



---

# **NORMAS DE SEGURIDAD SANITARIA para los Proveedores del Grupo STEF**

Versión del 01 de marzo de 2023

# NORMAS de SEGURIDAD SANITARIA para los Proveedores del Grupo STEF

## Propósito

El Grupo STEF, especialista en la logística y el transporte de alimentos a temperatura controlada, sitúa la inocuidad y seguridad alimentaria de los productos en el centro de sus preocupaciones

Por ello, el presente Documento describe los principios y requisitos que los Proveedores deben cumplir en materia de Seguridad Alimentaria y Protección de la Mercancía.

*Nota:* Los Proveedores del Grupo STEF son aquellas empresas que prestan sus servicios a una o más de las sociedades que, desde el punto de vista contable, integran STEF S.A.

## Valores y principios

El Grupo STEF desempeña su actividad respetando sus cuatro valores: Entusiasmo, Respeto, Rigor y Eficiencia. Estos valores nos guían y constituyen la base de la confianza que los clientes depositan en nosotros.

Nuestro trabajo consiste en almacenar y/o transportar la mercancía que se nos encomienda, de conformidad con las condiciones definidas y acordadas con nuestros clientes, cumpliendo en todo momento con los requisitos más estrictos en materia de calidad y seguridad alimentaria.

Puesto que usted contribuye, directa o indirectamente, a la buena ejecución de nuestro trabajo, es importante que sus actos ayuden a que las mercancías permanezcan:

- **Íntegras** (cualquier deterioro supone un perjuicio comercial y puede ser una vía de entrada para posibles enfermedades)
- **Libres de toda contaminación** (física, microbiológica, química y alérgica) que se derive de sus actividades, personal, locales, materiales/equipos o vehículos
- En **condiciones óptimas de conservación**
  - Respeto de la Cadena de Frío (Temperatura adaptada)
  - Respeto de la trazabilidad y los procedimientos de gestión de stocks
  - Respeto de los plazos anunciados

## Aplicación

Como proveedor de STEF, usted contribuye a garantizar los niveles de calidad, seguridad y protección que ofrecemos a nuestros clientes. Por ello, debe:

- respetar los principios y requisitos descritos más adelante
- implementar las buenas prácticas compartidas que se recogen en este documento
- informarnos de inmediato de cualquier riesgo o situación que le impida cumplir con lo aquí detallado

Estos requisitos y buenas prácticas vienen descritos en seis capítulos temáticos que describen las obligaciones específicas que debe asumir. Dichas obligaciones se adaptarán a las actividades que usted preste en nuestro nombre.

|  |   |
|--|---|
| <b>A : CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA</b>                        | <b>B : GESTIÓN DE LOS RIESGOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA MERCANCÍA</b> |
| <b>C : HIGIENE</b>   | <b>D : RESPETO DE LA TEMPERATURA</b>  |
| <b>E : TRAZABILIDAD, CAPACIDAD DE REACCIÓN Y TRANSPARENCIA</b> | <b>F : SEGURIDAD DE LA MERCANCÍA</b>  |

Nos gustaría señalar que este documento detalla nuestros requisitos mínimos en materia de Seguridad alimentaria y Protección de la Mercancía y, como tal, no sustituye a los contratos, acuerdos o compromisos que tenga con

STEF. **Por lo tanto, usted deberá aplicar los requisitos más estrictos recogidos en los documentos que le vinculen a STEF.**

Asimismo, si necesita recurrir a un subcontratista para realizar las actividades que le encomendamos, deberá asegurarse de obtener el consentimiento previo por parte STEF y facilitarnos justificantes que prueben que éste cumple con nuestros requisitos y buenas prácticas.

En virtud de lo anterior, el presente documento le obliga en todo momento y siempre que se le solicite a facilitar pruebas suficientes de que se cumplen los principios, normas, requisitos y buenas prácticas fijados por STEF. Para ello, se emplearán los medios y modalidades que STEF estime más convenientes (justificantes, peticiones, auditorías, ...). STEF estudiará posibles divergencias o discrepancias, y tratará de enmendarlas poniendo en marcha una respuesta gradual y adaptada: facilitando más información, estableciendo planes de acción o de monitorización, pudiendo así llegar a revisar nuestra relación comercial.

