

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 SURGELÉS ET PRODUITS DE LA PÉCHE CONGÉLÉS	AUTRES PRODUITS CONGÉLÉS	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
- -
 -



PERMIS

Hygiène et Sécurité
des Aliments

