiscalização e controle, e dá outras providências, compete as Secretarias de Saúde dos Estados, dos Municípios e do Distrito Federal emitir parecer quanto às condições técnicas de funcionamento do estabelecimento requerente, no prazo máximo de _____, a contar da data da entrada da solicitação junto à Secretaria de Saúde.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna acima.

- (A) 25 dias.
(B) 30 dias.
(C) 10 dias.
(D) 20 dias.

QUESTÃO 28

Aditivo Alimentar é:

- (A) O ato privativo do órgão de saúde competente dos Estados, Distrito Federal e dos Municípios, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que exercem atividades pertinentes à área de alimentos.
- (B) Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento.
- (C) É toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos, ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração.
- (D) A coleta, avaliação e análise laboratorial quando for o caso, de produtos com objetivo de verificar sua conformidade com o padrão sanitário requerido e ou com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou Regulamento Técnico do produto (RT).

**QUESTÃO 29**

De acordo com a resolução nº 23, de 15 de março de 2000, assinale a opção **INCORRETA**.

- (A) Os produtos de panificação, de pastifício, de pastelaria, de confeitaria, de doceria, de rotisseria e de sorveteria, quando exclusivamente destinados à venda direta ao consumidor, efetuada em balcão do próprio produtor, exceto quando acondicionados em recipientes ou embalagens com a finalidade de facilitar sua comercialização.
- (B) O valor para registro de produto ou procedimentos administrativos são regidos por Resolução específica de Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária.
- (C) As empresas devem informar o início da fabricação do(s) produto(s) à autoridade sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município, conforme modelo Anexo X, podendo já dar início a comercialização.
- (D) A realização da inspeção neste prazo dependerá, isoladamente ou em conjunto, da natureza do produto, do risco associado ao produto, da data da última inspeção e do histórico da empresa.

QUESTÃO 30

Segundo a resolução nº 23, de 15 de março de 2000, são produtos dispensados da obrigatoriedade de registro:

- I. Sopas desidratadas.
- II. Embalagem.
- III. Produtos de soja.
- IV. Polpa de frutas.

É verdadeiro o que se afirma em:

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

QUESTÃO 31

Assinale a alternativa que **NÃO** apresenta uma atribuição dos fiscais sanitários.

- (A) Verificar imóveis recém construídos ou reformados, inspecionando o funcionamento das instalações sanitárias e o estado de conservação das paredes, telhados, portas e janelas, a fim de opinar nos processos de concessão de "habite-se".

- (B) Identificar os problemas de saúde comuns ocasionados por medicamentos, cosméticos, saneastes e domissanitários, radiações, alimentos, zoonoses, condições do ambiente de trabalho e profissões ligadas a saúde, relacionando-os com as condições de vida da População.
- (C) Identificar as opiniões, necessidades e problemas da população relacionada ao uso indevido de produtos e serviços de interesse da vigilância sanitária, ao exercício ilegal de profissões relacionadas com a saúde, ao controle sanitário dos alimentos e das principais zoonoses.
- (D) Realizar e/ou atualizar o cadastro de estabelecimentos e profissionais de interesse da vigilância sanitária.

QUESTÃO 32

São alimentos e embalagens isentos da obrigatoriedade de registro sanitário, dentre outros existentes:

- I. Enzimas e preparações enzimáticas.
- II. Produtos protéicos de origem vegetal.
- III. Alimentos para dietas com restrição de nutrientes.
- IV. Chocolate e produtos de cacau.

Está correto o que se afirma em:

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

QUESTÃO 33

A respeito do controle higiênico-sanitário dos alimentos, assinale a opção **INCORRETA**.

- (A) Ficotoxinas são metabólitos tóxicos segregados por algumas espécies de fungos (*Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*, etc.), que se desenvolvem nas plantas, nos produtos *in natura* e nos alimentos processados, sob condições próprias de temperatura e umidade.
- (B) O controle higiênico-sanitário é o conjunto de medidas estabelecidas na Instrução Normativa resultante da Portaria CP nº 54/2009 que estabelece procedimentos de controle ao longo das cadeias produtivas dos produtos vegetais visando atender os níveis de segurança dos "fatores higiênico-sanitários" regulamentados em legislação específicas.
- (C) A segurança alimentar é a disponibilidade de Alimentos em um contexto de qualidade, inocuidade e quantidades suficientes para uma determinada população.



- (D) Organismos como: bactérias, fungos, protozoários, helmintos e outros que presentes nos alimentos são capazes de provocar doenças, devido à própria ação no organismo humano e animal ou à segregação de toxinas nos alimentos.

