

SECURITE ALIMENTAIRE

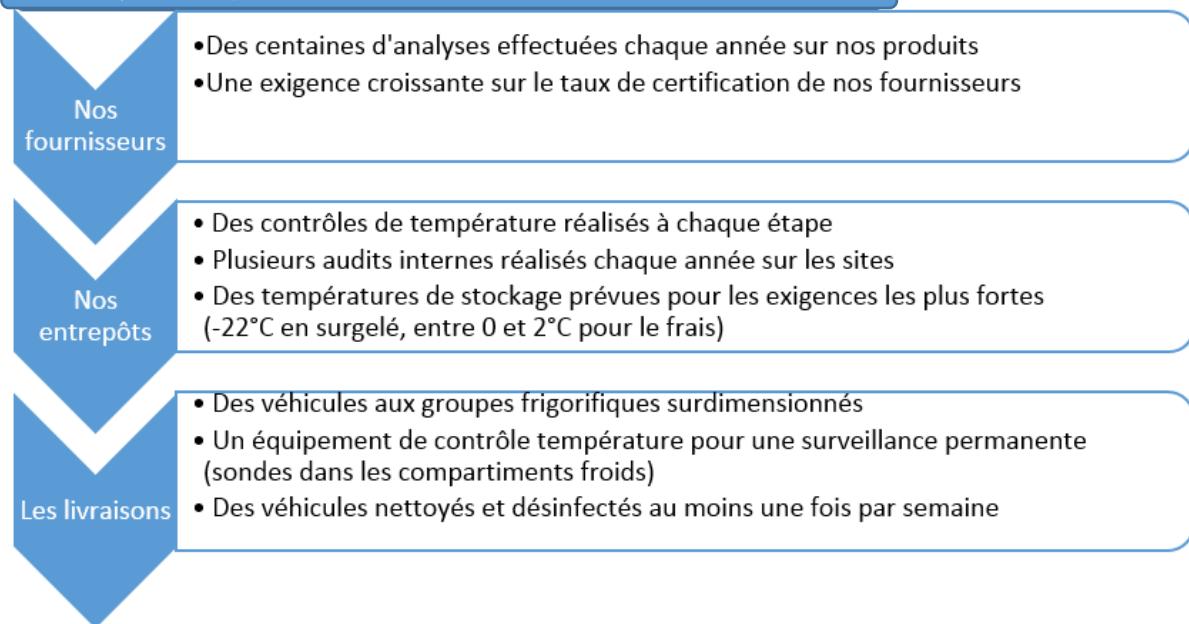
Evolution des règles de reprise de marchandises

Cher(e) Client(e),

Dans le cadre de sa démarche ISO 22000, Sysco France met en œuvre un ensemble de mesures pour vous garantir une sécurité des produits irréprochable. Nos exigences en matière de qualité vont au-delà de la réglementation.

Notre ambition est d'être votre partenaire commercial le plus fiable. Un engagement total pour vous assurer la livraison de produits sûrs et de qualité est le pilier de cette ambition.

Notre système qualité - Sécurité des Aliments



Afin de ne pas rompre cette chaîne de qualité et préserver au mieux les produits, il est important pour nous de revoir la gestion des reprises de marchandises vers nos dépôts, en provenance de nos clients.

Merci de prendre connaissance de cette politique aujourd'hui renforcée sur la page suivante.

Au moment de la livraison

Autant que possible, favorisez le contrôle lors des livraisons en présence de notre chauffeur.

Au cas où un produit ne correspondrait pas à la commande passée, il vous est possible de rendre le produit au chauffeur, ce dernier effectuera les modifications nécessaires sur les différents exemplaires de la facture pour établissement de l'avoir correspondant.

Après la livraison

Il est possible sous certaines conditions, de faire reprendre en différé des produits déjà livrés :

Fonctionnement

- La réclamation doit s'effectuer dans les 48h suivant la livraison
- La réclamation doit être réalisée auprès de votre contact commercial, qui fournira au livreur un bon de reprise indispensable à la reprise des produits

Produits

- La DLC/ DLUO n'est pas dépassée
- L'emballage d'origine est intact
- Les températures de stockage indiquées sur l'emballage doivent être respectées
- *Les produits susceptibles d'être repris ne doivent pas faire partie des familles de produits suivantes : Crèmes glacées, Viandes fraîches, Volailles fraîches, Poisson et crustacés frais ou fumés, œufs coquilles, et Viandes hachées surgelées qui eux ne sont pas éligibles à une reprise vu leur fragilité sur le plan bactériologique.*

Notre implication à tous dans cette démarche permettra de garantir aux consommateurs un niveau de sécurité encore meilleur.

La sécurité des aliments est l'affaire de tous

Laurent BELLOT

Directeur Commercial

**Catherine
LEBOULANGER**

Directeur Qualité