

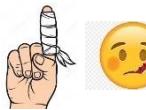
Bienvenue chez SYSCO France ! Vous entrez dans un lieu de stockage de produits alimentaires.  
Nous vous invitons à prendre connaissance des consignes ci-dessous, merci.

## HYGIENE ET SECURITE DU PERSONNEL

### Ce qui n'est pas permis



Fumer      Manger      Boire



Toute personne étant atteinte d'une quelconque infection (panaris, ...) susceptible de contaminer le produit ne peut accéder aux zones d'entreposage ou de stockage des produits alimentaires.

### Ce qui est obligatoire

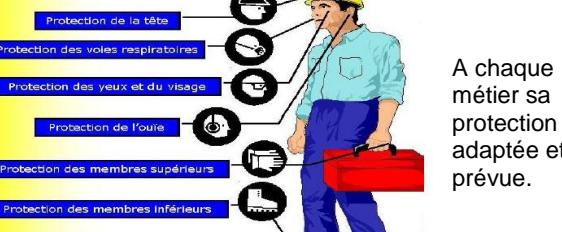


Port des EPI (Equipements de Protection Individuelle) à adapter en fonction des zones.

Toute plaie doit être pansée :  
=> demandez à l'accueil.



#### Equipements de Protection Individuelles



A chaque métier sa protection adaptée et prévue.

**Vous vous engagez à respecter ces consignes**

## PRODUIT ALIMENTAIRE

### Produit fragile



### En cas de travaux



- Protégez les produits.
- Ne montez pas dessus.
- N'ouvrez pas les emballages



### ... et en fin de travaux :

Eliminez vos déchets et nettoyez



Les poubelles du dépôt sont destinées au tri des déchets de l'activité : carton, film...



**Utiliser uniquement Détergent ou autre produit spécifique pour milieu alimentaire !**



Les produits de nettoyage, d'entretien et les produits chimiques doivent être identifiés et stockés dans des locaux ou armoires fermés prévus à cet unique usage

## STOCKAGE FRIGORIFIQUE

### Dépôt en froid dirigé

- zone frais : 0° à 2°C \*
- zone surgelés : -21°C / -22°C \*

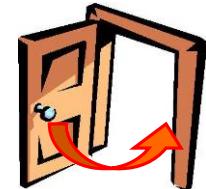
### Couvrez-vous !

\* températures de consigne



### Fermez les portes

Porte fermée  
= Froid conservé



### Sols parfois glissants

Attention  
en chambre froide négative



Nom de la société :

Nom(s) personne(s) :

Date d'intervention :

Visa :