

### Informations

Nom et prénom : \_\_\_\_\_

Site : \_\_\_\_\_

Formateur : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

### Questionnaire

1. Quel sont les principaux signes de remontée de la température pour un produit surgelé ?
2. Quelle est la zone de température dangereuse de prolifération des microbes ?
3. Quelle est la température limite supérieure pour un produit surgelé ?
4. Quelles sont les températures limites inférieure et supérieure pour une chambre froide positive ?
5. Pourquoi éviter une reprise programmée ?
6. Citez 3 bonnes pratiques d'hygiène à respecter ?
  - 
  - 
  -



# PERMIS

Hygiène et Sécurité  
des Aliments

