



## CONCURSO PÚBLICO

### PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO

#### CARGO

**F**ISCAL SANITÁRIO

1º.9.2019

Esta prova consta de 30 (trinta) questões, assim distribuídas:

- Português ..... 5 questões
- Matemática ..... 5 questões
- Conhecimentos Específicos e Atribuições do Cargo..... 16 questões
- Legislação ..... 4 questões

### ATENÇÃO

1. Confira o total das questões. Qualquer irregularidade, comunique ao fiscal antes de iniciar a prova.
2. **O cartão contém duas partes:**
  1. **Uma é para assinalar as respostas**, devidamente desidentificada.
  2. **A outra com a identificação do candidato. Nesta parte**, confira seus dados (nº de inscrição, nome e cargo) e **assine no local indicado**.
3. As duas partes não podem ser destacadas uma da outra, as quais deverão ser entregues ao fiscal de sala.
4. Assinale apenas UMA resposta para cada questão objetiva.
5. Ao passar para o cartão-resposta, negrite a quadrícula na linha e coluna correspondentes à resposta correta. É vedada qualquer marca que não seja na quadrícula correspondente à resposta do candidato. Caso isso ocorra, o candidato estará automaticamente desclassificado.
6. A interpretação das questões é parte integrante da prova.
7. Questão rasurada será anulada.
8. A duração da prova é de 3h (três horas), incluindo o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

**BOA PROVA!**

Nº DE INSCRIÇÃO

NOME

**P** ortuguês

**Presença indesejada**

1 Um assunto pouco abordado quando ..... em controle de pragas são as traças.  
2 Elas estão presentes em todos os ambientes domésticos onde há roupas e papéis, na cozinha  
3 em alimentos ensacados e em áreas de armazenagem de alimentos nos supermercados.  
4 Diversas espécies infestam materiais e, geralmente, pertencem ..... três grupos: traças de  
5 papéis, roupas e alimentos. O último do grupo afeta a indústria de processamento de grãos  
6 diversos, pois se transformam em farinhas e que mais tarde vão invadir em peso as  
7 despensas.  
8 As conhecidas como traças de papéis ou prateleiras são típicas de ambientes úmidos,  
9 escuros e com bastante papel. A *L. sacharina* (nome científico) é um inseto de aparência  
10 estranha, parece um peixinho. Na língua inglesa é conhecida popularmente como peixinho  
11 prateado. Sua presença é constante em museus, papelarias, bibliotecas, arquivos mortos,  
12 sempre ..... houver concentração de papéis e umidade acima de 70% e pouca  
13 iluminação. [...]  
14 Outra espécie que traz incômodo é a traça de roupas, as *Tineola bisselliella* (nome  
15 científico). Diferentemente da anterior, ela é uma mariposa que ataca fibras têxteis, coloca  
16 seus ovos em frestas nos armários, nas prateleiras, na junção de portas e parede. Sua  
17 distribuição é mundial. A fêmea coloca 50 ovos em média que eclodem em 10 dias. Os ovos  
18 são divididos e deles saem larvas que possuem um órgão tecelão, ou seja, são capazes de  
19 produzir fios e tecer pequenas teias. Essas larvas crescem em 40 dias e produzem um casulo  
20 ..... ficam até a formação da forma alada que pode durar uma média de 25 dias.  
21 São essas larvas que danificam as roupas nos armários ou qualquer outro tecido. [...]  
22 O último grupo é representado por diversas espécies que atacam alimentos e grãos  
23 estocados em silos, armazéns, moinhos e em indústrias de alimentos. Algumas espécies  
24 atacam os alimentos estocados nas despensas domésticas. A espécie mais comum é a  
25 mariposa do gênero *Ephestia* (nome científico) que é encontrada em supermercados e  
26 residências. A fêmea deposita 200 a 300 ovos e as larvas são claras com pernas mais escuras.  
27 Elas também tecem um casulo de seda para pupar e o tempo aproximado entre ovo e adulto  
28 é de 40 dias. É comum a queixa de consumidores que relatam comprarem grãos, farinhas,  
29 chocolates e biscoitos e encontrarem larvas que causam repulsa ..... primeira vista,  
30 parecendo larvas de moscas, indicando uma deterioração do produto. Isso acontece porque no  
31 momento da reposição não é feita a rotação, colocando os alimentos mais antigos na frente e  
32 os mais novos atrás. Essa conduta permite a criação permanente ..... insetos nas  
33 gôndolas de supermercados e na armazenagem.  
34 A redução desse problema só ocorre através de uma manipulação e arrumação dos  
35 alimentos, descartando os que estão contaminados. A contaminação é facilmente detectada  
36 pela presença de um farelo solto, por exemplo, no fundo dos pacotes de macarrão.  
37 No caso das despensas, em casa, é importante remover todos os alimentos, limpar as  
38 prateleiras e escovar os cantos para não deixar ovos. Pode ser aplicado um pano com vinagre  
39 ou com água sanitária para limpar bem. Examinar todos os alimentos, descartar os infestados  
40 e recolocar. É importante sempre observar bem os pacotes de alimentos, antes de colocar no  
41 carrinho do supermercado.

