



**CONCURSO PÚBLICO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO / RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED**

EDITAL Nº 001/PMSG/2020

MERENDEIRA

Duração: 3h30min

Leia atentamente as instruções abaixo:

01 Você recebeu do fiscal o seguinte material:

a) Este caderno, com 40 (quarenta) questões da Prova Objetiva, sem repetição ou falha, conforme distribuição abaixo:

CONHECIMENTOS BÁSICOS	CONHECIMENTOS GERAIS			CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
LÍNGUA PORTUGUESA	HISTÓRIA E GEOGRAFIA DE SÃO GONÇALO	FUNDAMENTOS DA EDUCAÇÃO	LEGISLAÇÃO	DISCIPLINA ESPECÍFICA DE ACORDO COM A HABILITAÇÃO
01 a 10	11 a 15	16 a 18	19 a 20	21 a 40

b) Um Cartão de Respostas destinado às respostas das questões objetivas.

- 02** Verifique se este material está em ordem e se o seu nome e número de inscrição conferem com os que aparecem no Cartão de Respostas. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.
- 03** Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do Cartão de Respostas, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta.
- 04** No Cartão de Respostas, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra correspondente ao número da questão e preenchendo todo o espaço interno, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, de forma contínua e densa.

Exemplo: A B C D

- 05** Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 (quatro) alternativas classificadas com as letras (A, B, C e D), mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar uma alternativa. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.
- 06** Somente depois de decorrida 01 (uma) hora do início da prova, o candidato poderá entregar seu Cartão de Respostas, seu Caderno de Questões e retirar-se da sala de prova. O candidato que insistir em sair da sala de prova, descumprindo o aqui disposto, deverá assinar o Termo de Ocorrência declarando sua desistência do Concurso, que será lavrado pelo Coordenador do Local.
- 07** Ao candidato, será permitido levar seu CADERNO DE QUESTÕES a partir de 1 (uma) hora para o término da prova e desde que permaneça em sala até esse momento.
- 08** Não será permitida a cópia de gabarito no local de prova. Ao terminar a prova de Conhecimentos, o candidato entregará, obrigatoriamente, ao fiscal de sala, o seu CARTÃO DE RESPOSTAS e o seu CADERNO DE QUESTÕES, ressalvado o estabelecido no item 7.
- 09** Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu Cartão de Respostas. Os rascunhos e as marcações assinaladas no Caderno de Questões não serão levados em consideração.
- 10** Os 3 (três) últimos candidatos permanecerão sentados até que todos concluem a prova ou que termine o seu tempo de duração, devendo assinar a ata de sala e retirar-se juntos.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o Texto I para responder às questões de 1 a 10:

Texto I

Velhos armazéns

Fernando Brant

Pergunto ao vendedor se seu estabelecimento tem farinha de trigo especial, sem fermento. Ele me conduz ao fundo da loja e me mostra alguns pacotes, de variadas marcas, e me diz: escolha. Aí eu me atrapalho. Qual é a melhor?

Tudo igual, rebate com convicção. Escolho dois sacos de “Dona Benta”.

As mulheres, ele continua, é que dizem que uma é melhor do que a outra. São todas iguais, prestam o mesmo serviço. [...]A gente vai com o que tem.

Esse é um armazém dos antigos, que tem de tudo que estou procurando.

Mercadorias de todas as espécies, finas, e também as rústicas. O que há de melhor, não só lembrando velhos tempos e costumes, mas preservando as origens, são os produtos vendidos a granel. É uma festa para os olhos e o paladar. Lá eu compro o feijão fradinho que, em casa, vai virar um bolinho de feijão de arrepiar a alma. Em matéria de feijão, existe uma variedade de cores, que serão também sabores diversos em nossa mesa. E fubá, de moinho d’água, para um angu divino, ou de canjica, próprio para as saborosas broas de milho.

Ali no bairro da Floresta existe uma outra venda que me fascina. É uma casa que exhibe o que se puder imaginar. É um amontoado de objetos dispostos de uma forma que só o dono controla. Num dia qualquer de semana, ou mesmo num domingo, se você precisar de algo que não sabe se ainda existe, vai lá que você verá que existe e você pode comprar. Utensílios que a maioria das pessoas nem sabe para o que servem, como trempe de ferro para fogão à lenha, estão à mostra. Pode ser um fio, um arame, uma vela especial, um lampião de lata, formas para empadinha, urinol ou algo que só quem foi criança há muito tempo têm ciência que já houve. Lá há.

Esse comércio resistente revela muito de nossa cultura. É ótimo ter à nossa disposição a infinidade de produtos que os supermercados põem diante de nossos sentidos ávidos de consumir. Não podemos mais viver sem eles. Mas, refutando o vendedor do armazém, que desconsidera as virtudes próprias de cada espécie fabricada, não há como comparar o resultado de um angu feito com fubá de moinho d’água com aquele feito com o que se compra nas prateleiras das mercearias modernas. E os feijões se distinguem nitidamente não só pela cor, mas principalmente pelo sabor. O preto é ótimo, mas como viver, para quem os conhece, sem saborear os outros tipos?

Disponível em <http://50anosdetextos.com.br/2010/velhos-armazens/#more-1702>.

Acesso em 30/04/2020 (Adaptado)

1. Uma frase do texto I que resume o que o autor pensa sobre a venda de produtos a granel nos armazéns antigos é:

- A) Agente vai com o que tem.
- B) É um amontoado de objetos...
- C) Não podemos mais viver sem eles.
- D) É uma festa para os olhos e o paladar.

2. A frase “São todas iguais, prestam o mesmo serviço.”(3º parágrafo) representa, no contexto:

- A) um pensamento do autor
- B) um discurso das mulheres
- C) uma opinião do vendedor
- D) uma fala de outro cliente

3. Descrevem-se dois motivos pelos quais o autor se sente fascinado pelos armazéns antigos nas seguintes frases do texto:

- A) se compra nas prateleiras das mercearias modernas / Lá eu compro o feijão fradinho
- B) É uma casa que exhibe o que se puder imaginar / que tem de tudo que estou procurando
- C) Tudo igual, rebate com convicção / vai lá que você verá que existe e você pode comprar
- D) Aí eu me atrapalho / Pode ser um fio, um arame, uma vela especial

4. É acentuada pela mesmo motivo de “rústicas” a palavra:

- A) fubá
- B) ávidos
- C) também
- D) armazém

5. Em “Mas, **refutando** o vendedor do armazém”, o verbo **refutar** significa o mesmo que:

- A) contestar
- B) considerar
- C) completar
- D) confirmar

6. Na palavra **fascina** encontra-se um dígrafo: um grupo de letras que simboliza apenas um som.

Dentre as palavras a seguir, há ocorrência de dígrafo em:

- A) d’água
- B) qualquer
- C) Floresta
- D) supermercados

7. **Resistente** e **prateleiras** são palavras formadas pelo mesmo processo de:

- A) venda
- B) infinidade
- C) desconsidera
- D) empadinha

8. “Pergunto ao vendedor se seu estabelecimento tem farinha de trigo especial, **sem** fermento.”

A preposição em destaque indica uma situação de:

- A) tempo
- B) presença
- C) ausência
- D) finalidade

9. **Resultado**, **dizem** e **existe** apresentam grafias diferentes para o mesmo som. Está grafado corretamente o seguinte par de palavras:

- A) exemplo/cosinha
- B) quizer/economizar
- C) análise/utilização
- D) desossar/limpeza

10. “É um amontoado de objetos dispostos de uma forma que só o dono controla.”(6º parágrafo)

A palavra **amontoado** tem o mesmo significado, no contexto, que:

- A) acumulação de riquezas
- B) apresentado com abundância
- C) coisas juntas sem ordem nem escolha
- D) multiplicação, reunião de coisas iguais

CONHECIMENTOS GERAIS

HISTÓRIA E GEOGRAFIA DO MUNICÍPIO DE SÃO GONÇALO

11. O atual município de São Gonçalo teve suas primeiras ocupações promovidas pelos colonizadores portugueses, segundo algumas pesquisas entre os anos de 1565 e 1575, no contexto de fundação da cidade do Rio de Janeiro, cuja intenção era formar um cordão contra os possíveis ataques de indígenas e "estrangeiros".