## Limites

Dado que ningún documento puede predecir o abarcar todos los posibles escenarios, es importante que de hacerse las siguientes preguntas:

1. ¿Es legal?
2. ¿Se ajusta a los principios y valores recogidos en este Documento?

Si la respuesta a una de estas preguntas es «NO», entonces deberá buscar otra solución/estrategia o adaptar la que tiene para que las respuestas sean positivas.

### **Los Proveedores directamente afectados por dichas exigencias son los que realizan, en nuestro nombre, las siguientes actividades:**

- Transporte, Grupaje y/o Desconsolidación de mercancía
- Almacenaje, preparación de pedidos, (des)congelación, co-packing y/o envasado
- Cesión de personal: agencia de trabajo temporal, patronal, cooperativas, empresa de seguridad y/o vigilancia...
- Intervenciones técnicas: mantenimiento programado o puntual
- Limpieza de suelos, locales y/o vehículos
- Limpieza de uniformes de trabajo
- Control de plagas: desratización, desinsectación

## Reglas aplicables a los diferentes Proveedores

| Transporte y/o consolidación de mercancía   | Almacenamiento y/o Preparación de pedidos y/o (Des)Congelación y/o Co-packing y/o Acondicionamiento | Provisión de personal (trabajo temporal, seguridad, etc.) | Intervenciones Técnicas                          | Limpieza de vehículos, suelos y locales                                 | Limpieza de uniformes de trabajo        | Desratización y/o Desinsectación                        |
|---|---|---|--|---|---|---|
| A1<br>A2<br>A3<br>A4  | A1<br><br>A3 (si el servicio no está realizado en STEF)<br>A4                                       | A1<br><br>A4  | A1<br><br>A3 (si fuera necesario)<br>A4          | A1<br><br>A4  | A1<br><br>A4                            | A1<br><br>A4  |
| B1<br><br>B3<br>B4<br>B5 (si ruptura de la carga)<br>B6<br>B7<br>B9<br><br>B12  | B1<br><br>B3<br>B4<br>B5<br>B6<br>B7<br>B9  | <br><br><br><br><br><br>B8                                | B2<br>B3<br>B4<br><br>B7<br>B8<br><br>B10<br>B11 | B2<br>B3<br>B4<br><br>B8<br><br>B11                                     | B2<br>B3<br>B4<br><br>B8                | B2<br>B3<br>B4<br><br>B8<br><br>B10<br>B11              |
| C1<br><br>C2<br>C3<br>C4 (si ruptura de la carga)<br>C5<br>C6<br>C7<br>C8<br>C9<br>C10<br>C11 (si fuera necesario)  | C1<br><br>C2<br>C3<br>C4<br>C5<br>C6<br>C7 (si fuera necesario)<br>C8<br>C9<br>C10<br>C11           | C1 (si fuera necesario)<br><br><br><br><br><br><br>C11    | C1<br><br>C2<br><br>C5<br><br>C9<br><br>C11      | C1<br><br>C2<br>C3<br><br>C5<br><br>C10<br>C11                          | C1<br><br>C2<br><br>C5<br>C6<br><br>C10 | C1<br><br>C2<br><br>C4<br>C5<br>C6<br><br>C8<br><br>C10 |
| D1<br>D2<br>D3 (si ruptura de la carga)<br>D4<br>D5<br><br>D6<br>D7<br>D8   | D1<br>D2<br>D3 (si fuera necesario)<br>D4<br>D5<br><br>D6<br>D7<br>D8 (si fuera necesario)          | No corresponde  | <br><br><br><br>D5 (si fuera necesario)          | No corresponde  | No corresponde                          | No corresponde  |
| E1<br>E2<br>E3 (si ruptura de carga)<br>E4<br>E5  | E1<br><br>E3<br>E4<br>E5  | E1  | E1   | E1  | E1                                      | E1  |
| F1<br>F2 (si fuera necesario)<br>F3 (si fuera necesario)<br>F4 (si fuera necesario)<br>F5 (si fuera necesario)<br>F6 (si fuera necesario)<br>F7<br>F8<br>F9<br>F10<br>F11 (si fuera necesario)<br>F12<br>F13 (si fuera necesario)<br><br>F14<br>F15<br>F16 (si fuera necesario) | F1<br>F2<br>F3<br>F4<br>F5<br>F6<br>F7<br><br>F9<br>F10<br>F11<br>F13<br><br>F16                    | F2 (vigilancia)<br><br>F5<br><br>F7<br><br>F9             | F3<br><br>F5<br><br>F7<br><br>F9<br><br>F16      | <br><br><br><br>F7<br><br>F9<br><br>F13 (si fuera necesario)<br><br>F16 | F3<br><br>F5                            | <br><br><br><br><br><br><br>F9<br><br>F16               |

