

# MINISTÉRIO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA (MJSP) - POLÍCIA FEDERAL

## CARGO 10: NUTRICIONISTA

Prova Discursiva

Aplicação: 29/06/2025

### PADRÃO DE RESPOSTA

Os principais perigos a serem controlados são os microbiológicos (bactérias, vírus, parasitas), químicos (contaminantes, alérgenos) e físicos (corpos estranhos). A seguir, são descritos os pontos críticos de controle mais comuns na produção de refeições, considerando-se a qualidade higiênico-sanitária no caso em apreço.

(a) No que concerne ao armazenamento dos alimentos que a empresa serve em seu *buffet*, os principais perigos são o crescimento microbiano (decorrente do armazenamento em temperatura inadequada), a contaminação cruzada (entre alimentos crus e cozidos, ou entre diferentes tipos de alimentos), e a deterioração por umidade ou pragas. Algumas das medidas de controle que a empresa deve adotar em relação ao armazenamento são relativas a: refrigeração/congelamento — a empresa deve manter as temperaturas corretas para cada tipo de alimento (ex.:  $<5\text{ }^{\circ}\text{C}$  para refrigerados,  $<-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  para congelados); estocagem a seco — a empresa deve manter os ambientes limpos, secos, ventilados, com alimentos armazenados em prateleiras, afastados do chão e das paredes, com boa organização e sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai); e proteção dos alimentos — a empresa deve manter os alimentos sempre tampados e identificados.

(b) No que concerne ao pré-preparo dos alimentos que a empresa serve em seu *buffet*, os principais perigos são a contaminação cruzada (utensílios, superfícies, mãos sujas), a sobrevivência de microrganismos (decorrente da lavagem inadequada de hortaliças) e a adição de sujidades. Algumas das medidas de controle que a empresa deve adotar em relação ao pré-preparo são relativas a: higiene pessoal — colaboradores com boas práticas de higiene, uso de uniformes limpos e toucas e sapatos fechados; higienização de hortaliças — lavagem em água corrente e sanitização; superfícies e utensílios — higienização frequente das bancadas e equipamentos utilizados; e controle do fluxo.

(c) No que concerne à distribuição e à exposição dos alimentos, que, no caso em apreço, ficam expostos no *buffet* por 3 horas, os principais perigos são a contaminação cruzada (mãos, utensílios e equipamentos mal higienizados) e a multiplicação microbiana (decorrente da manutenção dos alimentos em temperatura inadequada durante a exposição). Algumas das medidas de controle que a empresa deve adotar em relação à exposição dos alimentos ao consumo são: manter os alimentos quentes acima de  $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; manter os alimentos frios abaixo de  $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; proteger os alimentos por meio de barreiras físicas (balcões térmicos, protetores salivares); manter higiene rigorosa dos manipuladores e utensílios de serviço; utilizar utensílios exclusivos para cada alimento; repor alimentos de forma correta; e não misturar alimentos novos com sobras.

#### QUESITOS AVALIADOS

##### Quesito 2.1 – Perigos e medidas de controle no que concerne ao armazenamento

Conceito 0 – Não abordou o quesito ou o fez de forma totalmente equivocada.

Conceito 1 – Apresentou corretamente apenas um perigo ou apenas uma medida de controle relativo(a) ao armazenamento.

Conceito 2 – Apresentou corretamente apenas um perigo e uma medida de controle relativos ao armazenamento.

Conceito 3 – Apresentou corretamente dois ou mais perigos e duas ou mais medidas de controle relativos ao armazenamento.

##### Quesito 2.2 – Perigos e medidas de controle no que concerne ao pré-preparo

Conceito 0 – Não abordou o quesito ou o fez de forma totalmente equivocada.

Conceito 1 – Apresentou corretamente apenas um perigo ou apenas uma medida de controle relativo(a) ao pré-preparo.

Conceito 2 – Apresentou corretamente apenas um perigo e uma medida de controle relativos ao pré-preparo.

Conceito 3 – Apresentou corretamente dois ou mais perigos e duas ou mais medidas de controle relativos ao pré-preparo.

##### Quesito 2.3 – Perigos e medidas de controle no que concerne à exposição ao consumo

Conceito 0 – Não abordou o quesito ou o fez de forma totalmente equivocada.

Conceito 1 – Apresentou corretamente apenas um perigo ou apenas uma medida de controle relativo(a) à exposição ao consumo.

Conceito 2 – Apresentou corretamente apenas um perigo e uma medida de controle relativos à exposição ao consumo.

Conceito 3 – Apresentou corretamente dois ou mais perigos e duas ou mais medidas de controle relativos à exposição ao consumo.