

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 NEGATIF			
TYPE DE PRODUIT	GLACES	PRODUITS SURGELE ET PRODUIT DE LA PECHE CONGELE	AUTRES PRODUITS CONGELES
			
Température maximale entre carton ou entre UV			
Températures maximales à cœur			

 PRODUITS EN FROID POSITIF			
TYPE DE PRODUIT	VIANDE HACHEE & POISSON FRAIS	AUTRES PRODUITS FRAIS	PRODUITS D'EPICERIE
			
Température maximale entre carton ou entre UV			
Températures maximales à cœur			

5. Citez 3 bonnes pratiques d'hygiène



PERMIS

Hygiène et Sécurité des
Aliments