## Capítulo A – CUMPLIMIENTO NORMATIVO

**Normas:** Deberá respetar las obligaciones reglamentarias internacionales, nacionales o locales que le sean aplicables en virtud de las actividades que ejerce en materia de seguridad sanitaria y protección de la mercancía (y, especialmente, para aquellas que realice para STEF).

**Requisitos - Deberá** – las partes en *cursiva* se refieren a exigencias *ligadas a actividades ejercidas en el seno de la Unión Europea (UE)*

**A1** - Respetar las Normativas Sanitarias que sean aplicables

⇒ *En el caso de las actividades que se realicen en el seno de la UE, los Reglamentos CE n° 178/2002 y n° 37/2005, estar en posesión de certificado de registro europeo conforme al Reglamento CE n° 852/2004 o de la acreditación necesaria según el Reglamento CE n° 853/2004.*

**A2** – Utilizar vehículos y remolques adaptados a las características de la mercancía y a las actividades encomendadas (aptos para el contacto con productos alimentarios y en buen estado, limpios, bien aislados, con equipo de frío, etc.)

⇒ *Si realiza sus actividades en el seno de la UE, los dispositivos deben cumplir con lo dispuesto en el acuerdo ATP y pasar inspecciones periódicas*

**A3** – Instalar termómetros y aparatos de registro y monitorización en zonas de temperatura controlada respetando las normas en vigor sobre su adecuación inicial y verificaciones periódicas.

⇒ *Para la UE y SUIZA: normas EN n° 12830, n° 13485 y n° 13486*

**A4** - Archivar documentos y justificantes respetando las obligaciones normativas en la materia (periodo de archivo, formato, disponibilidad ...)

## Capítulo B – GESTIÓN DE LOS RIESGOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD SANITARIA DE LA MERCANCÍA

**Normas:** Antes de prestar cualquier servicio, deberá realizar un estudio que permita evaluar los riesgos y peligros que amenazan la seguridad y protección de la mercancía, así como definir e implantar las medidas de control que resulten necesarias. Dicho estudio deberá actualizarse en función de las prestaciones o servicios que preste por cuenta de STEF.

**Requisitos - Deberá**

**B1** – Realizar un estudio formal HACCP, o disponer de una autorización sanitaria conforme al Reglamento CE n° 853/2004, que integre las actividades realizadas en nombre de STEF. Este método permite identificar, evaluar y gestionar los riesgos clave en materia de salubridad y seguridad de los alimentos. El plan HACCP definirá las Buenas Prácticas de Higiene en los programas para los que esto sea un requisito previo, así como un conjunto de medidas a seguir para garantizar la salubridad y seguridad de los alimentos. Este estudio se centrará en los cuatro tipos de riesgo siguientes: biológicos (virus, microorganismos...), químicos (pesticidas, aditivos, rodenticidas...), físicos (cuerpos extraños, madera, cristal...) y, por último, los ligados a los principales alérgenos. Formar y sensibilizar a su personal, nada más llegar y periódicamente después, sobre las medidas de control que haya definido, al menos, si procede, las del centro STEF en el que se encuentre (folleto de bienvenida, buenas prácticas, procedimientos, instrucciones, directivas, avisos, etc.) - y llevar un registro de estas medidas.

