**IGIENE**

TEST LEZIONE 2a

1. Qualsiasi alimento, trasformato o no, che l’uomo utilizza per il proprio sostentamento contiene microrganismi. Questa affermazione è:

a. vera

b. falsa

2. La velocità di comparsa dei fenomeni alterativi negli alimenti condiziona

a. la shelf life e la salubrità

b. la shelf life e la riproduzione

3. La contaminazione primaria

a. insorge durante la crescita e lo sviluppo della materia prima

b. non insorge durante la crescita e lo sviluppo della materia prima

4.La contaminazione secondaria:

a. non si verifica durante la lavorazione del prodotto per il mancato rispetto delle norme igieniche fondamentali.

b. si verifica durante la lavorazione del prodotto per il mancato rispetto delle norme igieniche fondamentali.

5. Le contaminazioni terziarie:

a. si verificano a livello di conservazione, stoccaggio e commercializzazione del prodotto

b. si verificano in caso di consumo degli alimenti, importanti soprattutto nella ristorazione collettiva