Caderno informativo de prevenção de acidentes – Revista Cipa  
Julho 2018 – Ano 40 - Nº 466 - pag. 66 e 67 - adaptado.



1. Qual das alternativas a seguir completa correta e sequencialmente os espaços pontilhados das linhas 1, 4, 12, 20, 29 e 32 do texto?
  - A.( ) falamos, a, onde, onde, à, desses
  - B.( ) falamos, à, aonde, aonde, a, destes
  - C.( ) falamos, a, aonde, aonde, à, desses
  - D.( ) falaremos, à, onde, onde, a, destes
  
2. Considere as seguintes afirmações acerca do texto e, a seguir, marque a alternativa correta.
  - I. Os locais de trabalho e residências em geral, desde que sejam limpos e arejados diariamente, estão livres da infestação de pragas como as traças.
  - II. As pragas que atacam os alimentos e grãos são de diversas espécies, sendo que a mais comum a afetar supermercados e residências é a mariposa de nome científico *Ephestia*.
  - III. A presença de larvas em alimentos, como grãos, farinhas, chocolates e biscoitos, além de comprovar a deterioração desses produtos, comprova a falta de respeito dos donos de armazéns e de supermercados para com os consumidores, visto que a maior preocupação deles é vender as mercadorias, independentemente de suas condições.
  - IV. A rotação dos alimentos nas gôndolas de supermercados, colocando os alimentos mais antigos na frente e os mais novos atrás, de forma que sejam consumidos em tempo hábil, é uma medida que pode contribuir para evitar a criação de larvas nos alimentos à venda.
  - A.( ) As afirmações I, II, III e IV são verdadeiras.
  - B.( ) As afirmações I, II, III e IV são falsas.
  - C.( ) Somente as afirmações I e III são falsas.
  - D.( ) Somente a afirmação II é verdadeira.
  
3. Analise os itens a seguir sobre o texto, indicando-os como certos (C) ou errados (E) e marque a alternativa que contém a sequência correta das letras, de cima para baixo.
  - ( ) O título do texto faz uma referência exclusiva às pragas que “atacam alimentos e grãos estocados em silos, armazéns, moinhos e em indústrias de alimentos” (linhas 22 e 23).
  - ( ) O texto, por abordar as traças que infestam papéis, roupas e alimentos, explicando os tipos de pragas que estão presentes em ambientes domésticos, pertence à tipologia descritiva.
  - ( ) O inseto *L. sacharina* (linha 9) está para **papéis e prateleiras** (linha 8), assim como a mariposa *Tineola bisselliella* (linha 14) está para **roupas** (linha 14).
  - ( ) O número de ovos colocados pela mariposa *Tineola bisselliella* é maior que o número de ovos colocados pela mariposa *Ephestia*.
  - ( ) Ambientes úmidos e escuros e com muito papel são favoráveis à proliferação de traças, que aparecem constantemente em bibliotecas, museus, arquivos mortos, papelarias, entre outros.
  - ( ) Na hora de comprar alimentos em supermercados, é importante que os consumidores observem atentamente os pacotes de alimentos, a fim de evitarem comprar comida contaminada e imprópria para consumo.
  - A.( ) E – C – E – E – C – E
  - B.( ) C – E – C – E – C – C
  - C.( ) E – E – C – E – C – C
  - D.( ) E – C – E – C – E – E
  