**B2** – Realizar un estudio formal que permita evaluar los riesgos y peligros asociados a su actividad en materia de seguridad y protección de la mercancía (se acepta cualquier método reconocido de análisis de riesgos). Como mínimo, y según el caso, deberá respetar las normas, requisitos y buenas prácticas aplicables en las instalaciones STEF de destino.

**B3** – Evitar cualquier riesgo (directo o indirecto) de contaminación o degradación de la mercancía (ligado a equipos, atuendos, procesos, actividades de manipulación, etc.).

**B4** – Velar por la idoneidad de los materiales, productos y equipos (incluyendo la instalación).

**B5** – Definir un procedimiento de control y registro para la recepción/expedición: identificación del vehículo, T°, higiene/olor, conformidad y cumplimiento de las expectativas (incluyendo la gestión de discrepancias que hayan sido identificadas).

**B6** – Haber establecido un procedimiento aplicable, funcional y completo de retirada y seguimiento (pruebas, registros, análisis y *feedback*...).

#### Buenas prácticas:

**B7** - Formar al equipo encargado de estudiar los posibles riesgos asociados a la actividad, prestando especial atención al método aplicable para garantizar la seguridad y salubridad de la mercancía.

**B8** – Formar y sensibilizar, desde un primer momento y de forma periódica, a su personal para que aplique las medidas de control que ha definido (como mínimo, las aplicables en las instalaciones STEF de destino). Si fuera necesario: entrega de un **folleto de bienvenida, buenas prácticas, procedimientos, instrucciones, consignas, anuncios, etc.** También deberá conservar pruebas de estas actuaciones.

**B9** – Velar porque la mercancía congelada no permanezca más de 30 minutos en una zona refrigerada antes de colocarse en un entorno adecuado (consultar el Capítulo D). **STEF** podrá, en ciertos casos y siempre que se lo notifique por escrito, modificar este periodo máximo de permanencia.

**B10** – Delimitar su zona de actuación (bolardos, balizas, vallas, señales temporales...)

**B11** – Solicitar el traslado de mercancías que puedan verse afectadas por su actividad y, en caso de que no sea posible, protegerlas contra la contaminación o el deterioro (incluyendo trabajos en altura).

**B12** – Identificar al conductor en los documentos de confirmación

#### NO deberá

- Transportar productos sin respetar las reglas de compatibilidad definidas por la normativa (*ADR, REACH/CLP, UN ...*)
- Transportar, simultáneamente, subproductos y alimentos

## Capítulo C - HIGIENE

**Normas:** Debe respetar normas estrictas en materia de higiene de sus empleados, locales, vehículos, equipos y del personal de mantenimiento que contrate para efectuar las actividades que le encomendamos, con el fin de evitar cualquier posible riesgo para la salud de las personas (contaminación, deterioro de la mercancía). Si presta sus servicios en instalaciones STEF, también deberá respetar las normas que defina el Grupo.

#### Requisitos - Deberá

**C1** – Formar a su personal en materia de buenas prácticas higiénicas, uso de productos de limpieza, normas de higiene y velar porque se apliquen

**C2** – Suministrar la ropa y equipos de protección individual que sean necesarios, así como concienciar sobre la necesidad de reemplazarlos cada cierto tiempo (ya que la suciedad podría poner en riesgo la seguridad sanitaria de la mercancía: la ropa de trabajo debe estar limpia).

**C3** – Definir y seguir un plan de limpieza de locales y/o vehículos (tanto por dentro como por fuera) en base a un estudio formal (consultar el Capítulo B)

**C4** – Si ruptura de la carga - Definir y seguir un plan de lucha contra las plagas (ubicación y tipo de señuelos y trampas, frecuencias de control, registros ...)

**C5** – Garantizar el tratamiento de productos y desechos peligrosos, prestando especial atención a la actualización de su ficha de datos y el inventario en contenedores y lugares en los que el acceso es restringido (respetando las reglas de compatibilidad, etiquetado y señalización fijadas por ley)

**C6** – Garantizar la buena gestión de la mercancía que no cumple con las especificaciones y los desechos no peligrosos (empaquetado, flujo, trazabilidad, registro de las acciones emprendidas)

⇒ Cumplimiento de las disposiciones del código medioambiental y las *normas europeas en este campo (desechos y, llegado el caso, subproductos animales)*

**C7** – Formar a su personal en lo que respecta al buen uso de equipos frigoríficos instalados a bordo de vehículos y remolques (ajustes de temperatura de consigna, modo de funcionamiento/ventilación, mensaje de error, llenado/verificación de los niveles de líquidos y carburante, registros ...)

**C8** – Verificar que los equipos de manipulación empleados o que se usarán en locales o vehículos/remolques no son una fuente de contaminación o de degradación de la mercancía (limpieza, ausencia de olores, plagas, sustancias o astillas, clavos ...)

**C9** – Poner en marcha un plan de localización de materiales «duros» y un procedimiento de gestión que permita registrar las medidas implantadas para evitar que la mercancía sufra algún daño (o seguir el plan que está en vigor en las instalaciones de STEF).

**C10** – Garantizar que el agua empleada, sobre todo, para aclarar aquellas zonas y superficies limpias que pueden entrar en contacto con la mercancía cumple con los criterios de potabilidad

### Buenas prácticas

**C11** – Se asegurará de que su personal mantiene una buena higiene general (manos limpias, heridas protegidas...) y lleva en todo momento ropa limpia y adecuada para la actividad que va a realizar

## Capítulo D – RESPETO DE LA TEMPERATURA

**Normas:** Las mercancías deben transportarse, almacenarse o aguardar su recogida en ambientes y locales adaptados a sus características, empaquetado y destino (conforme a las instrucciones facilitadas). La temperatura de los locales con temperatura controlada deberá monitorizarse, registrarse y archivar.

En lo que respecta a las actividades ligadas a mercancías cuya temperatura debe superar los +4°C (o que no precisan estar a temperatura controlada), deberá guiarse por sus requisitos específicos (pliego de condiciones, acuerdos concretos con STEF, etiquetado...) y no aplicar las consignas recogidas más arriba. Si estas mercancías se agrupan con otras que sí precisan estar a una temperatura controlada más baja, conviene aplicar ésta última a todo el grupo o al contenedor afectado (según proceda).

### Requisitos - Deberá

**D1** – Verificar que las condiciones de almacenamiento, tránsito y transporte son las adecuadas para cada tipo de mercancía (temperatura, área reservada, zona de espera ...)

**D2** – Mantener los locales donde puede dejarse la mercancía a la siguiente temperatura:

| <b>LOCALES</b>              | Temperatura de los locales                                     | Activación de la alarma si $+4^{\circ}\text{C} < T^{\text{a}} < +6^{\circ}\text{C}$ controlada | Umbral de temperatura de alarma | Activación de la alarma si se supera el umbral de alarma | Registro          | Tiempo de conservación en archivos |
|-----------------------------|--|--|---------------------------------|--|-------------------|------------------------------------|
| <b>Productos frescos</b>    | $+2^{\circ}\text{C} \leq T^{\text{a}} \leq +4^{\circ}\text{C}$ | Alarma activada tras 60 minutos consecutivos (máx.)  | +6°C (máx.)                     | Alarma inmediata = sin retardo                           | 7/7 días y 24h/24 | 1 año (mínimo)                     |
| <b>Productos congelados</b> | $T^{\text{a}} \leq -18^{\circ}\text{C}$                        | N/A  | -18°C (máx.)                    | Alarma activada tras 30 minutos consecutivos (máx.)      | 7/7 días y 24h/24 | 5 años (mínimo)                    |

**D3** – Respetar las siguientes temperaturas en los vehículos y remolques que transportan mercancía:

| <b>VEHÍCULOS REMOLQUES</b>  | Temperatura de consigna                 | Temperatura ambiente   | Registro de la temperatura ambiente   | Plazo de entrega de los registros | Tiempo de conservación en archivos |
|-----------------------------|---|--|---------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| <b>Productos frescos</b>    | +2°C máx. (permanecer >0°C)             | $+2^{\circ}\text{C} \leq T^{\text{a}} \leq +4^{\circ}\text{C}$ | Obligatorio en presencia de mercancía | 48 horas (máx.)                   | 6 meses (mínimo)                   |
| <b>Productos congelados</b> | $T^{\text{a}} \leq -21^{\circ}\text{C}$ | $T^{\text{a}} \leq -18^{\circ}\text{C}$                        | Obligatorio en                        | 48 horas                          | 2 años                             |

|  |  |  |                        |        |          |
|--|--|--|------------------------|--------|----------|
|  | (máx.)<br>Tª C consigna = -25°C<br>en Francia, Bélgica |  | presencia de mercancía | (máx.) | (mínimo) |
|--|--|--|------------------------|--------|----------|

