

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 CONGELÉS	AUTRES PRODUITS CONGELÉS	TYPE DE PRODUIT	VIANDE 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

-
-
-

Délivré le : / /

Par _____

Signature et Cachet :

Nom _____

Prénom _____

Signature du titulaire :



PERMIS

Hygiène et Sécurité
des Aliments