4. Assinale a única alternativa que apresenta erro.
  - A.( ) O pronome que inicia o segundo período do primeiro parágrafo do texto retoma o nome **traças**, assim como o pronome **ela**, presente no terceiro parágrafo (linha 15), retoma a **traça de roupas *Tineola bisselliella***.
  - B.( ) A palavra **despensa**, referida no texto, estabelece uma relação de paronímia com a palavra **dispensa**.
  - C.( ) Substituindo o verbo **haver** na oração “*há roupas e papéis*” (linha 2) pelo verbo **existir**, o mesmo deverá ser flexionado na terceira pessoa do plural.
  - D.( ) No período: “**O último do grupo** afeta a indústria de processamento **de grãos diversos**”, o primeiro termo destacado atua sintaticamente como sujeito, enquanto o segundo termo negrito completa o sentido do verbo **afetar**.



5. Considere os seguintes itens acerca do texto:
- A conjunção **pois** (linha 6) expressa o mesmo sentido que a conjunção destacada na frase: *“Existem vários tipos de pragas, **mas** apenas algumas atacam os alimentos e grãos”*.
  - A expressão **ou seja** (linha 18) pode ser substituída, sem que haja alteração de sentido, pela expressão **isto é**.
  - Passando a palavra **outro** para o plural no período: *“São essas larvas que danificam as roupas nos armários ou qualquer outro tecido”*, somente a palavra **tecido** deverá ser alterada de forma a atender à sintaxe de concordância.
  - Conforme o contexto do texto, pode-se depreender que o verbo **pupar** (linha 27) refere-se ao período entre a fase larval e a fase adulta da mariposa do gênero *Ephestia*.
  - O pronome oblíquo **os**, presente no sexto parágrafo (linha 35), retoma o substantivo **alimentos**.
  - Substituindo o ponto final do texto por um ponto de interrogação, o sentido do parágrafo ficará inalterado.
- Dos itens acima:
- Todos estão corretos.
  - Apenas os itens II, IV e V estão corretos.
  - Apenas o item I está incorreto.
  - Somente dois itens estão incorretos.

## Matemática

6. Considere que os professores gastam sempre o mesmo tempo para corrigir cada redação. Sabe-se que 2 professores corrigiram 100 redações em 4 horas e 45 minutos. Para corrigir 90 redações, 3 professores gastarão o tempo de:
- 2 horas e 45 minutos.
  - 2 horas e 51 minutos.
  - 3 horas e 11 minutos.
  - 3 horas e 45 minutos.
7. Um boleto bancário foi pago com atraso, e o valor pago, incluindo os 5% de juros, foi de R\$ 1.869,00. O valor do boleto sem os juros era de:
- R\$ 1.740,00
  - R\$ 1.760,00
  - R\$ 1.775,00
  - R\$ 1.780,00
8. As residências de certo município, que estão conectadas à rede de abastecimento de água, pagam uma taxa fixa mensal, acrescida de uma outra taxa variável por  $m^3$  de água consumida. Por exemplo, uma residência, que gasta  $6,5 m^3$  de água, paga R\$ 55,00, enquanto outra residência, que gasta  $8,5 m^3$ , paga R\$ 69,00. Sendo assim, podemos concluir que o consumo de água de uma residência, cuja conta foi de R\$ 111,00, corresponde a:
- $12 m^3$ .
  - $13 m^3$ .
  - $13,5 m^3$ .
  - $14,5 m^3$ .
9. Uma piscina, com a forma de um cilindro circular reto com 80 centímetros de diâmetro e 50 centímetros de altura, tem, aproximadamente, a capacidade de litros correspondente à alternativa? (use  $\pi = 3$ )
- 180
  - 210
  - 240
  - 360



10. O valor de  $x$  para que os pontos  $F = (2, -1)$ ,  $G = (4, 3)$  e  $H = (6, x)$  sejam colineares é:
- A. ( ) 5
  - B. ( ) 6
  - C. ( ) 7
  - D. ( ) 8

