



QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE COMMERCIAUX ITINERANTS

Code : SF_E_RH_06
DOC_PREV_N03_P01

Version : 01

Date : 04/09/2020

NOM :

POSTE :

PRENOM :

DATE et SIGNATURE :

SECURITE

(Cocher les bonnes réponses)

1 – Puis-je être tenu responsable d'un accident dont je serais moi-même victime, ou que j'aurais causé à autrui ?

- ☐ Oui, c'est écrit dans le code du travail
- ☐ Non, c'est l'entreprise qui est responsable dans ces cas là

2 – Je suis également concerné par les règles de sécurité qui s'appliquent dans les entrepôts :

- ☐ Oui, si je dois me rendre dans les entrepôts, je porte les équipements de protection individuelle adaptés
- ☐ Oui je dois faire preuve d'exemplarité en matière de sécurité
- ☐ Non, si je ne fais que passer rapidement, il n'est pas nécessaire de porter les équipements de protection

3 – Quelles sont les raisons qui rendent le stationnement en marche arrière obligatoire ?

- ☐ C'est une directive « esthétique »
- ☐ Cela facilite la prise de stationnement
- ☐ Cela améliore la visibilité au sortir du stationnement, notamment en hiver (présence de givre sur les vitres)
- ☐ Cela facilite la sortie du stationnement

4 – Le rangement de mon véhicule :

- ☐ Je peux stocker des objets sur la plage arrière, c'est bien pratique
- ☐ Je ne stocke rien sur la plage arrière, en cas de freinage brusque les objets se transforment en projectiles

5 – Au cours de l'acte de conduite :

- ☐ Plus je roule vite, plus mon champ de vision s'élargit
- ☐ Je reste constamment concentré sur mon environnement : pas de traitement de commande, consultation de mails ou SMS...
- ☐ La vitesse a des effets sur les distances de freinage et l'adhérence du véhicule à la route

6 – Puis-je consommer de l'alcool au cours de ma tournée en clientèle, si mon client me le propose ?

- ☐ Oui, cela est bon pour favoriser la « relation client »
- ☐ Non, je ne suis autorisé à consommer de l'alcool qu'à l'occasion des repas, et dans la limite de la loi.

7 – Concernant l'alcool et la drogue, cochez les réponses correctes :

- ☐ L'alcool et la drogue ne modifient pas mes perceptions
- ☐ L'alcool et la drogue sont responsables de 10 % des accidents de la route
- ☐ L'alcool et la drogue peuvent me faire adopter des comportements dangereux au volant

8 – Qui est responsable de l'entretien de mon véhicule ?

- ☐ Le service Flotte de Sysco France, à travers les contrats d'entretien souscrits
- ☐ La surveillance de l'état des organes de sécurité (les pneumatiques, les feux de signalisation) et la résolution des dysfonctionnements sont de ma responsabilité

9 – L'usage du téléphone portable tenu en main pendant la conduite est autorisé si l'appel entrant provient d'un client :

- ☐ Oui, les relations commerciales restent ma priorité, quelles que soient les circonstances
- ☐ Non, l'usage d'un téléphone tenu en main est interdit par la loi

10 – Si j'ai un accident chez le client, je ne peux rien y faire, ce n'est pas ma faute :

- ☐ Vrai, il n'est malheureusement pas possible d'agir
- ☐ Faux, 96 % des accidents sont liés au comportement de la victime, y compris chez le client



QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE COMMERCIAUX ITINERANTS

Code : SF_E_RH_06
DOC_PREV_N03_P01

Version : 01

Date : 04/09/2020

HYGIENE / CHAÎNE DU FROID

(Cocher les bonnes réponses)

1 – Quelle doit être la température limite acceptable dans les chambres froides négatives ?

☐ -18°C

☐ -20°C

☐ -22°C

2 – La température de la chambre froide positive doit être comprise entre quelles valeurs ?

☐ Entre -1°C et +5°C

☐ Entre 0°C et +2°C

☐ Entre 0°C et +4°C

3 – Quelle doit être la température maximale au cœur d'un produit surgelé ?

☐ -12°C

☐ -15°C

☐ -18°C

☐ -22°C

4 – Quelle doit être la température au cœur d'un steak haché ou d'un tartare de bœuf frais ?

☐ Entre -1°C et +5°C

☐ Entre 0°C et +3°C

☐ Entre 0°C et +4°C

5 – Les risques de rupture de la chaîne du froid sont :

Une prolifération des microbes

☐ Oui

☐ Non

Une dégradation de l'aspect du produit

☐ Oui

☐ Non

Aucune conséquence

☐ Oui

☐ Non

6 – Quel impact la congélation et la surgélation ont-elles sur les microbes ?

☐ La mort des microbes

☐ Le ralentissement de la prolifération

☐ Elles les rendent inoffensifs

7 – Comment puis-je réaliser un dépannage chez le client ?

☐ J'utilise un véhicule frigorifique

☐ J'utilise mon véhicule personnel

☐ J'utilise mon véhicule professionnel

☐ Je fais une demande à mon supérieur

8 – Grâce à quelles informations la traçabilité est-elle assurée ?

☐ Bon de commande

☐ Code article du produit

☐ Bon de livraison

☐ DLC/DLUO

☐ Nom du fournisseur

☐ Numéro de lot interne (SAP)

8 – Quel est l'intérêt d'être certifié ISO 22000 ?

☐ Respecter la réglementation en vigueur

☐ Vendre ses produits à un prix plus élevé

☐ Assurer la livraison de produits sains à nos clients

9 – Citez 3 règles d'hygiène élémentaire :

.....
.....

Questionnaire corrigé par :

Signature Correcteur :

Le :

Signature Salarié(e) :