



RÈGLES DE SÉCURITÉ SANITAIRE des Fournisseurs du Groupe STEF

Version du 01 mars 2023

1 / 10

RÈGLES DE SÉCURITÉ SANITAIRE des Fournisseurs du Groupe STEF

Objet

Spécialiste du transport et de la logistique de produits alimentaires sous température dirigée, le Groupe STEF place la sécurité sanitaire et la sûreté des produits au centre de ses préoccupations.

A ce titre, le présent Document décrit les principes et exigences que les Fournisseurs sont tenus de suivre et respecter en matière de Sécurité Sanitaire et Sûreté des Marchandises.

Nota : Les Fournisseurs du Groupe STEF sont entendus comme les sociétés effectuant des prestations pour le compte d'une ou plusieurs sociétés intégrées dans le périmètre comptable de la société STEF SA.

Valeurs et Principes

Le Groupe STEF exerce ses activités dans le respect de 4 Valeurs : Enthousiasme, Respect, Rigueur et Performance. Ces Valeurs nous guident et sont à la base de la confiance de nos clients.

Nos métiers consistent à conserver et/ou transporter les marchandises qui nous sont confiées, dans les conditions attendues et définies avec nos clients dans le respect d'exigences strictes.

Vous participez directement ou indirectement à la bonne réalisation de nos missions, c'est pourquoi vos activités doivent concourir à ce que les marchandises restent :

- **Intègres** (les dégradations constituent une porte d'entrée vers l'aliment et un préjudice commercial)
- **Indemnes de toute contamination** (physique, (micro)biologique, chimique et allergène) induite par vos activités, personnels, locaux, matériels/équipements ou encore véhicules
- dans des **conditions de conservation optimales**
 - Respect de la Chaîne du Froid (Température adaptée)
 - Respect de la traçabilité et des règles de gestion de stocks
 - Respect des délais annoncés

Application

En tant que Fournisseur de STEF, vous contribuez à la qualité, la sécurité et à la sûreté des prestations que nous assurons à nos clients. Ainsi, vous devez :

- respecter les principes et suivre les exigences énoncées plus loin
- mettre en œuvre les bonnes pratiques partagées dans le présent document
- nous informer, sans délai, de toute impossibilité ou risque d'impossibilité pour vous de les respecter.

Ces exigences et bonnes pratiques sont détaillées dans 6 chapitres thématiques décrivant les obligations spécifiques que vous devez respecter. Elles sont adaptées aux activités que vous exercez pour nous.

A : CONFORMITE REGLEMENTAIRE	B : MAITRISE DES RISQUES IMPACTANT LA SECURITE SANITAIRE DES MARCHANDISES
C : HYGIENE	D : RESPECT DE LA TEMPERATURE
E : TRAÇABILITE, REACTIVITE ET TRANSPARENCE	F : SURETE DES MARCHANDISES

Nous précisons que ce document ne se substitue pas aux contrats, accords ou engagements que vous avez par ailleurs avec STEF, mais précise nos exigences minimales en matière de Sécurité Sanitaire et Sûreté des Marchandises. **Ainsi, vous devez appliquer les exigences les plus contraignantes présentes dans les documents qui vous lient à STEF.**

De plus, si vous devez faire appel à un sous-traitant pour réaliser les activités que nous vous confions, vous devrez vous assurer préalablement de l'accord explicite de STEF et nous fournir les justificatifs prouvant que le sous-traitant se conforme à l'ensemble de nos exigences et bonnes pratiques.

Par conséquent, le présent document vous engage, à tout instant et sur simple demande, à prouver à STEF que nos principes, règles, exigences et bonnes pratiques sont respectés, ce, par les moyens et selon les modalités que nous jugerons les mieux adaptées (demande de justificatifs, requête, audits, ...). Les éventuels écarts seront appréciés par STEF et entraîneront une réponse graduée et adaptée : compléments d'information, plan d'actions ou de progrès, ... pouvant aller jusqu'au réexamen de notre relation commerciale.

Limites

Dans la mesure où aucun document ne peut prévoir, ni traiter toutes les situations pouvant se présenter, vous devez vous poser les questions suivantes si vous ne trouvez pas de consigne adaptée dans les 6 chapitres thématiques ci-après :

1. Est-ce légal ?
2. Est-ce conforme aux principes et valeurs énoncés dans ce Document ?

Si vous répondez « NON » à au moins une de ces 2 questions, alors ne mettez pas en œuvre votre solution/prestation en l'état et adaptez-la de façon à ce que vos 2 réponses soient positives.

Fournisseurs concernés directement par ces exigences sont ceux assurant pour notre compte les activités suivantes :

- Transport, Groupage et/ou Dégroupage
- Entreposage, préparation de commandes, (dé)congélation, co-packing et/ou conditionnement
- Mise à disposition de personnel : agence d'intérim, groupement d'employeurs, coopératives, société de gardiennage et/ou surveillance ...
- Interventions Techniques : maintenance programmée ou ponctuelle
- Nettoyage des sols, des locaux et/ou des véhicules
- Nettoyage des vêtements de travail
- Lutte contre les nuisibles : dératisation, désinsectisation

