

A l'attention, Des Directeurs Régionaux et de leurs équipes

Le 7 juin 2018

Objet : Dépannages des clients par les commerciaux

Mesdames, Messieurs,

Une rupture de la chaîne du froid sur des produits frais ou surgelés a des conséquences irréversibles sur la qualité de la marchandise : L'aspect, la couleur, la texture, le goût et la durée de vie des produits s'en trouvent altérés si les températures de conservation ne sont pas respectées.

Une chaîne du froid mal maîtrisée peut surtout être l'un des facteurs de déclenchement ou d'amplification d'une Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC). Plus de 1 400 cas ont été recensés en France en 2016 (*).

Grâce à la certification ISO22000, Sysco France met en avant son engagement continu pour maîtriser la Sécurité des Aliments, et fixe la règle suivante :

Seuls les chauffeurs/livreurs sont autorisés à effectuer les livraisons aux clients avec un véhicule frigorifique adapté aux températures de conservation des produits. ().**

Cette règle soutient 3 objectifs :

1. Garantir le strict respect des règles d'hygiène et de maîtrise de la chaîne du froid grâce aux chauffeurs/livreurs, régulièrement formés aux bonnes pratiques de surveillance et aux actions à mener lors d'incidents éventuels,
2. Assurer la sécurité des collaborateurs dans l'exécution des livraisons grâce aux chauffeurs/livreurs expérimentés et formés aux incontournables de la sécurité.
3. Centrer la mission des vendeurs sur la prospection client.

Pour être reconnu comme un professionnel incontournable de la Qualité par les clients de la RHD, Sysco France a besoin de l'engagement de tous. Nous vous en sommes par avance reconnaissants et vous adressons nos sincères salutations.

La Direction Qualité Sysco France