

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 2 - numero 236 di lunedì 04 dicembre 2000**

### **Quiz del giorno 04/12/2000**

*L'appuntamento quotidiano per testare le vostre conoscenze in materia di sicurezza.*

Nel numero 235 della nostra rivista abbiamo presentato il seguente quesito.

Quando il cibo è a rischio di contaminazione fisica? (Individua tra le seguenti le risposte corrette)

1. Sempre
2. Dipende dalla temperatura dell'ambiente in cui avvengono i processi di lavorazione
3. Nel caso in cui il confezionamento dei prodotti alimentari avvenga in prossimità dell'area di preparazione

Le risposte esatte sono la numero 1 e la numero 3.

Nei processi di lavorazione del cibo il rischio di contaminazione fisica è sempre presente.

Qualsiasi cosa potrebbe per errore cadere nel cibo, un bottone o un bullone per esempio.

E' fondamentale, ad esempio, che l'apertura degli imballi e il confezionamento dei prodotti alimentari avvenga lontano dall'area di preparazione del cibo.

Il quiz di oggi riguarda i **DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI**.

Quando è necessario sostituire una mascherina antipolvere? (Individua tra le seguenti la risposta corretta)

1. Al termine di ogni giornata lavorativa
2. Secondo le scadenze indicate dal produttore
3. Nel caso si avverta una resistenza alla respirazione.

---

**[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)**