A preocupação do governo português em ocupar essa região ocorreu logo após ter conseguido expulsar os:

- A) ingleses
- B) holandeses
- C) espanhóis
- D) franceses

12. A região que atualmente corresponde ao município de São Gonçalo foi, desde meados do século XVIII até pelo menos as primeiras décadas do século XIX, uma importante região fornecedora de vários produtos agrícolas (cereais, mandioca, legumes e frutas) e, em especial, de aguardente e açúcar.

O principal mercado consumidor dos produtos produzidos em São Gonçalo à época citada era:

- A) Portugal, para onde se destinava a quase totalidade desses produtos, segundo determinava o governo português
- B) a cidade do Rio de Janeiro, que havia se transformado na "capital" da colônia e, posteriormente, na sede do Reino
- C) a cidade de São Paulo, que já era considerada a de maior população do território brasileiro, isso desde o século XVIII
- D) a cidade de Niterói, desde que se transformou na cidade mais populosa do estado do Rio, e passou a ser a capital do estado

13. O Parque Industrial de São Gonçalo, construído na década de 1930, foi considerado, entre as décadas de 1940 e 1950, um dos mais importantes centros industriais do Estado do Rio de Janeiro.

(Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/biblioteca-catalogo.html?id=446841&view=detalhes>, acesso em 10/04/20)

Devido ao seu crescimento industrial ser comparado a famosa cidade industrial britânica, São Gonçalo ganhou o apelido de:

- A) Birmingham Fluminense
- B) Liverpool Fluminense
- C) Manchester Fluminense
- D) Oxford Fluminense

14. O município de São Gonçalo situa-se a leste da Baía de Guanabara, tendo como limites os municípios de Niterói, Itaboraí e Maricá, e é localizado na Região de Governo do Estado do Rio de Janeiro denominada Região:

- A) Sul Fluminense
- B) Metropolitana
- C) Norte Fluminense
- D) das Baixadas Litorâneas

15. A figura abaixo apresenta o brasão do município de São Gonçalo.



Os brasões servem principalmente para simbolizar identidades territoriais, transmitindo a visão que os seus autores e patrocinadores querem dar do território representado pelo brasão, e são compostos de elementos que se fundamentam nos valores e origens históricas.

Considerando as duas riquezas do período colonial de São Gonçalo, os ramos à esquerda e à direita, representam, respectivamente, os ramos de:

- A) café e fumo
- B) oliveira e parreira
- C) fumo e cana-de-açúcar
- D) café e cana-de-açúcar

FUNDAMENTOS DA EDUCAÇÃO

16. De acordo com o Artigo 3º da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, Lei nº 9.394/96, o ensino será ministrado com base em alguns princípios, dentre os quais é correto citar:

- A) a separação entre a educação escolar e as práticas sociais
- B) o respeito à liberdade e o apreço à tolerância
- C) a dependência de orientações dos institutos de pesquisa
- D) o atendimento por docentes públicos às escolas confessionais

17. De acordo com o Artigo 22 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, Lei nº 9394/96, a Educação Básica tem por finalidades desenvolver o educando, assegurar-lhe a formação comum indispensável para o exercício da cidadania e fornecer-lhe os meios para:

- A) entrar precocemente na universidade
- B) ingressar bem jovem no mercado de trabalho
- C) progredir no trabalho e em estudos posteriores
- D) fortalecer os vínculos com a família e com a igreja

18. De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica (2013), a Educação de Jovens e Adultos – EJA é voltada para a garantia da formação integral e abrange:

- A) da alfabetização às diferentes etapas da escolarização ao longo da vida
- B) da especialização em profissões técnicas de nível médio até o superior
- C) a oferta do ensino a distância nos anos iniciais do Ensino Fundamental
- D) o domínio completo de altas tecnologias da informação

