

Une boîte de conserve abîmée 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 écarter 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 boîte)
- **Bombées**



Boîtes becquées



Boîte trouée



Boîte rouillée



Boîte bombée

Etat de boîtes acceptables

car il n'y a pas de conséquence pour le produit



Boîtes ondulées

Affaissement du côté de la boîte (Pas de choc)

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



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