



Validation des Prérequis ISO 22000 Commerce

SF_E_RH_13

Version : 1

Date : 21/07/2021

Informations

Nom et prénom : _____

Site : _____

Formateur : _____

Date : _____

Questionnaire

1. Quel sont les principaux signes de remontée de la température pour un produit surgelé ?
2. Quelle est la zone de température dangereuse de prolifération des microbes ?
3. Quelle est la température limite supérieure pour un produit surgelé ?
4. Pourquoi éviter une reprise programmée ?
5. Quelles sont les catégories de produits sensibles ?
6. Citez 3 bonnes pratiques d'hygiène à respecter ?



Nom _____

Prénom _____

Signature du titulaire :

Délivré le : / /

Par _____

Signature et Cachet :



PERMIS

Hygiène et Sécurité
des Aliments