LEGISLAÇÃO

19. F. Gabba é empregado de sociedade empresarial que presta serviços ao município RW. Após longo período nessa atividade terceirizada, iniciou seus estudos para ingressar no serviço público. Examinando os requisitos para ingresso, concluiu por preenchê-los e realizou a inscrição no concurso público almejado. Nos termos do Estatuto do Servidor Público de São Gonçalo, a investidura do candidato em cargo público ocorrerá com a sua:

- A) aprovação
- B) classificação
- C) chamada
- D) posse

20. Epifânio Clarividente é professor municipal e pesquisador na área de cargos e salários na área pública. Ao analisar vários editais de concurso público, verificou que o valor básico constante não correspondia ao publicado no portal de transparência. Nos termos do Estatuto do Servidor Público de São Gonçalo, a retribuição pecuniária pelo exercício de cargo público, com valor fixado em lei, é denominada:

- A) adicional
- B) remuneração
- C) vencimento
- D) gratificação

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

**DISCIPLINA ESPECÍFICA DE
ACORDO COM A HABILITAÇÃO**

21. Uma das principais estratégias para a prevenção das contaminações relacionadas à alimentação é a higienização das mãos. Dentre as opções a seguir, a merendeira deve higienizar as mãos:

- A) apenas quando manusear alimentos crus
- B) apenas quando manusear alimentos cozidos
- C) sempre que sentir vontade e achar que houve alguma contaminação
- D) sempre que tossir, espirrar ou mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz

22. Uma alimentação adequada em quantidade e qualidade reflete na construção de uma criança saudável em condições de desenvolver brincadeiras, estudar, comunicar e relacionar-se melhor com outras crianças. Com isso, é importante que a merenda seja equilibrada contendo alimentos construtores, energéticos e reguladores. São dois cereais considerados alimentos energéticos:

- A) arroz e aveia
- B) batata e feijão
- C) queijos e coalhada
- D) manteiga e creme de leite

23. A merendeira olhou no cardápio e viu que precisava descongelar uma carne para determinada preparação. Ela lembrou das instruções que recebeu sobre descongelamento e sabe que:

- A) todo descongelamento de carnes deve ser rápido e sob temperatura de 20°C
- B) o descongelamento deve ser de forma lenta e sob temperatura de refrigeração
- C) pode ser feito em temperatura ambiente desde que não exceda o período de 4 horas
- D) essa carne pode ser descongelada com luz solar dentro de um recipiente adequado

24. A merendeira desempenha papel essencial na escola, pois é através da elaboração de uma alimentação variada que incluem boas técnicas de higiene dos alimentos e pessoal é que se irá alcançar uma merenda segura, de qualidade e saborosa, proporcionando aos alunos bons hábitos alimentares e de vida sadia. Em relação ao preparo dos alimentos, é correto afirmar que:

- A) não é necessário lavar as latas antes de abri-las
- B) quando o alimento for consumido cru, deve-se usar água filtrada ou fervida para lavá-lo
- C) pode-se provar a comida com a mesma colher que está sendo usada na sua preparação
- D) o importante é que a comida tenha atingido a temperatura na sua superfície, pois se estiver quente, dentro também estará

25. Considerando a responsabilidade da merendeira pela segurança do alimento servido na escola com relação à higienização no preparo dos alimentos, a merendeira precisa saber que:

- A) deve-se prender os cabelos longos e mantê-los em rabo de cavalo, visto que um único fio de cabelo no alimento é bastante para contaminá-lo
- B) para a limpeza diária do liquidificador e da máquina de moer carne não é necessário desmontá-los
- C) uma bacia usada para temperar carne crua pode armazenar, mesmo que não tenha sido lavada, a mesma carne depois de cozida
- D) as superfícies dos utensílios utilizados na preparação de alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis, sem rugosidades, frestas e outras imperfeições

26. O processo de higienização é composto de duas etapas: limpeza mais desinfecção. A principal diferença entre limpar e desinfetar é:

- A) limpar corresponde às mãos, enquanto desinfetar corresponde aos objetos
- B) limpar corresponde aos alimentos e desinfetar corresponde a objetos em geral
- C) limpar corresponde ao uso de água e desinfetar corresponde ao uso de água e sabão
- D) limpar corresponde à remoção de sujeira, enquanto desinfetar corresponde a destruir os microrganismos

27. Uma merendeira constatou que a quantidade de 2 kg de polenta já pronta dava para servir 20 alunos do 9º ano do ensino fundamental. Desta forma, a quantidade de polenta a ser colocada no prato de cada aluno para que não falte e nem haja desperdício é de:

- A) 50g
- B) 70g
- C) 100g
- D) 200g

28. Em uma escola do município de São Gonçalo, as crianças adoram quando é servido ovo mexido. Sabendo-se que a escola possui 120 crianças e que cada criança come dois ovos, a quantidade de dúzias de ovos para atender a esta preparação será de:

- A) 20
- B) 24
- C) 28
- D) 30

29. No dia da contagem do estoque, dona Maria, uma merendeira muito prestativa, contou 30kg de arroz que não foram utilizados e, portanto, estavam sobrando na prateleira. Toda semana são gastos 100kg de arroz para fazer a merenda nessa escola. Dessa forma, quando a compra for feita para a semana seguinte, dona Maria irá informar a quantidade de arroz em estoque e o valor a ser solicitado para compra deverá ser de:

- A) 50kg
- B) 70kg
- C) 120kg
- D) 130kg

30. A senhora Josefa, merendeira no município de São Gonçalo há muitos anos, iniciou seu trabalho gripada, pois não queria deixar "furo" com os colegas. Com o passar da manhã, ela piorou e resolveu tomar a atitude considerada correta pelas autoridades de vigilância sanitária que, neste caso, seria:

- A) comunicar a seu superior, pois colaboradores que apresentarem sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser demitidos por justa causa
- B) esconder essa situação de seu superior, pois colaboradores que apresentarem sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos estão colocando a empresa em risco
- C) comunicar a seu superior, pois colaboradores que apresentarem sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde
- D) esconder de seu superior, pois colaboradores que apresentarem sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser trocados de função, evitando o contato com as pessoas e ter contato apenas com atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

31. Numa unidade escolar, a merenda é servida todos os dias pontualmente às 9:45h da manhã. Quando a merendeira olhou no relógio de parede, estava marcando 9:30h. Ela prontamente foi avisar aos companheiros de trabalho que deveriam se preparar, pois faltavam, para a merenda, cerca de:

- A) 15 minutos
- B) 20 minutos
- C) 25 minutos
- D) 30 minutos

32. Ser ético nada mais é do que agir direito, proceder bem, sem prejudicar os outros. É comum no local de trabalho conviver-se com pessoas com as quais não se mantém amizade. E isso não é errado. Precisa-se, entretanto saber que se deve manter respeito no convívio com todas as pessoas. Faz parte das regras de boa convivência:

- A) ter humildade, procurar aprender com os outros, através de trocas de experiências
- B) ser cortês apenas com o chefe, pois ele é responsável por fazer o pagamento do salário
- C) ter um bom relacionamento com colegas de trabalho e com os superiores fazendo festas de confraternização toda semana
- D) pensar e agir de modo individual, de modo que um problema em qualquer ponto da instituição seja de responsabilidade única

33. Antigamente, a sra. Rosa só precisava fazer lanches, pois, na maioria das escolas, os alimentos já vinham pré-cozidos, enlatados e definidos. Hoje as exigências são imensas no que diz respeito à alimentação, valorizando-se os alimentos saudáveis. Em relação às atribuições que a sra. Rosa precisa fazer, assim como todas as merendeiras, é correto afirmar que deve:

- A) servir os alimentos em temperatura fria para não queimar a boca das crianças
- B) comparecer a todas as reuniões e cursos, desde que seja convocada com um mês de antecedência
- C) distribuir as merendas e desjejuns nos horários em que as crianças pedirem ou estiverem com fome
- D) receber os gêneros destinados a merendas e refeições complementares e armazená-los adequadamente

34. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um programa do Governo Federal que tem, dentre os seus objetivos, atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento. Para atingir esses objetivos, o PNAE recomenda o consumo de:

