

# Questionário

Avaliação de conhecimentos/comportamentos de segurança alimentar

(Terceiro ciclo)

1- O que é uma toxinfecção alimentar?

---

---

---

2- Quais são os sintomas mais frequentes das toxinfecções alimentares?

---

---

---

3- Diz o que é para ti uma contaminação cruzada e como a podes evitar?

---

---

---

4- Que cuidados deves ter ao lavar as mãos para evitares toxinfecções alimentares?

---

---

---

5- Porque se deve cozinhar bem os alimentos? (Indica 4 razões)

---

---

---

6- Quando vais fazer compras, lês o rótulo do alimento? Que informações te dá o rótulo?

---

---

---

7- Em que prateleira do frigorífico guardas os alimentos prontos a comer?

---

---

---

8- Manténs os alimentos refrigerados no frigorífico até servir? Porquê?

---

---

---

9- Descongela os alimentos no frigorífico ou à temperatura ambiente?

---

---

---

10- Lavas as frutas e legumes antes de comer? Explica porquê?

---

---

---