QUESTÃO 34

São atividades realizadas pelos fiscais sanitários, **EXCETO**:

- (A) Participar de programação de atividades de inspeção sanitária para estabelecimentos, produtos e serviços de interesse da vigilância sanitária, segundo as prioridades definidas.
- (B) Promover a participação de grupos da população (associação de bairros, entidades representativas e outros) no planejamento, controle e avaliação das atividades de vigilância sanitária.
- (C) Exercer fiscalização de ônibus nas plataformas da estação rodoviária e terminal de transporte, procedendo a vistorias nos veículos utilizados no transporte de passageiros, verificando o estado de limpeza e a observância dos limites de lotação.
- (D) Participar na programação das atividades de colheita de amostras de produtos de interesse da vigilância sanitária (alimentos, água, medicamentos, cosméticos, saneantes, domissanitários e correlatos).

QUESTÃO 35

Precursores são:

- (A) Medicamentos preparados mediante manipulação em farmácia, a partir de fórmula constante de prescrição médica.
- (B) Substâncias utilizadas para a obtenção de entorpecentes ou psicotrópicos e constantes das listas aprovadas pela Convenção Contra o Tráfico Ilícito de Entorpecentes e de Substâncias Psicotrópicas.
- (C) Produtos farmacêuticos, tecnicamente obtidos ou elaborados, com finalidade profilática, curativa, paliativa ou para fins de diagnóstico.
- (D) As alternativas "A", "B" e "C" estão corretas.

QUESTÃO 36

A desinfecção de nível intermediário é:

- (A) Processo físico ou químico que destrói microrganismos patogênicos na forma vegetativa, micobactérias, a maioria dos vírus e dos fungos, de objetos inanimados e superfícies.

- (B) Invólucro que permite a entrada e saída do ar e do agente esterilizante e impede a entrada de microorganismos.
- (C) Produto para saúde de conformação não complexa: produtos para saúde cujas superfícies internas e externas podem ser atingidas por escovação durante o processo de limpeza e tenham diâmetros superiores a cinco milímetros nas estruturas tubulares.
- (D) As alternativas "A", "B" e "C" estão corretas.

QUESTÃO 37

Para cumprimento da resolução RDC nº 15, de 15 de março de 2012, os CME (Centros de Material e Esterilização) passam a ser classificados em CME classe I e CME classe II. A respeito disso, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) O CME Classe I é aquele que realiza o processamento de produtos para a saúde não-críticos, semicríticos e críticos de conformação complexa, passíveis de processamento.
- (B) O CME Classe II é aquele que realiza o processamento de produtos para a saúde não-críticos, semicríticos e críticos de conformação complexa e não complexa, passíveis de processamento.
- (C) Quando não especificada a classificação, as determinações desta resolução se aplicam aos dois tipos de CME e às empresas processadoras.
- (D) O CME só pode processar produtos compatíveis com a sua capacidade técnica operacional e conforme a sua classificação.

QUESTÃO 38

Segundo a resolução RDC nº 15, de 15 de março de 2012, o trabalhador do CME (Centros de Material e Esterilização) e da empresa processadora deve utilizar vestimenta privativa, touca e calçado fechado em todas as áreas técnicas e restritas. A respeito desse tema, marque a opção **FALSA**.

- (A) Na sala de recepção e limpeza, o protetor facial não pode substituir o uso de máscara e óculos.
- (B) Quando não especificado, o equipamento de proteção deve ser compatível com o risco inerente à atividade.
- (C) Os trabalhadores não devem deixar o local de trabalho com os equipamentos de proteção individual e as vestimentas utilizadas em suas atividades.
- (D) Para a descarga de secadoras e termodesinfetadoras e carga e descarga de autoclaves é obrigatória a utilização de luvas de proteção térmica impermeável.

**QUESTÃO 39**

De acordo com a resolução RDC nº 15, de 15 de março de 2012 , compete ao Responsável Técnico do serviço de saúde e ao Responsável Legal da empresa processadora:

- I. Prever e prover os recursos humanos e materiais necessários ao funcionamento da unidade e ao cumprimento das disposições desta resolução.
- II. Prover meios para garantir a rastreabilidade das etapas do processamento de produtos para saúde.
- III. Garantir a implementação das normas de processamento de produtos para saúde.
- IV. Garantir que todas as atribuições e responsabilidades profissionais estejam formalmente designadas, descritas, divulgadas e compreendidas pelos envolvidos nas atividades de processamento de produtos para saúde.

A quantidade de itens corretos é:

- (A) 1
- (B) 2
- (C) 3
- (D) 4

QUESTÃO 40

Segundo a Portaria Conjunta ANVS/FUNASA nº que estabelece exigências para o funcionamento de estabelecimentos privados de vacinação, seu licenciamento, fiscalização e controle, e dá outras providências, as vacinas não constantes do Calendário de Vacinação Oficial somente serão administradas mediante:

- (A) Prescrição médica.
- (B) Prescrição farmacêutica.
- (C) Autorização da família do paciente.
- (D) As alternativas "A", "B" e "C" estão corretas.