

## **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 esmpio, 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.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

www.puntosicuro.it

Quiz del giorno 04/12/2000 1/1