## **C**onhecimentos Específicos e Atribuições do Cargo

11. O Ministério da Saúde estabelece os requisitos gerais/essenciais e de boas práticas de fabricação a que deve ajustar-se todo o estabelecimento, com a finalidade de obter alimentos aptos para o consumo humano (Portaria Ministério da Saúde 326/97 - item 5). Em relação a Edifícios e instalações, nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos e os líquidos gerados, devem, respectivamente, corresponder ao que dispõe de forma completa e correta a alternativa:
- A. ( ) Pisos: ser de material resistente ao trânsito, permeáveis, laváveis e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar. / Líquidos: os líquidos devem escorrer até os ralos, impedindo a formação de poças.
  - B. ( ) Pisos: ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar. / Líquidos: os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças.
  - C. ( ) Pisos: ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes; fáceis de limpar ou desinfetar. / Líquidos: os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar).
  - D. ( ) Pisos: ser de material resistente ao trânsito, permeáveis, laváveis e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de desinfetar. / Líquidos: os líquidos devem escorrer até os ralos (independentemente do tipo), impedindo a formação de poças.
12. O valor da taxa de fiscalização de vigilância sanitária para fatos gerados como registro de alimentos, aditivos alimentares, bebidas, águas envasadas e embalagens recicladas e seu prazo de renovação, conforme anexo II (Item 1.1), da Lei 9782/99, corresponde corretamente à alternativa:
- A. ( ) R\$ 4.000 (Quatro mil reais) e três anos de prazo para renovação.
  - B. ( ) R\$ 5.000 (Cinco mil reais) e cinco anos de prazo para renovação.
  - C. ( ) R\$ 3.000 (Três mil reais) e três anos de prazo para renovação.
  - D. ( ) R\$ 6.000 (Seis mil reais) e cinco anos de prazo para renovação.
13. Compete ao responsável pelo sistema ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água para consumo humano (Portaria nº 2.914/2011 – art. 13 – item IV) manter avaliação sistemática do sistema ou solução alternativa coletiva de abastecimento de água, sob a perspectiva dos riscos à saúde, com base nos critérios descritos de forma correta e completa na alternativa:
- A. ( ) Ocupação da bacia contribuinte ao manancial; histórico das características das águas; características físicas do sistema; práticas operacionais; na qualidade da água distribuída, conforme os princípios dos Planos de Segurança da Água (PSA), recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS) ou definidos em diretrizes vigentes no País.
  - B. ( ) Ocupação da bacia contribuinte ao manancial; características físicas do sistema; práticas operacionais; na qualidade da água distribuída, conforme os princípios dos Planos de Segurança da Água (PSA), recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS) ou definidos em diretrizes vigentes no País.
  - C. ( ) Ocupação da bacia contribuinte ao manancial; histórico das características das águas; características físicas do sistema; práticas operacionais; na qualidade da água distribuída, conforme os princípios dos Planos de Segurança da Água (PSA), recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS).
  - D. ( ) Ocupação da bacia contribuinte ao manancial; histórico das características das águas; na qualidade da água distribuída, conforme os princípios dos Planos de Segurança da Água (PSA), recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS) ou definidos em diretrizes vigentes no País.



