

**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. Quel est le temps de transit maximum des palettes dans une zone de température non adaptée au produit? (exemple : palettes de surgelé sur un quai réfrigéré)
  
  
  
5. Que faire en cas d'anomalie de température dans la chambre
  
  
  
6. Quelles sont les bonnes pratiques à respecter lors du montage de palette ?



# PERMIS

Hygiène et Sécurité  
des Aliments