Atividade – Aula 2

**Prazo**

**Noturno – entrega até dia 30 de outubro**

**Matutino – entrega até dia 13 de novembro**

Apenas uma submissão por grupo. Lembrar de colocar o nome completo de cada membro do grupo.

**Calcule**

1. UFC/mão. 125 colônias na placa da diluição 1 ml.
2. UFC/cm2. 98 colônias na placa da diluição 0,1 ml – molde de 50 cm2
3. Calcule a contaminação do ar de uma UAN em UFC/cm2/semana, em uma linha de produção de refeições.

Número de colônias nas placas expostas por 15 min:

Placa 1: 44 colônias

Placa 2: 38 colônias

Placa 3: 36 colônias

1. Um dado produto (sólido) libera 20% de Cloro Residual Livre (CRL) ao ser dissolvido em água. Para sanitização de hortifrutis, você precisa preparar uma solução contendo 150 ppm de CRL. Calcule a quantidade (em gramas) a ser adicionada do produto a um litro de água.
2. Nas indicações do fabricante de água sanitária, recomenda-se o uso uma colher de sopa do produto para 1 L de água para desinfecção de frutas e verduras. Assumindo que o produto apresenta 2,5% de CRL e que uma colher de sopa contém 10 ml, qual a concentração final em ppm da solução sanitizante preparada?

**Consulte a legislação**

1. Segundo a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, qual o significado dos conceitos de higienização, limpeza e desinfecção?
2. Segundo a RDC 216, o que são produtos saneantes?
3. Segundo a PORTARIA 2619/11, o que é contaminação cruzada?
4. De acordo com a RDC 216, como deve ser feita a higienização de frutas e verduras (hortifrutícolas) que serão consumidos crus?
5. Segundo a PORTARIA 2619/11, que frutas, legumes e vegetais não precisam passar pelo processo de sanitização?

**Consulte sua aula e/ou a bibliografia**

1. Por que a sanitização não pode ser considerada um tipo de esterilização?
2. Indique o(s) tipo(s) de agentes detergentes para cada tipo de sujidade e explique, em poucas palavras, o porquê da escolha.

🡪 Resíduos gordurosos:

🡪 Resíduos proteicos:

🡪 Resíduos minerais: