

MON PROJET > CONDITIONNEMENT

Transférer le liquide



Temporalité

- A quelle fréquence l'embouteillage est-il réalisé ? A quelles périodes de l'année ?

Méthodes - Techniques

- Comment le liquide est-il transféré ?
- Quelles manutentions et manipulations (branchements, port de charges...) sont nécessaires ? Comment peut-on les limiter ou les faciliter ?

Lieu - Accessibilité - Espace

- Où le liquide est-il transféré (camion de mise en bouteilles, chaîne d'embouteillage, citerne...) ?
- Quelles sont les distances à parcourir ?
- Les zones d'interventions sont-elles sécurisées et facilement accessibles (accès en hauteur...) ?
- Les organes de commande sont-ils positionnés à des endroits stratégiques (visibilité, accessibilité...) ?
- Quel est l'espace nécessaire pour les équipements et les travailleurs ?
- Où les équipements sont-ils stockés lors du remisage ?

Organisation

- Comment les flux/circulations sont-ils anticipés et gérés ?
- Quelles sont les interactions avec d'autres activités ? Comment sont-elles gérées ?

Matériels - Equipements

- Dans quels types de contenants le liquide est-il transféré (bouteilles, BIB, citerne vrac...) ?
- Quels matériels et équipements sont nécessaires ? Comment s'assemblent-ils ?
- Comment les équipements sont-ils stockés (tuyaux, machines...) ?
- Comment les machines sont-elles maintenues en état de conformité ?

Main-d'œuvre

- Qui transfère le liquide ?
- Combien de personnes sont nécessaires ?
- Les rôles de chacun sont-ils définis et formalisés à l'avance ?

### Informations nécessaires - Communication

- Quelles informations sont nécessaires pour réaliser correctement le travail ?
- Comment avoir accès à ces informations ? Quels moyens de communication sont mis en place ?
- Comment s'assurer et contrôler que le transfert fonctionne correctement ?
- Les moyens de contrôle mis en place sont-ils compatibles avec l'ambiance physique (bruit, éclairage...) ?

### Ambiances physiques

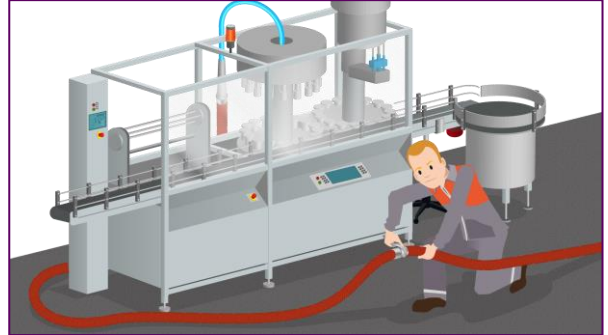
- L'éclairage prévu est-il suffisant ?
- Comment le bruit des machines est-il pris en compte ?
- Comment l'ambiance thermique (température, hygrométrie...) est-elle prise en compte ?

### Gestion des dysfonctionnements

- Quels dysfonctionnements pourraient se produire (fuite, erreur de transfert...) ?
- Comment les anticiper et les gérer ?

MON PROJET > CONDITIONNEMENT

Transférer le liquide



Temporalité

Méthodes - Techniques

Lieu - Accessibilité - Espace

Organisation

Matériels - Equipements

Main-d'œuvre

Informations nécessaires - Communication

Ambiances physiques

Gestion des dysfonctionnements