

QCM de fin de formation

Sensibilisation et réglementation en hygiène alimentaire

NOM :

PRENOM :

DATE :

Merci d'entourer la bonne réponse

Note :

<p>1. Quel est le nom donné à la nouvelle réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires en Europe ?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) le bagage hygiène b) le colis hygiène c) le paquet hygiène 	
<p>2. Au sujet des intoxications alimentaires, on parle quelquefois de T.I.A.C. Qu'appelle-t-on une T.I.A.C. ?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Très Importante Affection Cutanée b) Traumatisme Interne par Aliment Corrompu c) Toxi Infection Alimentaire Collective 	
<p>3. Lequel de ces trois est un microbe pathogène ?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Streptocoque lactique b) Salmonella enteritidis c) Penicillium camembertii 	
<p>4. Nettoyer c'est :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Eliminer les souillures b) Eliminer les microbes 	
<p>5. Les vêtements de travail sont-ils exigés :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Uniquement pour respecter le code du travail b) Parce que les vêtements de ville sont porteurs de microbes provenant de l'extérieur c) Parce que c'est plus esthétique, surtout pour les collègues 	
<p>6. Le nettoyage doit être réalisé avec T.A.C.T. Que signifie cette expression?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Il faut respecter le dosage du produit, la Température, le Temps de contact et l'Action mécanique b) Il faut utiliser des produits Titrés, Agréés, Contrôlés et Testés c) Il faut respecter le principe de « Technological Action Cleaning Terminator » 	
<p>7. Que signifie P.E.P.S. ?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Produit Entamé Produit Servi b) Premier Entré Premier Sorti c) Produit Etiqueté Produit Sûr 	
<p>8. Citer au moins 3 moments importants où il faut se laver les mains :</p> <p style="margin-left: 20px;">-</p> <p style="margin-left: 20px;">-</p> <p style="margin-left: 20px;">-</p>	