

Ogni anno il 7 Luglio	Vero		Falso	
Ogni anno il 7 Giugno	Vero		Falso	

I pasti pronti, che richiedono particolari cautele (consumo immediato o immediata refrigerazione) sono quelli più a rischio di contaminazione?	Vero	Falso
Nel mondo ogni anno, ci sono persone che si ammalano per aver mangiato cibo contaminato e altre persone muoiono per tossinfezioni alimentari?	Vero	Falso
La Sicurezza Alimentare è un insieme di regole volte al controllo della filiera di produzione, conservazione e commercializzazione di un alimento o bevanda?	Vero	Falso
La filiera alimentare è il percorso che un alimento subisce dalla fase di produzione/raccolta (o macellazione) fino alla consumazione da parte del cliente finale?	Vero	Falso
L'espressione <u>catena del freddo</u> indica il mantenimento dei prodotti surgelati ad una temperatura costante e comunque inferiore ai -18 °C lungo tutto il percorso dalla produzione alla vendita, comprese le fasi di trasporto, stoccaggio ed esposizione?	Vero	Falso

pulizia separare cuocere temperatura acque

Prima chiave: *Abituatevi alla*

Seconda chiave: *gli alimenti crudi da quelli cotti*

Terza chiave: Fate bene gli alimenti

Quarta chiave: *Tenete gli alimenti alla giusta*

Quinta chiave: *Utilizzate solo* *e materie prime sicure*