PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 2 - numero 209 di lunedì 23 ottobre 2000

Quiz del giorno 23/10/2000

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

Nel numero 208 della nostra rivista abbiamo presentato il seguente quesito.
Quale dei seguenti fattori è da considerarsi tra i "punti critici" nelle fasi di lavorazione dei cibi?
1.Il costo elevato della materia prima
2.La cottura o il riscaldamento
3.L'impiego eccessivo di manodopera.

La risposta esatta è la numero 2.
Quando si procede alla cottura o al riscaldamento dei cibi è fondamentale che la temperatura raggiunga almeno i 63°C. Solo quando si supera tale valore, infatti, è possibile eliminare gli eventuali batteri patogeni, come evidenziato nel sistema HACCP per la sicurezza alimentare.
Quando si elabora un sistema per la gestione della sicurezza nella produzione di alimenti, vengono individuati tutti i possibili fattori di rischio, per i quali si dovranno intensificare i controlli. I rischi sono legati a particolari fasi della lavorazione, che sono, appunto, dette "punti critici".
Per ciascun punto critico viene, quindi, stabilito un limite alla durata della fase in corso e al valore della temperatura raggiungibile.

Presentiamo ora il quiz di oggi che riguarda la sicurezza domestica.
Individua, tra i seguenti, i comportamenti a rischio nel bagno di casa.
1.Indossare guanti in neoprene
2.Utilizzare il phon quando si è immersi nella vasca da bagno
3.Utilizzare il rasoio elettrico a batterie sotto la doccia

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

---

www.puntosicuro.it