

# SICUREZZA ALIMENTARE



Quando si celebra la giornata mondiale della sicurezza alimentare?

Ogni anno il 7 Luglio	Vero	<input type="checkbox"/>	Falso	<input type="checkbox"/>
Ogni anno il 7 Giugno	Vero	<input type="checkbox"/>	Falso	<input type="checkbox"/>

**Seleziona le risposte esatte**

I pasti pronti, che richiedono particolari cautele (consumo immediato o immediata refrigerazione) sono quelli più a rischio di contaminazione?	Vero	<input type="checkbox"/>	Falso	<input type="checkbox"/>
Nel mondo ogni anno, ci sono persone che si ammalano per aver mangiato cibo contaminato e altre persone muoiono per tossinfezioni alimentari?	Vero	<input type="checkbox"/>	Falso	<input type="checkbox"/>
La Sicurezza Alimentare è un insieme di regole volte al controllo della filiera di produzione, conservazione e commercializzazione di un alimento o bevanda?	Vero	<input type="checkbox"/>	Falso	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>	Falso	<input type="checkbox"/>
L'espressione catena del freddo 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	<input type="checkbox"/>	Falso	<input type="checkbox"/>

**Completa il testo inserendo le seguenti parole al posto giusto:**

**pulizia      separare      cuocere      temperatura      acque**

I 5 punti chiave per alimenti sicuri sono:

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