**TEST LEZIONE 18**

IGIENE

**1) Quali sono le temperature idonee per la conservazione dei cibi?**

a. nel frigo possono stare tra gli 1 e i 4 C°

b. nel frigo possono stare tra gli 10 e i 4 C°

**2) L’acqua dell’acquedotto cittadino è idonea per la pulizia di frutta e verdura?**

a. si

b. no

**3) Negli alimenti grassi come le “melanzane sott’olio “ è possibile trovare le spore di botulino?**

a. no

b. si

**4) I prodotti fitosanitari utilizzati in agricoltura possono essere lavati via tutti con l’acqua?**

a. si

b. no

<https://www.youtube.com/watch?v=SI5oG4BgI1w>

<https://www.youtube.com/watch?v=dNIagLqUZp8>

<https://www.youtube.com/watch?v=Lgpn5alirDc>