



Validation des Prérequis ISO 22000 Préparation

SF_E_RH_12

Version : 1

Date : 21/07/2021

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

Délivré le : / /

Par _____

Signature et Cachet :

Nom _____

Prénom _____

Signature du titulaire :



PERMIS

Hygiène et Sécurité
des Aliments