M. G. N. Myriam GUITTON
Conseil et formation en Hygiène et Sécurité alimentaire

QUESTIONNAIRE
FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE en restauration commerciale

Module MICROBES

Où trouve-t-on les microbes ?

Quelle taille associe-t-on aux microbes ?

Quel est le facteur très important que l'on retrouve a quasiment dans toute la filière alimentaire pour maitriser la qualité sanitaire d'un aliment?

Quelles sont les 4 familles de microbes ?

Pourquoi la présence de microbe est néfaste pour l'aliment ?

Quelles sont la température à maîtriser pour la réfrigération ?