En caso de distribución local en Italia, registrar la temperatura sólo es una práctica recomendada si la temperatura de la mercancía se anota en el momento de la carga y descarga y en la caja se indica la temperatura ambiente.

**D4** – Respetar las temperaturas máximas (en °C) para la recepción/aceptación de la mercancía:

**Cuando la temperatura del producto supere la fijada por la normativa o por el fabricante** – es decir, la que figura en la etiqueta del producto (de aquí en adelante denominada «x°C») – **habrá que tener en cuenta las reservas que recogen los documentos de transporte o recepción y aplicar las medidas acordadas** específicamente con STEF para ese tipo de producto y/o caso. En el supuesto de que no haya instrucciones específicas, será necesario ponerse en contacto con STEF para saber qué pasos tomar.

Atención –Es necesario realizar reservas tan pronto como la temperatura producida no esté dentro del rango de temperatura indicado en la etiqueta, incluso si la temperatura se encuentra dentro de las tolerancias descritas a continuación.

En lo que respecta a los productos congelados ( $x^{\circ}\text{C} \leq -18^{\circ}$ ), se admite una cierta tolerancia:

| <b>MERCANCÍA</b>            | Tª C máxima admisible en el momento de la recepción de la <b>bultos</b> | Tª C máxima admisible en el momento de la recepción <b>(en el núcleo de la mercancía)</b> |
|-----------------------------|---|---|
| <b>Productos congelados</b> | $T^{\text{a}} \leq -15^{\circ}\text{C}$                                 | $T^{\text{a}} \leq -18^{\circ}\text{C}$   |

Para los productos frescos (+2°C/+4°C), puede tolerarse durante las fases de tránsito cortas a +/-2°C.

**D5** – Tener y seguir un procedimiento de calibración que garantice que sus aparatos de medición y registro de la temperatura son seguros y fiables, de acuerdo a la legislación en vigor (consultar el Capítulo A)

**D6** –Refrigerar el vehículo antes de cargar y hacerse responsable de la mercancía:

- Temperatura de la caja para productos congelados:  $\leq -10^{\circ}\text{C}$
- Temperatura de la caja para productos frescos: entre  $+0^{\circ}\text{C}$  y  $+6^{\circ}\text{C}$

## Buenas prácticas

**D7** - Recomendación para el modo de producción de frío de la unidad de refrigeración de a bordo

⇒ **For the trailers:**

| <b>GOODS</b>  | <b>RECOMMENDED OPERATING MODE</b>  |
|---|--|
| <b>Alimentos envasados ultracongelados/congelados</b> | Discontinuo (modo Start Stop o Sentry)   |
| <b>Chilled packaged foodstuffs</b>                    | Discontinuous (Start Stop or Sentry mode)  |
| <b>Unpackaged and freshly hung meat</b>               | Discontinuous (Start Stop or Sentry mode)  |
| <b>Flowers, plants ...</b>                            | Discontinuous or Continuous depending on customer requirements and the sensitivity of the plants to low temperatures |

**D8** – Cuando se abra la puerta de un vehículo que contenga mercancía a temperatura controlada

- SI LA TEMPERATURA DEL VEHÍCULO ES DISTINTA DE LA TEMPERATURA AMBIENTE HAY QUE PARAR EL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN del vehículo o remolque y tratar de reducir al máximo el tiempo de apertura de puertas,
- SI NO LO ES, DEJAR EL SISTEMA EN FUNCIONAMIENTO

## Capítulo E – TRAZABILIDAD, CAPACIDAD DE REACCIÓN Y TRANSPARENCIA

**Normas:** Deberá contar con un sistema fiable, sólido y estable que garantice la trazabilidad de las actividades que realiza en nuestro nombre. Además, le pedimos total transparencia y que cuente con gran capacidad de reacción a la hora de facilitar información/datos relativos a la prestación de cada servicio encomendado.