14. Para efeito da Resolução 357/2005, são adotadas definições (Art. 2º), das quais o conceito correto sobre efeito tóxico agudo é o da alternativa:
- A.( ) Efeito deletério aos organismos vivos, causado por agentes físicos ou químicos que afetam uma ou várias funções biológicas dos organismos, tais como a reprodução, o crescimento e o comportamento, em um período de exposição que pode abranger a totalidade de seu ciclo de vida ou parte dele.
  - B.( ) Efeito deletério aos organismos vivos, causado por agentes químicos que afetam uma ou várias funções biológicas dos organismos, tais como a reprodução, o crescimento e o comportamento, em um período de exposição que pode abranger a totalidade de seu ciclo de vida.
  - C.( ) Efeito deletério aos organismos vivos, causado por agentes físicos ou químicos, usualmente alguma manifestação que a antecede, em um período de exposição.
  - D.( ) Efeito deletério aos organismos vivos, causado por agentes físicos ou químicos, usualmente letalidade ou alguma outra manifestação que a antecede, em um curto período de exposição.
15. Para a dessedentação de animais criados confinados, os coliformes termotolerantes conforme águas doces – Classe 3 (Resolução 357/2005 – Art. 16), observarão as condições e padrões descritos corretamente na alternativa:
- A.( ) Não deverá ser excedido o limite de 1000 coliformes termotolerantes por 100 mililitros em 80% ou mais de pelo menos 6 amostras, coletadas durante o período de um ano, com frequência bimestral.
  - B.( ) Não deverá ser excedido o limite de 1600 coliformes termotolerantes por 100 mililitros em 80% ou mais de pelo menos 6 amostras, coletadas durante o período de seis meses, com frequência trimestral.
  - C.( ) Não deverá ser excedido o limite de 1000 coliformes termotolerantes por 100 mililitros em 80% ou mais de pelo menos 10 amostras, coletadas durante o período de um ano, com frequência bimestral.
  - D.( ) Não deverá ser excedido o limite de 2500 coliformes termotolerantes por 100 mililitros em 80% ou mais de pelo menos 6 amostras, coletadas durante o período de um ano, com frequência bimestral.
16. Resíduos com a possível presença de agentes biológicos que, por suas características de maior virulência ou concentração, podem apresentar risco de infecção, caracterizam o grupo (Resolução CONAMA 358/2005):
- A.( ) Grupo A
  - B.( ) Grupo B
  - C.( ) Grupo C
  - D.( ) Grupo D
17. A Resolução da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, é a da alternativa:
- A.( ) 281/2019.
  - B.( ) 296/2005.
  - C.( ) 275/2002.
  - D.( ) 254/2002.



18. O Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle -APPCC baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva ( Portaria do Ministério da Agricultura nº 46/1998 - 5ª Etapa). Para a análise de riscos, alguns exemplos de perigos podem ser citados em relação à saúde pública, conforme consta corretamente na alternativa:
- A.( ) Microrganismos patogênicos ou produtores de toxinas (*Salmonella* sp, *Staphylococcus aureus*, *E. coli*, *Bacillus subtilis*, *Listeria* sp, *Clostridium* sp, etc.).
  - B.( ) Microrganismos patogênicos ou produtores de toxinas (*Salmonella* sp, *Staphylococcus aureus*, *E. coli*, *Bacillus thuringiensis*, *Listeria* sp, *Clostridium* sp, etc.).
  - C.( ) Microrganismos patogênicos ou produtores de toxinas (*Salmonella* sp, *Staphylococcus aureus*, *E. coli*, *Bacillus anthracis*, *Listeria* sp, *Clostridium* sp, etc.).
  - D.( ) Microrganismos patogênicos ou produtores de toxinas (*Salmonella* sp, *Staphylococcus aureus*, *E. coli*, *Bacillus cereus*, *Listeria* sp, *Clostridium* sp, etc.).
19. O sistema que compreende o conjunto articulado de instituições do setor público e privado, componente do Sistema Único de Saúde (SUS) que, direta ou indiretamente, notifica doenças e agravos, presta serviços a grupos populacionais ou orienta a conduta a ser tomada para o controle dos mesmos (Guia de vigilância epidemiológica/7ª edição p. 26), corresponde corretamente à alternativa:
- A.( ) PPI-VS - Programação Pactuada Integrada da área de vigilância em Saúde.
  - B.( ) SNVE - Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica.
  - C.( ) FSESP - Fundação Serviços de Saúde Pública.
  - D.( ) Sinan - Sistema Nacional de Agravos de Notificação.
20. Sobre **Magnitude** e **Potencial de disseminação** (p. 21), **epidemia** e **surto** (p. 34), conforme Guia de vigilância epidemiológica (7ª edição), está incorreta a alternativa:
- A.( ) Magnitude: aplicável a doenças de elevada frequência, que afetam grandes contingentes populacionais e se traduzem por altas taxas de incidência e anos potenciais de vida perdidos.
  - B.( ) Potencial de disseminação: representado pelo elevado poder de transmissão da doença, através de vetores ou outras fontes de infecção, colocando sob risco a saúde coletiva.
  - C.( ) Epidemia: elevação do número de casos de uma doença ou agravo, em um determinado lugar e período de tempo, caracterizando, de forma clara, um excesso em relação à frequência esperada.
  - D.( ) Surto: tipo de epidemia em que os casos se restringem a uma área geográfica pequena e bem delimitada ou a uma população institucionalizada (creches, quartéis, escolas, etc.).
21. Os(as) Médicos(as) Veterinários(as) e outros(as) profissionais com atuação na área de saúde animal e os laboratórios de identificação e diagnóstico de doenças, no Estado do Rio Grande do Sul (Decreto nº 52.434/2015 - Art. 30), ficam obrigados a:
- I. Cumprir as medidas de defesa sanitária animal nos prazos e nas condições determinadas pelo Órgão Oficial de Defesa Sanitária Animal.
  - II. Comunicar ao Serviço Veterinário Oficial, por meio das suas Unidades Locais, a suspeita ou ocorrência de doenças de peculiar interesse do Estado.
  - III. Prestar informações de interesse sanitário ao Serviço Veterinário Oficial.
  - IV. Executar e comprovar, junto ao Serviço Veterinário Oficial do Estado, da circunscrição onde se encontram os animais, a realização de exames laboratoriais e provas diagnósticas, nos prazos e nas formas estabelecidos pelo Serviço Veterinário Oficial.
- Estão corretos os itens:
- A.( ) I e II apenas.
  - B.( ) II e III apenas.
  - C.( ) I e III apenas.
  - D.( ) I, II, III e IV.