- A) refrigerantes, pois possuem alto teor de açúcares
- B) frutas, legumes, verduras, ovos, leite e derivados
- C) salgados e salgadinhos fritos, pois contêm alto teor de gorduras e cloreto de sódio (sal)
- D) balas, doces e chocolates, pois contêm alto teor de açúcares e, no caso dos chocolates (principalmente tipo ao leite e tipo branco), alto teor de gorduras

35. O comportamento adotado pelo manipulador de alimento durante a execução de suas atividades influencia diretamente na qualidade da refeição produzida. Portanto, devem ser observados, dentre outros, os seguintes aspectos com relação a higiene e apresentação pessoal:

- A) manter os cabelos sempre limpos e colocar a touca corretamente
- B) provar alimentos com as mãos para ter certeza da temperatura que será servido
- C) usar as unhas curtas, lixadas, sem cutículas, limpas e com esmalte em tons claros
- D) tomar banho diário após a realização dos trabalhos, promovendo a limpeza da pele, voltando limpo para casa

36. Os alimentos construtores são os responsáveis pela “construção” do nosso organismo, ou seja, estão sempre trabalhando para renovar e fortalecer o nosso corpo. São ricos em proteínas, que atuam na construção dos músculos, do sangue, na formação de tecidos e no crescimento corporal. É um alimento construtor:

- A) o fubá
- B) a carne
- C) o melado
- D) a farinha de trigo

37. O controle de matéria-prima no armazenamento de mercadorias deve garantir proteção contra a contaminação, além de reduzir ao mínimo as perdas da qualidade nutricional e minimizar a deterioração do produto. Sobre o armazenamento, é correto afirmar que:

- A) os alimentos devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza
- B) toda mercadoria que chegar deve ser mantida na embalagem de papelão
- C) após o recebimento, os produtos perecíveis como queijo devem ser armazenados em até 3 horas
- D) o alimento mais antigo (PEPS – primeiro que entra é o primeiro que sai) deve sempre ser utilizado antes, pois é o que irá atingir primeiramente a data de vencimento

38. As queimaduras no ambiente escolar podem ocorrer por diversos fatores, até com bebidas e alimentos quentes. Nesse caso, o procedimento deve ser o seguinte:

- A) estourar as bolhas para que se evite infecções
- B) passar pomada ou pasta de dente o mais rápido possível
- C) aplicar compressas frias ou colocar na água fria por 10 a 15 minutos
- D) se a queimadura for no rosto, é importante mandar a criança direto para casa, pois a responsabilidade será dos pais

39. Na preparação de um delicioso bolo de cenoura que será servido no lanche das crianças foram gastos 4,5kg de farinha de trigo. Essa sobra de 500g de farinha de trigo, de acordo com a legislação, deve ser:

- A) etiquetada com validade de 1 ano
- B) descartada para não dar problema com a vigilância sanitária
- C) etiquetada com nome do produto, data de manipulação e nome do manipulador
- D) separada em um local específico com a etiqueta “Impróprio para o consumo”

40. A sra. Joaquina estava estudando para fazer a prova de merendeira do município de São Gonçalo. Enquanto lia o material, ela aprendeu que o local de trabalho, independente da função exercida, sempre deve estar limpo e organizado. Aprendeu também que, no caso de trabalhar “com comida”, o zelo deve ser ainda maior, pois a sujeira acumulada é ideal para o crescimento e a multiplicação dos microrganismos. Em relação ao local de trabalho, é correto afirmar que:

- A) as janelas não devem possuir telas, pois elas impedem a circulação do ar, assim como a boa iluminação
- B) o piso, parede e teto devem ser mantidos limpos e higienizados, mesmo com rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascados
- C) as caixas de gordura devem estar instaladas dentro da cozinha juntamente com o preparo de alimentos, sendo limpas anualmente por firma especializada
- D) as bancadas, pias e mesas devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos, pois dentro das imperfeições pode ocorrer acúmulo de alimento e resíduos que servem de alimento para os microrganismos