

TÍTOL: "Quatre normes per garantir la seguretat alimentària"

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Generalitat de Catalunya.

Durada: 9 min.

Respon:

- Amb quins símptomes es manifesten, normalment, les toxiinfeccions alimentàries.
.....
- Per què es produeixen les toxiinfeccions alimentàries?
.....
- Quines són les quatre normes bàsiques que ajuden a evitar les toxiinfeccions alimentàries?
.....
- Quins focus de bacteris perillosos hi poden haver a casa nostra?
.....
- Abans de manipular el menjar, què hem de fer per evitar que els bacteris passin als aliments?
.....
- Per què s'han de separar els aliments crus dels cuinats?
.....
- Què eliminem amb la cocció?
.....
- Quina seria la temperatura recomanable amb què s'han de coure els aliments que contenen ou i carn?
.....
- Com haurien de ser els sucus dels rostits: clars o rosats?
.....
- Com s'han de conservar els aliments que no es consumiran al moment? Per què?
.....
- Quantes hores, com a màxim, podem deixar un aliment a temperatura ambient?
.....
- On s'haurien de descongelar els aliments?
.....
- A quina temperatura s'atura el creixement dels bacteris?
.....
- Quines són les quatre normes bàsiques que garanteixen la seguretat dels aliments que preparem a casa?
.....