

Informations

Nom et prénom : _____

Site : _____

Formateur : _____

Date : _____

Questionnaire

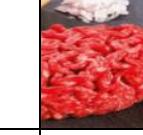
1. Quels sont les différents contrôles à réaliser avant de partir en tournée ?

2. Que faire en cas de température produit non conforme suite à un contrôle client ?

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 hachée et poisson frais	Autres produits frais	Produits d'épicerie
			
Température maximale entre carton ou entre UV			
Températures maximales à cœur			

5. Citez 3 bonnes pratiques d'hygiène



PERMIS

Hygiène et Sécurité
des Aliments

