



# QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE COMMERCIAUX SEDENTAIRES, ADMINISTRATIFS ET SUPPORT **CORRECTION**

Code : SF\_E\_RH\_08  
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 « pénalement ».

**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 – Je peux laisser le tiroir de mon bureau ouvert, cela n'a pas de conséquence particulière :**

- ☐ Oui, cela ne concerne que moi  
☒ Non, je referme les tiroirs après usage pour éviter les risques de chute ou de se cogner

**5 – Concernant les risques électriques :**

- ☒ Il faut éloigner les points d'eau (bouilloires, cafetières) des branchements électriques  
☐ Il est autorisé de brancher une multiprise sur une autre multiprise si j'ai besoin de plus de branchements

**6 – Pour quelles raisons y-a-t-il des règles sur la montée ou la descente des escaliers ?**

- ☒ Sysco France a l'obligation de fournir des consignes et de les faire respecter pour assurer ma sécurité  
☒ Parce que je suis tenu de prendre soin de ma santé et de ma sécurité

**7 – Suis-je obligé de me soumettre aux exercices d'alerte et d'évacuation organisés sur le site ?**

- ☒ Oui, quel que soit le moment  
☐ Non, pas s'il y a beaucoup de travail ou si je suis pressé

Les exercices d'évacuation concernent tout le monde, qu'il s'agisse d'un exercice, ou d'un déclenchement intempestif des alarmes. La reprise de poste a lieu sur autorisation du responsable de site, ou de son représentant.

**8 – Si j'utilise un véhicule pour me rendre sur mon lieu de travail ou dans le cadre de mes fonctions, quelles sont les règles fondamentales à respecter pour la conduite en sécurité :**

- ☒ Le respect des vitesses et distances de sécurité  
☒ L'interdiction d'utiliser son téléphone en conduisant  
☒ Le port de la ceinture de sécurité



**QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE  
COMMERCIAUX SEDENTAIRES,  
ADMINISTRATIFS ET SUPPORT  
**CORRECTION****

Code : SF\_E\_RH\_08

Version : 01

Date : 04/09/2020

**9 – Pour assurer ma prise de poste, je me présente chaque matin aux horaires convenus :**

- ☐ Si je risque d'être retard, je me dépêche sur la route pour tenter d'arriver à l'heure
- ☒ Afin d'éviter tout retard, j'anticipe mon départ en fonction de mes contraintes et des conditions de circulation
- ☒ Si le retard est inévitable, je préviens mon responsable et réalise mon trajet dans les conditions normales



**QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE  
COMMERCIAUX SEDENTAIRES,  
ADMINISTRATIFS ET SUPPORT  
CORRECTION**

Code : SF\_E\_RH\_08

Version : 01

Date : 04/09/2020

**HYGIENE / CHAINE DU FROID**

(Cocher les bonnes réponses)

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

☒ -18°C

☐ -20°C

☐ -22°C

Des alarmes sont présentes dans les chambres froides négatives, elles se déclenchent dès que la température de -18°C a été dépassée pendant un délai supérieur à 2h30.

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

☐ Entre -1°C et +5°C

☒ Entre 0°C et +2°C

☐ Entre 0°C et +4°C

Des alarmes sont présentes dans les chambres froides positives, elles se déclenchent dès que la température de +2°C a été dépassée pendant un délai supérieur à 2h30.

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

☐ -12°C

☐ -15°C

☒ -18°C

☐ -22°C

Réglementairement, un produit surgelé doit présenter une température maximale de -18°C à cœur. Une tolérance peut être acceptée uniquement en surface (entre deux unités de vente) pendant les opérations de chargement et de déchargement des produits surgelés. Ainsi, une température de surface de -15°C entre 2 produits surgelés est admise.

**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 ralentie. 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 – Où est-il autorisé de manger et/ou boire ?**

☒ En salle de pause et espaces de restauration identifiés

☐ Dans les véhicules

☐ Sur les quais de réception

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

☐ Bon de commande

☒ Code article du produit

☐ Bon de livraison

☒ DLC/DLUO



**QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE  
COMMERCIAUX SEDENTAIRES,  
ADMINISTRATIFS ET SUPPORT  
CORRECTION**

Code : SF\_E\_RH\_08

Version : 01

Date : 04/09/2020

☒ Nom du fournisseur

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 chez Sysco France :**

.....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: