

## Bienvenue chez Sysco France

Vous êtes salarié d'une entreprise de distribution de produits alimentaires. **Le respect de la chaîne du froid et des règles d'hygiène**, ainsi que des règles de sécurité, doit être votre **première préoccupation**.

## Sysco , ses chiffres clés

**Notre métier : distribuer des produits alimentaires à la restauration professionnelle.**



## Nos clients

Nos clients sont des professionnels de la restauration, soucieux de **la qualité de leurs produits**, étant eux-mêmes confrontés aux **exigences toujours plus fortes des consommateurs**.

Nous sommes la première entreprise française de distribution à avoir obtenu la certification ISO 22000, ce qui garantit à nos clients une **sélection rigoureuse des fournisseurs et des produits, le respect de la chaîne du froid et des règles d'hygiène**.

L'ensemble des salariés : force de vente, logistique et administration, **est concerné par ce niveau d'exigence**, pour que chacun de nos clients soit satisfait de nos prestations.

**Sysco®**  
France



TRIPTYQUE

## SECURITE DES ALIMENTS

Vous trouverez dans ce document les consignes **d'hygiène incontournables** à respecter dans le cadre de votre travail, afin d'assurer le **respect de la chaîne du froid** et des règles d'hygiène.



## REGLES D'HYGIENE A RESPECTER

Le respect des lieux de vie commune (abords extérieurs, vestiaires, sanitaires...) et des outils de travail est essentiel !

Pour cela, quelques règles à respecter :



**Interdiction de fumer** dans tous les locaux (bureaux, vestiaires, sanitaires, salles de réunion), sur les quais, dans les zones de stockage, dans les véhicules mis à disposition et à proximité des compacteurs.

**Interdiction de manger et/ou boire** dans tout autre lieu que les salles de repos mises à disposition.



**Nécessité de nettoyer à haute pression l'intérieur et l'extérieur du camion** selon le plan de nettoyage défini. L'intérieur de la caisse et la cabine doivent être balayés tous les jours.



Respect des plannings de nettoyage.



**Retrait (du picking) des produits dont l'emballage est détérioré** et met le produit en contact avec l'air ambiant. Signaler le problème au responsable. **Pas de colis ou de sachet à même le sol.** **Pas de sachet à même les palettes.**

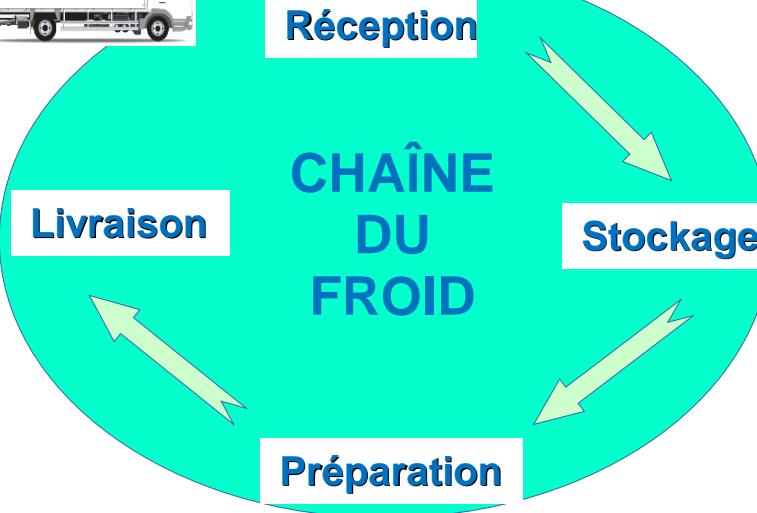
Importance du suivi des instructions pour gerber des palettes afin d'éviter tout accident et la perte de produits. Les intercalaires et le film plastique sont indispensables au gerbage.



## CONSIGNES A RESPECTER A CHAQUE ETAPE DU PRODUIT

Toute variation de température peut entraîner une altération de l'aspect du produit ou le produit en lui-même !

- **Contrôles** : températures, DLC/DLUO, emballages, étiquetage  
➔ Si produit non-conforme : REFUS
- **Temps de transit** des produits sur le quai à limiter (maximum 30 minutes)



**Contrôles réguliers de la température ambiante** des 2 compartiments pour détection des pannes éventuelles du groupe

**Maintien des rideaux de déperdition** et de la porte du camion le plus souvent possible

-En l'absence du client, interdiction de déposer la commande en dehors du frigo et/ou congélateur (**ABSENCE de déposés sauvages chez Sysco**)

-Le transport des produits doit se faire dans des **conditions de froid adaptées**

-Les reprises sont toujours soumis à des contrôles de température



**Attention, au moindre doute sur la bonne maîtrise de la chaîne du froid, contactez votre responsable !**

- Maintenir les portes des chambres et des quais fermées le plus souvent possible
- Contrôler régulièrement la température

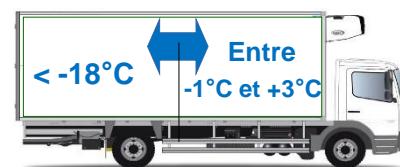


- Limiter le séjour des produits frais et surgelés en zone de préparation
- Tout produit frais ou surgelé sorti des stocks et non intégré à une commande doit être immédiatement remis en chambre



### Températures des chambres

#### Températures limites dans les 2 compartiments du camion



	Nature des produits stockés	Température limite
Froid négatif	Produits de la pêche congelés Surgelés Glaces et crèmes glacées Congelés	$\text{T}^{\circ}\text{C} \leq -18^{\circ}\text{C}$
Froid positif	Viandes hachées et préparations de viandes hachées Produits de la pêche frais BOF et autres produits frais	$0^{\circ}\text{C} \leq \text{T}^{\circ}\text{C} \leq +2^{\circ}\text{C}$