

**Informations**

Nom et prénom : \_\_\_\_\_

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

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

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

**Questionnaire**

1. Quels sont les différents contrôles à réaliser avant de partir en tournée ?
  
  
  
2. Que faire en cas de température produit non conforme suite à un contrôle client ?
  
  
  
3. Quel matériel faut-il utiliser pour les contrôles T°C ?
  
  
  
4. Compléter le tableau ci-dessous avec les limites de températures correspondantes :

- PRODUITS EN FROID NÉGATIF				+ PRODUITS EN FROID POSITIF			
TYPE DE PRODUIT	GLACES	PRODUITS SURGELÉS ET PRODUITS DE LA PÊCHE CONGÉLÉS	AUTRES PRODUITS CONGÉLÉS	TYPE DE PRODUIT	VIANDES HACHÉE ET POISSON FRAIS	AUTRES PRODUITS FRAIS	PRODUITS D'ÉPICERIE
T°C maximales entre UV				Plage de T°C entre carton ou UV			
T°C maximales à cœur				Plage de T°C à cœur			

5. Citez 3 bonnes pratiques d'hygiène
- 
- 
-



# PERMIS

Hygiène et Sécurité  
des Aliments

