



QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE COMMERCIAUX ITINERANTS

CORRECTION

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

Le code du travail énonce que chacun est responsable de sa santé, de sa sécurité, et de celle des autres, en fonction de ses capacités et de la formation qu'il a reçue. En cas d'accident grave, chacun peut être reconnu responsable « pénallement ».

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

Toute personne qui pénètre dans un entrepôt doit appliquer les règlements en vigueur, même si le passage n'est que de courte durée. Cela concerne particulièrement le port des équipements de protection individuelle : protection des pieds, vêtement ou chasuble haute visibilité, port d'un casque dans les lieux de stockage.

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

En cas de freinage brusque ou de choc, tout objet non attaché se transforme en dangereux projectile. Lors d'un choc à 50 km/h, une bouteille d'eau d'un litre devient un objet de 20 kilogrammes

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 etc...
- La vitesse a des effets sur les distances de freinage et l'adhérence du véhicule à la route

Plus un conducteur roule vite, plus son champ de vision rétrécit. Aussi, il convient de ne jamais accomplir de tâches qui puisse détourner l'attention du conducteur de l'acte de conduite (c'est le code de la route). Particulièrement, le fait de « quitter la route des yeux » même un court instant multiplie instantanément le risque d'accident. Attention également à adapter à votre vitesse aux conditions de circulation, et aux conditions climatiques. L'excès de confiance est à l'origine de trop nombreux accidents.

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.

A l'occasion des repas, l'alcool peut être consommé dans la limite des autorisations légales. En dehors de ces circonstances, il est interdit de consommer des boissons alcoolisées au cours des tournées en clientèle.



QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE COMMERCIAUX ITINERANTS

CORRECTION

Code : SF_E_RH_06
DOC_PREV_N03_P01

Version : 01

Date : 04/09/2020

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

L'alcool et la drogue peuvent provoquer de l'excès de confiance, menant un conducteur à penser que ses perceptions ne sont pas altérées. C'est pourtant le cas inverse. L'alcool et/ou la drogue peut faire adopter des comportements dangereux, et sont responsables de 10% environ des accidents mortels de la route.

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

Sysco France a l'obligation de permettre à chaque utilisateur de disposer d'un véhicule en état de fonctionnement, et ne présentant pas de danger pour la sécurité de son conducteur. Il appartient néanmoins également à chaque utilisateur de faire réaliser les opérations de maintenance courante ou corrective, pour assurer sa propre santé, sécurité, et celle des autres.

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

En aucune circonstance, un conducteur n'est autorisé à utiliser un téléphone tenu en main, au cours de l'acte de conduite. De manière générale, tout activité de nature à détourner l'attention de la conduite doit être évité.

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

La plupart du temps, et dans tous types de circonstances, c'est généralement le comportement de la victime qui est à l'origine de l'accident. Sous l'effet de la fatigue, précipitation, frustration, ou encore de l'excès de confiance, nous pouvons tous commettre des erreurs, augmentant les risques de survenance d'un accident. C'est en prenant conscience de son état et en le corrigeant, que l'on est le plus à même d'éviter les situations à risque.



QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE COMMERCIAUX ITINERANTS

CORRECTION

Code : SF_E_RH_06
DOC_PREV_N03_P01

Version : 01

Date : 04/09/2020

HYGIENE / CHAINE 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

La température de conservation des produits surgelés est de -18°C à cœur, on accepte donc une température de -15°C en surface.

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

La température de conservation des produits frais est comprise entre 0°C et +2°C. Les steaks hachés et les tartares de viandes sont les produits les plus fragiles, une tolérance de 1°C est admise pour ces produits-là.

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

Le froid agit essentiellement en retardant l'apparition des phénomènes d'altération des produits et en ralentissant la prolifération microbienne. A -18°C arrêt total de la prolifération et à des températures inférieures à +3°C, la majorité des microbes ont une activité ralenti. Au-delà de +3°C, certains microbes commencent à se réveiller et suivant la température et en fonction du temps, ils peuvent se développer de façon importante.

Une rupture de la chaîne du froid sur un produit surgelé correspond à une élévation de la température au-delà de -18°C, les conséquences sont d'ordre organoleptiques (modification d'aspect, couleur, odeur...).

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

En empêchant la croissance des micro-organismes et en ralentissant la prolifération des microbes, la congélation et la surgélation retardent la détérioration des aliments et en préservent la qualité. Mais les microbes ne meurent pas avec le froid.

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

Chez Sysco, il est interdit de transporter des marchandises sans respecter la chaîne du froid. Un VL frigorifique est disponibles sur les sites pour effectuer des dépannages occasionnels dans de bonnes conditions.

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)



QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE COMMERCIAUX ITINERANTS

CORRECTION

Code : SF_E_RH_06
DOC_PREV_N03_P01

Version : 01

Date : 04/09/2020

Chez Sysco France, la traçabilité des produits est assurée avant tout par les DLC/DLUO annotées sur les emballages. A l'aide du code article du produit, du nom du fournisseur et des DLC/DLUO, on peut retrouver plus facilement les clients concernés.

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

La réglementation oblige les distributeurs à prouver leur aptitude à mettre sur le marché des produits sains et salubres. La volonté de s'améliorer en continu, de satisfaire nos clients et d'avoir un système de management de la sécurité des denrées alimentaires au sein de Sysco France est consolidée par la certification ISO 22000.

9 – Citez 3 règles d'hygiène élémentaire :

.....Se laver les mains régulièrement, avoir des vêtements propres, avoir des locaux propres.....

Il existe des règles d'hygiène élémentaires au sein de Sysco France : se laver les mains après chaque passage aux toilettes, avoir une tenue propre, avoir des locaux propres (respecter le planning de nettoyage prévu), avoir un contrat sanitaire (contrat de dératisation...), éliminer les déchets (ou les emballages souillés), ne pas laisser l'eau stagner et retirer du picking ou de la vente tout produit trouvé endommagé et le signaler à son responsable.

Questionnaire corrigé par :

Signature Correcteur :

Le :

Signature Salarié(e) :