22. Ao Sistema Único de Saúde, além de outras atribuições, compete prestar serviços de saúde, de vigilâncias sanitária e epidemiológica, incluídos os relativos à saúde do trabalhador, além de outros de responsabilidade do sistema estadual, de modo complementar e integrado com o sistema municipal (Lei Orgânica do Município de Santo Ângelo). Esse texto refere-se:
- A.( ) Ao Art. 66, da Lei Orgânica do Município de Santo Ângelo/RS.
  - B.( ) Ao Art. 93, da Lei Orgânica do Município de Santo Ângelo/RS.
  - C.( ) Ao Art. 166, da Lei Orgânica do Município de Santo Ângelo/RS.
  - D.( ) Ao Art. 47, da Lei Orgânica do Município de Santo Ângelo/RS.
23. A Resolução 216/2004 dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. A preparação do alimento conservado sob refrigeração (item 4.8), em relação ao prazo de consumo, deve corresponder ao disposto corretamente na alternativa:
- A.( ) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 3°C (três graus Celsius), ou inferior, deve ser de 8 (oito) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 3°C (três graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
  - B.( ) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
  - C.( ) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 5°C (cinco graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 5°C (cinco graus Celsius) e inferiores a 6°C (seis graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
  - D.( ) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 10 (dez) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser aumentado, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
24. O termo meningite expressa a ocorrência de um processo inflamatório das meninges, membranas que envolvem o cérebro. As meningites de **origem infecciosa**, principalmente as causadas por **bactérias e vírus**, são as mais importantes do ponto de vista da saúde pública, pela magnitude de sua ocorrência e potencial de produzir surtos. São agentes etiológicos, respectivamente (Guia de vigilância epidemiológica/7ª edição – Quadro1, p. 22 – Caderno 12):
- A.( ) Bactéria: *Streptococcus pneumoniae*; Vírus: H1N1.
  - B.( ) Bactéria: *Neisseria meningitidis*; Vírus: Enterovírus.
  - C.( ) Bactéria: *Mycobacterium leprae*; Vírus: HIV 1.
  - D.( ) Bactéria: *Clostridium tetani*; Vírus: Arbovírus.





