TEST LEZIONE 13

IGIENE

**1. L’ultima direttiva in ambito dei legislazione dell’HACCP riguardo la macellazione si riferisce:**

a. 2019

b. 2007

**2. Possono essere fatte sanzioni :**

a. fini a 6000 euro

b. fino a 3000 euro

**3. Il contatto con detergenti e disinfettanti rientra tra:**

a. pericoli chimici

b. pericoli fisici

**4. Il processo di sterilizzazione prevede temperature:**

a. maggiori di 120 C° per 2-3 minuti

b. maggiori di 120 C° per 2-3 minuti

**5. Per evitare le contaminazioni crociate occorre:**

a. prestare particolare attenzione alle pulizie degli oggetti, delle superfici e all’igiene personale

b. non mescolare tra loro gli alimenti

<https://youtu.be/sT3ENONwA98>