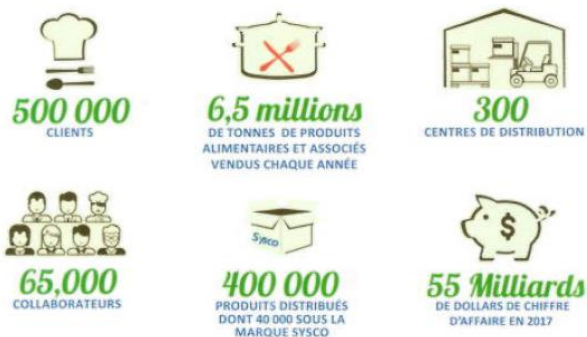


Bienvenue chez Sysco France

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.

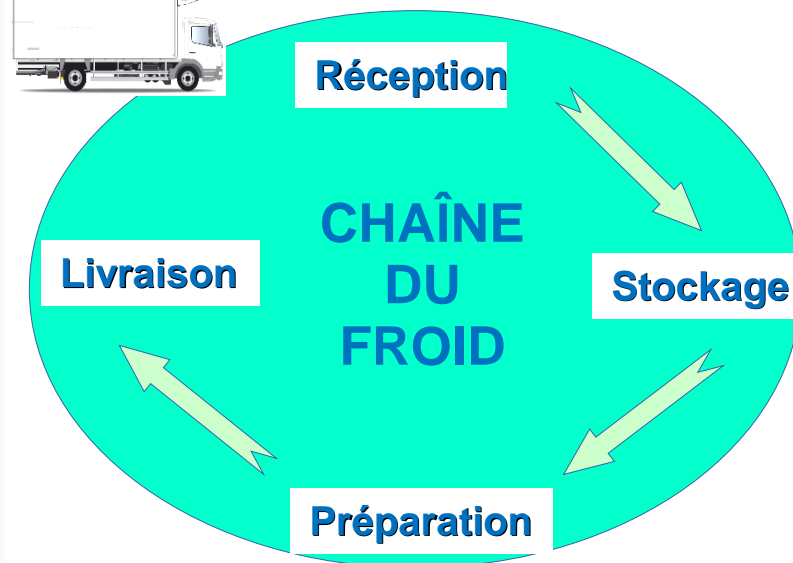


CONSIGNES A RESPECTER A CHAQUE ETAPE DU PRODUIT

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

-Contrôles réguliers de la température ambiante des 2 compartiments pour détection des pannes éventuelles du groupe
-Maintenance 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 déposes 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

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



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



	Nature des produits stockés	Température limite
Froid négatif	Produits de la pêche congelés Surgelés Glaces et crèmes glacées Congelés	T°C ≤ -18°C
Froid positif	Viandes hachées et préparations de viandes hachées Produits de la pêche frais BOF et autres produits frais	0°C ≤ T°C ≤ +2°C

Températures limites dans les 2 compartiments du camion

