

Une boîte de conserve abimée peut être à l'origine de graves problèmes sanitaires !



Un choc sur une boîte de conserve peut occasionner un défaut d'étanchéité et donc une contamination du produit



Boîtes cabossées

Les boîtes de conserve à écartier sont celles qui sont :

- Cabossées (mais pas ondulées)
- Becquées (choc au niveau du sertissage)
- Trouées (présence de coulées)
- Rouillées (sauf si la présence de rouille est due aux frottements avec une autre boite)
- Bombées



Boîtes becquées

Boîte trouée

Boîte rouillée

Boîte bombée

Livrer une boîte de conserve abimée à un client donne une mauvaise image de Sysco



Boîtes ondulées
Affaissement du côté de la boîte (Pas de choc)

Il est donc très important de veiller à ce que les boîtes de conserve livrées soient en bon état