



QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE LOGISTIQUE : DEPOT CORRECTION

Code : SF_E_RH_02
DOC_PREV_N03_P01

Version : 01

Date : 04/09/2020

NOM :

POSTE :

PRENOM :

DATE et SIGNATURE :

SECURITE GENERALE

(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 – Mon supérieur est-il autorisé à m'IMPOSER le port d'équipements de protection individuelle (casque, gants, chausures de protection, etc...) ?

- Oui, car il a obligation d'assurer ma sécurité par tous les moyens
- Non, pas si j'estime que l'équipement me gêne dans mon travail

Le manager a une obligation de « sécurité de résultat ». Si un salarié refuse de porter des EPI, le manager doit tout mettre en œuvre pour que le salarié porte ses équipements. Ainsi, si cela est nécessaire, il peut aller jusqu'à mettre en place une sanction.

3 - Quelles sont les conditions nécessaires pour pouvoir utiliser un engin à « conducteur porté » (chariot élévateur, tracteur de rolls) ?

- Mesurer plus d 1m60
- Avoir bénéficié d'une formation spécifique (par un organisme ou une personne agréée)
- Avoir reçu une autorisation écrite de mon employeur
- Etre apte médicalement par le médecin du travail à la conduite de l'engin
- Il n'y a pas d'obligation si mon responsable me dit que je peux l'utiliser, à condition de se montrer très prudent

Le manager délivre une autorisation de conduite à tout utilisateur d'un engin autoporté. Pour cela, le salarié doit avoir été formé et évalué par une personne agréée, il doit connaître les consignes de sécurité générales sur le site, et être apte médicalement.

4 - Concernant le comportement à adopter pour la conduite d'un engin de manutention mécanique :

- J'actionne le signal sonore dès que je franchis une porte ou une zone sans visibilité
- Il faut toujours pousser un tire-palette, fourches en avant
- Les piétons sont prioritaires sur tous les engins
- Je dois m'assurer que les charges sont équilibrées et qu'elles ne risquent pas de tomber
- Je peux dépasser le poids limite autorisé sur un engin si je fais attention pendant le voyage

5 - Dans certaines circonstances (exemple, si je ne dois pas déplacer la charge très loin), puis-je dépasser la charge maximale prévue pour un transpalette électrique ?

- Oui
- Non

6 - 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.

7 – Concernant la consommation d'alcool et de drogue :

- L'alcool modifie mes perceptions, notamment la perception du froid
- L'alcool ou la drogue peuvent me faire adopter des comportements dangereux
- Il est strictement interdit d'être sous l'effet de l'alcool ou de la drogue au moment de prendre mon poste

Si un salarié est soupçonné d'avoir consommé de l'alcool, la direction peut faire procéder à un alcootest, en présence d'un témoin. En cas de doute sur la lucidité d'un collaborateur, un salarié pourrait être immédiatement suspendu de ses activités.

8 – La personne ci-dessous respecte-t-elle les règles élémentaires pour lever correctement une charge ?



Oui

Non

Afin de ne pas se blesser au dos, pour soulever une charge, il convient de bien fléchir les genoux, approcher la charge au plus près du corps, et de garder le dos droit (ne pas se courber en avant). Il faut pousser sur les jambes pour se relever.

9 – Quel est le risque encouru à ne pas appliquer les bonnes règles pour lever une charge ?

.....Lombalgies, hernies discales, maux de dos etc.....

Attention, lorsque le dos est abîmé, il ne se répare pas. Ce n'est jamais une perte de temps de faire les bons mouvements.

10 – Suis-je autorisé à déposer du matériel devant les issues de secours, si c'est pour moins de 2 h ?

- Oui, mais 2h est le maximum
- Non, et d'ailleurs je signale à un responsable ce genre de situations à risques pour qu'il la corrige

Il est primordial de bien veiller à ne pas encombrer les accès et organes identifiés comme issues de secours ; En cas d'incendie ces accès doivent être impérativement dégager pour assurer une bonne évacuation des lieux.

11 – Le casque de sécurité sert à :

- Me protéger la tête en cas de chute d'un carton, ou boîte de conserve
- Me protéger contre le froid

12 – Je peux passer juste à côté de quelqu'un en train de gerber une charge, si je le préviens pour qu'il fasse attention au moment où je passe :

- Oui, car il va se montrer vigilant, et je peux être pressé
- Non, je respecte une zone de 2 m autour de lui, ou alors j'attends qu'il ait terminé

En passant trop près d'un cariste en train de gerber une charge, un salarié s'exposerait à un risque de blessure grave, voire de mort, si des colis ou une palette venaient à tomber.

13 – Concernant le comportement à adopter au sein des dépôts :

- J'emprunte les portes et itinéraires piétons
- Si je décèle une situation dangereuse, j'interviens ou j'alerte un responsable
- J'ai le droit de fumer sur les quais, c'est à l'extérieur des locaux de stockage !

En respectant les itinéraires piétons, je me protège de la circulation des engins. Si j'identifie un risque pour moi-même ou quelqu'un d'autre, j'interviens ou j'alerte un responsable pour faire cesser cette situation. Les quais sont considérés comme appartenant au bâtiment. Il est interdit d'y fumer.

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 positive doit être compris 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, elles se déclenchent dès que la température dépasse +2°C au-delà d'une durée de 2h30.

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 – Le rangement et le balayage des quais et des chambres sont à réaliser tous les combien ?

Toutes les heures minimum

Tous les jours minimum

Toutes les semaines minimum

Tous les mois minimum

Le rangement et le balayage des chambres et des quais doivent être effectués tous les jours. Le passage de l'auto-balayeuse dans les chambres positives et des quais est prévu une fois par semaine minimum.

8 – Pour monter correctement une palette, quels sont les points à respecter ?

Croiser les colis

Empiler directement les palettes les unes sur les autres

Mettre les gros colis en haut des palettes

Filmer les palettes

Lors de la préparation des palettes, utiliser une palette ou un rolls en bon état et propre, croiser les colis si possible et privilégier la position des produits fragiles en haut de palette. Tout produit déconditionné doit être remis dans un carton. Lors du gerbage des palettes, mettre un intercalaire entre la marchandise et le support afin d'éviter de souiller les produits du dessous. Filmer les 2 palettes pour rigidifier l'ensemble.

9 – Où est-il autorisé de manger et/ou boire ?

- En salle de pause
- En chambre de stockage
- Sur les quais de réception

14 – Lors de la préparation des commandes, j'ai le droit :

- De poser un produit à même le sol
- D'utiliser un coupe-film
- De mettre les produits les plus fragiles en haut de la palette
- De poser un colis à même la palette

Questionnaire corrigé par :

Signature Correcteur :

Le:

Signature Salarié: