

NOME:

DATA:

## Exercício de Higiene de alimento – Ciências 8º ano

1) Como evitar a contaminação dos alimentos?

- a) Lavar bem as mãos antes de pegar na comida.
- b) Lavar os alimentos antes de consumi-los.
- c) Lavar e cortar sempre as unhas e não colocar a mão na boca.

2) Por que é recomendado evitar comidas na rua?

- a) Pode haver muita gente nas filas.
- b) Pode haver contaminação por vírus e bactérias.
- c) Na rua não tem comidas disponíveis.
- d) Por causa do preço elevado.

3) O que pode acontecer quando não há higiene alimentar?

- a) Intoxicação alimentar.
- b) Tétano.
- c) Dengue.
- d) DSTs.

4) Como é feita a higiene de frutas e verduras?

- a) Lavar os vegetais com uma escovinha, água morna e sabão, para retirar a sujeira visível a olho nu;
- b) Deixar as frutas e as verduras com casca de molho em uma bacia com 1 litro de água e 1 colher de bicarbonato de sódio ou de água sanitária, durante 15 minutos;
- c) Lavar as frutas e as verduras em água potável para retirar o excesso de bicarbonato ou de água sanitária.

5) Por que o vinagre nem sempre é a melhor opção para lavar as verduras?

- a) Vinagre precisa ser bem concentrado e deixa sabor nos alimentos.
- b) Vinagre é corrosivo.
- c) Vinagre não deve ser ingerido por nenhum ser humano.
- d) Vinagre não tem efeito.

## GABARITO

Questão 1	Questão 2	Questão 3	Questão 4	Questão 5
A, B, C	B	A	A, B, C	A