

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 2 - numero 203 di venerdì 13 ottobre 2000

Quiz del giorno 13/10/2000

L'appuntamento quotidiano per testare le vostre conoscenze in materia di sicurezza - SICUREZZA DOMESTICA

Nel numero 202 della nostra rivista abbiamo posto il seguente quesito.

Il freddo è considerato un'arma efficace per distruggere i microrganismi?

La risposta esatta è: no.

La conservazione degli alimenti in frigorifero, ovvero ad una temperatura inferiore a 5°C, non distrugge i microrganismi patogeni, ma semplicemente ne impedisce la moltiplicazione. Infatti la temperatura ideale per il loro sviluppo nel cibo va dai 5°C ai 63°C. Anche il processo della congelazione, che avviene a temperature comprese tra i -18°C e i -25°C, non assicura l'eliminazione dei batteri. Solo alcuni di essi vengono distrutti, mentre la maggior parte tornerà in vita, quando il cibo verrà scongelato.

Durante la cottura, invece, quando la temperatura raggiunge valori superiori ai 63°C, l'ambiente diventa progressivamente inadatto ed i batteri vengono distrutti.

Il quiz di oggi riguarda la SICUREZZA DOMESTICA.

Quali indicazioni di sicurezza seguire in caso si avverta odore di gas? Individua il corretto ordine delle priorità.

1. Aprire le finestre, evitare di creare fiamme o scintille, chiudere il rubinetto del gas
2. Evitare di creare fiamme o scintille, aprire le finestre, chiudere il rubinetto del gas
3. Chiudere il rubinetto del gas, aprire le finestre, evitare di creare fiamme o scintille

www.puntosicuro.it