### Requisitos - Deberá

- E1** – Contar con un sistema que le permita garantizar la trazabilidad de la información (ej.: cantidad, registros, ...), flujos y datos pertenecientes a cada servicio que preste en nuestro nombre
- E2** – Facilitarnos, en un plazo máximo de 48h, los registros de temperatura ambiente pertenecientes a vehículos y remolques bajo temperatura controlada
- E3** – Facilitarnos, en un plazo máximo de 24h, los registros de temperatura ambiente pertenecientes a locales bajo temperatura controlada
- E4** – Notificarnos cualquier falta de disponibilidad (incluso temporal) de sus sistemas de información, antes de que nosotros inquiramos sobre el asunto y de manera fluida y transparente

### Buena práctica

- E5** – Realizar, cada año, una prueba de trazabilidad en condiciones reales

### No deberá

- Maquillar la información que facilite a STEF u ocultar la falta de disponibilidad de ciertos datos que podamos requerir

## Capítulo F – GESTIÓN DE INMORALES / FOOD DEFENSE & FOOD FRAUD

**Normas:** Deberá implantar medidas de prevención y protección de la mercancía que sean lo suficientemente efectivas como para luchar contra actos de alteración o contaminación intencionados, así como manipulaciones fraudulentas.

### Requisitos - Deberá

- F1** – Redactar y respetar un procedimiento de alerta en caso de que se detecte una acción inmoral. Éste deberá incluir formación, ejercicios y *feedback*
- F2** – Controlar el acceso a zonas de almacenamiento durante la jornada de trabajo y fuera de estas horas
- F3** – Crear una lista de personas con autorización para entrar en zonas sensibles o peligrosas (e instalar la señalización pertinente)
- F4** – Identificar a todos los agentes externos y visitantes mediante, por ejemplo, credenciales o prendas específicas
- F5** – En el caso de agentes externos (incluyendo las visitas), aplicar la regla de las «3 A» («anunciados, acomodados y acompañados») y definir claramente qué zonas son accesibles para ellos
- F6** – Realizar todas las cargas de mercancía bajo la supervisión de personas familiarizadas con nuestros requisitos y buenas prácticas
- F7** – Protegerse frente a acciones malintencionadas y evitar propiciarlas (sobre todo, poniendo en marcha un proceso de entrada y salida de personal que requiera sistematizar y anotar la devolución de llaves, credenciales, prendas, etc.)
- F8** – Equipar vehículos y remolques con sistemas que impidan acceder a la mercancía sin que este acceso sea detectado

### Buenas prácticas

- F9** - Informar a la Dirección y anotar cualquier incidente, accidente o comportamiento que pueda resultar arriesgado o peligroso para la integridad de la mercancía o la salud de las personas
- F10** – Aprovechar cada nueva incorporación para organizar una campaña de sensibilización que recuerde al personal cuáles son nuestros requisitos en materia de *Food Defense & Food Fraud*
- F11** – Señalizar las zonas de aparcamiento autorizado para los distintos tipos de vehículo y usuarios
- F12** – Dar un móvil (GSM) a cada conductor que trabaje en nombre de STEF
- F13** – Definir e implantar, *in situ*, modalidades de gestión para las llaves de los vehículos

**F14** – Formar y advertir a sus conductores de las tácticas que utilizan los delincuentes o piratas (seguimiento de vehículos, desvíos, robo de coches o camiones ...)

**F15** – Prohibir la recogida de autoestopistas

**F16** – Instalar barreras físicas (mecanismos de cierre...) para impedir el acceso libre a productos peligrosos de mantenimiento o limpieza (por ejemplo).

**No deberá**

- Sustituir los embalajes, etiquetas o mercancías
- Añadir productos o sustancias a la mercancía
- Volver a etiquetar las mercancías (especialmente las unidades de venta) sin el consentimiento expreso y por escrito de STEF (y en el marco de un procedimiento previamente establecido)