

## Колко знаеш за безопасността на храните?

**1. Хранителните заболявания могат да доведат до смърт?**

- Вярно
- Грешно

**2. Ако, храната изглежда добре и мирише хубаво значи, че е безопасна да се яде?**

- Вярно
- Грешно

**3. Някои микроорганизми са полезни за производството на храни и напитки.**

- Вярно
- Грешно

**4. Каква трябва да бъде подходящата температура за хладилника в дома?**

- Под 8 °C
- Под 5 °C

**5. Съхранението на сурови и готвени храни отделно предотвратява кръстосано замърсяване.**

- Вярно
- Грешно