

### Informations

Nom et prénom : \_\_\_\_\_


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

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

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

### Questionnaire

1. Quels sont les différents contrôles à réaliser à la réception d'un produit ?
2. Une réception de 20 palettes, combien faut-il de prises de température ?
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 SANGELÉS 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

