

### Informations

Nom et prénom : \_\_\_\_\_

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

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

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

### Questionnaire

1. Citez 3 bonnes pratiques d'hygiène
2. Citez 2 bonnes pratiques de respect de la chaîne du froid
3. Que faut-il vérifier avant le chargement d'une navette ?
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 HACHÉES 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. Que faire en cas d'anomalie de température dans la chambre

-

Délivré le : / /

Par \_\_\_\_\_

Signature et Cachet :

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Signature du titulaire :



# PERMIS

Hygiène et Sécurité  
des Aliments