25. A raiva é uma zoonose viral, que se caracteriza como uma encefalite progressiva aguda e letal. Todos os mamíferos são suscetíveis ao vírus da raiva e, portanto, podem transmiti-la. Em relação à notificação (Guia de vigilância epidemiológica/7ª edição – Quadro1, p. 6 – Caderno 13), marque a alternativa correta:
- A.( ) Todo caso humano suspeito de raiva é de notificação individual, compulsória e imediata aos níveis municipal e estadual. Portanto deve ser investigado pelos serviços de saúde por meio da ficha de investigação, padronizada pelo Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan).
  - B.( ) Todo caso humano confirmado de raiva é de notificação individual, compulsória e imediata aos níveis municipal, estadual e federal. Portanto deve ser investigado pelos serviços de saúde por meio da ficha de investigação, padronizada pelo Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan).
  - C.( ) Todo caso humano suspeito de raiva é de notificação individual, compulsória e imediata aos níveis municipal, estadual e federal. Portanto deve ser investigado pelos serviços de saúde por meio da ficha de investigação, padronizada pelo Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan).
  - D.( ) Todo caso humano de raiva só deve ser notificado após sua confirmação, sendo de notificação individual, compulsória e imediata aos níveis municipal, estadual e federal. Portanto deve ser investigado pelos serviços de saúde por meio da ficha de investigação, padronizada pelo Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan).
26. A Água Mineral Natural e a Água Natural envasadas não devem apresentar risco à saúde do consumidor e devem estar em conformidade com as características microbiológicas, conforme regulamento técnico de características microbiológicas para água mineral natural e água natural (Resolução ANVISA 275/2005 - Tabela 1 – item 3). O microrganismo Enterococos, em 100 mL, apresenta em suas características microbiológicas, o limite inferior (mínimo=m) aceitável para cinco amostras (UFC: Unidades Formadoras de Colônia – NMP: Número mais Provável), que corresponde à alternativa:
- A.( ) 1,0 UFC; <1,1 NMP ou presença em apenas uma amostra.
  - B.( ) 1,0 UFC; <1,5 NMP ou ausência.
  - C.( ) 1,0 UFC; <1,1 NMP ou ausência.
  - D.( ) 1,0 UFC; <2 NMP ou ausência.

## Legislação

27. Sobre o tema “Educação” (art. 138 e seguintes) da Lei Orgânica do Município de Santo Ângelo, considere as colocações seguintes, colocando F para as falsas e V para as consideradas verdadeiras:
- ( ) Um dos princípios do ensino é a liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber.
  - ( ) O município atuará prioritariamente no ensino fundamental e na educação infantil.
  - ( ) O ensino religioso é de matrícula obrigatória nas escolas municipais.
  - ( ) Os diretores das escolas municipais serão eleitos dentre os membros do corpo docente pelo voto direto e secreto dos professores, alunos, pais e funcionários, para o mandato de dois anos.
- Está correta a sequência de V e F na alternativa:
- A.( ) F, F, F, V.
  - B.( ) V, V, F, V.
  - C.( ) V, F, V, F.
  - D.( ) F, V, V, F.



28. Sobre a “Política Urbana” (art. 119 e seguintes) da Lei Orgânica do Município de Santo Ângelo, estão corretas as seguintes afirmações, exceto a da alternativa:
- A.( ) Nos loteamentos com área superior a três hectares, deverá constar nos projetos a doação pelo proprietário ao Município ou ao Estado da área destinada à construção de Escola.
  - B.( ) No município de Santo Ângelo não é vedada a urbanização de áreas de terras às margens dos rios, riachos e nascentes.
  - C.( ) Para garantir a gestão democrática no planejamento e política urbana, deverá o município promover debates, audiências e consultas públicas.
  - D.( ) A sede do distrito que contar com mais de trinta casas deverá ter delimitado seu perímetro urbano, criando-se infraestrutura necessária para manter o homem com o mínimo de conforto urbanístico e social.
29. O servidor efetivo, em virtude de concurso público e com estabilidade adquirida após três anos de efetivo exercício, só perderá o cargo, conforme artigo 21 do Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município de Santo Ângelo, nos seguintes casos, com exceção da alternativa:
- A.( ) Em virtude de sentença judicial transitada em julgado.
  - B.( ) Mediante processo administrativo em que lhe seja assegurada ampla defesa.
  - C.( ) Mediante procedimento de avaliação periódica de desempenho, na forma de lei complementar, assegurada ampla defesa.
  - D.( ) Em virtude de processo judicial por cobrança de pensão alimentícia devida a filho menor.
30. À luz do artigo 7º do Regime Jurídico dos Servidores Públicos de Santo Ângelo, são requisitos básicos para ingresso no serviço público municipal os descritos a seguir, exceto:
- A.( ) Estar quite com as obrigações militares e eleitorais.
  - B.( ) Ter idade mínima de 18 anos.
  - C.( ) Estar livre de processo judicial por cobrança de dívida.
  - D.( ) Ter atendido às condições presentes em lei para o cargo.