

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

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

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

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

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

8 – La personne ci-dessous respecte-t-elle les règles élémentaires pour lever correctement une charge ? Oui Non**9 – Quel est le risque encouru à ne pas appliquer les bonnes règles pour lever une charge ?**

.....



QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE LOGISTIQUE : DEPOT

Code : SF_E_RH_02
DOC_PREV_N03_P01

Version : 01

Date : 04/09/2020

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

11 – Le casque de sécurité sert à :

- Me protéger la tête en cas de chute d'un carton, ou boite 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

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 !



QUESTIONNAIRE SECURITE ET HYGIENE LOGISTIQUE : DEPOT

Code : SF_E_RH_02
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 admise dans les chambres froides négatives ?

-18°C

-20°C

-22°C

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

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 – 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

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

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: