PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 2 - numero 223 di lunedì 13 novembre 2000

Quiz del giorno 13/11/2000

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

Nel numero 222 della nostra rivista abbiamo presentato il seguente quesito.
Quali dei seguenti alimenti necessitano di particolare attenzione nello scongelamento prima della cottura? (Individua le risposte corrette)
1)Le verdure
2)Il pollame
3)L'arrosto
Le risposte esatte sono la numero 2 e la numero 3.
Per essere certi che la temperatura interna sia sufficiente ad eliminare i batteri è fondamentale accertarsi che lo scongelamento sia completo.
In particolare, questo tipo di precauzione è necessaria prima di procedere alla cottura di pollame o arrosti di grosse dimensioni, per non ostacolare la diffusione interna del calore.
Provvedete anche alla cottura di eventuali ripieni separatamente.

Presentiamo ora il quiz di oggi che riguarda la SICUREZZA SUL LAVORO.
Se l'apparecchiatura elettrica con cui si deve lavorare non è in perfetta efficienza, è necessario: (Individuare la risposta corretta)
1)Verificare a che cosa è dovuto il mal funzionamento
2)Consultare il manuale d'uso e cercare di ripararla
3)Avvisare il responsabile e astenersi dall'utilizzarla

---

www.puntosicuro.it