

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 CONGELES	AUTRES PRODUITS CONGELES
Température maximale entre carton ou entre UV			

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