

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



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



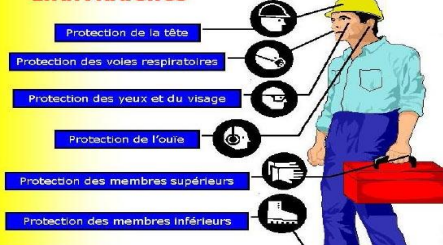
Port des EPI (Equipements de Protection Individuelle) à adapter en fonction des zones.



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



### Equipements de Protection Individuelles



A chaque métier sa protection adaptée et prévue.

## 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 !

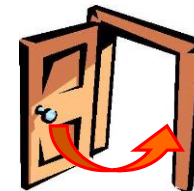
\* températures de consigne

### 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 :

***Vous vous engagez à respecter ces consignes***