Règles applicables aux différents Fournisseurs

Transport et/ou Dégroupage	Entreposage et/ou Préparation de commandes et/ou (Dé)Congélation et/ou Co-packing et/ou Conditionnement	Mise à disposition de personnel (travail temporaire, gardiennage, ...)	Interventions Techniques	Nettoyage des Véhicules, Sols et Locaux	Nettoyage des vêtements de travail	Dératisation et/ou Désinsectisation
A1 A2 A3 A4	A1 A3 (si la prestation n'est pas réalisée chez STEF) A4	A1 A4	A1 A3 (le cas échéant) A4	A1 A4	A1 A4	A1 A4
B1 B3 B4 B5 (si rupture de charge) B6 B7 B9 B12	B1 B3 B4 B5 B6 B7 B9	 B8	 B2 B3 B4 B7 B8 B10 B11	 B2 B3 B4 B8 B11	 B2 B3 B4 B8	 B2 B3 B4 B8 B10 B11
C1 C2 C3 C4 (si rupture de charge) C5 C6 C7 C8 C9 C10 C11 (le cas échéant)	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 (le cas échéant) C8 C9 C10 C11	C1 (le cas échéant) C11	C1 C2 C5 C9 C11	C1 C2 C3 C5 C10 C11	C1 C2 C5 C6 C6 C10	C1 C2 C4 C5 C6 C8 C10
D1 D2 (si rupture de charge) D3 D4 D5 D6 D7 D8	D1 D2 D3 (le cas échéant) D4 D5 D6 D7 D8 (le cas échéant)	Non concerné	 D5 (le cas échéant)	Non concerné	Non concerné	Non concerné
E1 E2 E3 (si rupture de charge) E4 E5	E1 E3 E4 E5	E1	E1	E1	E1	E1
F1 F2 (le cas échéant) F3 (le cas échéant) F4 (le cas échéant) F5 (le cas échéant) F6 (le cas échéant) F7 F8 F9 F10 F11 (le cas échéant) F12 F13 (le cas échéant) F14 F15 F16 (le cas échéant)	F1 F2 F3 F4 F5 F6 F7 F9 F10 F11 F13 F16	F2 (gardiennage) F5 F7 F9	F3 F5 F7 F9 F16	 F7 F9 F13 (le cas échéant) F16	 F3 F5	 F9 F16

Chapitre A - CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE

Règles : vous devez respecter les obligations réglementaires internationales nationales ou locales qui vous sont applicables pour les activités que vous exercez en rapport avec la sécurité sanitaire et de la sûreté des marchandises - notamment pour celles que vous réalisez pour STEF.

Exigences - Vous devez - les parties en *italique* précisent nos exigences pour les activités exercées au sein de l'Union Européenne (UE)

A1 - Respecter les Réglementations Sanitaires qui vous sont applicables

⇒ *le cas échéant pour les activités concernées exercées dans l'UE, les Règlements CE n°178/2002, n°37/2005, être en possession d'un enregistrement Européen au titre du Règlement CE n°852/2004 ou d'un agrément au titre du Règlement CE n°853/2004*

A2 - Utiliser des véhicules et remorques adaptés aux contraintes des marchandises et activités que nous vous confions (aptitudes au contact alimentaire et au nettoyage des équipements et matériaux mis en œuvre, isolation, production frigorifique, ...).

⇒ *Ces engins doivent respecter l'accord ATP et les inspections périodiques attachées si vos activités sont réalisées dans l'UE*

A3 - Mettre en œuvre des enregistreurs de températures dans les zones sous température dirigée et des thermomètres de contrôle respectant les normes en vigueur concernant leur conformité initiale et leurs vérifications périodiques,

⇒ *pour l'UE et la SUISSE : normes EN n°12830, n°13485 et n°13486*

A4 - Archiver les documents et justificatifs en respectant les obligations réglementaires en la matière (durée d'archivage, format, disponibilité ...)

Chapitre B - MAÎTRISE DES RISQUES IMPACTANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES MARCHANDISES

Règles : Avant toute prestation, vous devez mener une étude permettant d'évaluer les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des marchandises et de définir et mettre en place les mesures de maîtrises nécessaires. Cette étude doit être mise à jour à chaque évolution en rapport avec les prestations ou services que vous réalisez pour le compte de STEF.

Exigences - Vous devez

B1 - Mener une étude HACCP formalisée *ou* disposer d'un agrément sanitaire au titre du Règlement CE n°853/2004, intégrant les activités réalisées pour le compte de STEF. Cette méthode permet d'identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la salubrité et la sécurité des aliments. Le plan HACCP doit définir les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans des programmes prérequis ainsi qu'un ensemble de mesures de maîtrise à suivre impérativement pour garantir la salubrité et la sécurité des aliments. Cette étude doit s'intéresser aux 4 classes de dangers touchant l'hygiène et la sécurité des marchandises suivantes : biologiques (virus, micro-organismes, ...), chimiques (pesticides, additifs, rodenticides ...), physiques (corps étrangers, bois, verre, ...) et enfin ceux liés aux principaux allergènes. - Former, sensibiliser votre personnel dès son arrivée et périodiquement ensuite, aux mesures de maîtrise que vous avez définies - à minima à celles du site STEF vous accueillant le cas échéant (**livret d'accueil, bonnes pratiques, procédures, instruction, consignes, affichage ...**) - et conserver les preuves de ces actions

B2 - Mener une étude formalisée permettant d'évaluer les dangers et les risques associés en lien avec vos activités menaçant la salubrité et la sécurité des marchandises (toute méthode reconnue d'analyse de dangers est acceptée), à minima et le cas échéant, vous devez vous conformer aux exigences, règles et bonnes pratiques du site STEF qui vous accueille

B3 - Eviter tout risque direct ou indirect de contamination ou de dégradation des marchandises (lié aux équipements, tenues, process, manipulation ...)

B4 - Veiller à la bonne adaptation des matériaux, produits et équipements, y compris de protection mis en œuvre

B5 - Définir une procédure de contrôle et enregistrements à réception/expédition : identification du véhicule, T°, hygiène/odeur, conformité et intégrité par rapport à ce qui est attendu, incluant la gestion des écarts qui peuvent être constatés

B6 - Avoir mis en place une procédure de Retrait/Rappel applicable, fonctionnelle et complète (test, enregistrements, analyse et retour d'expérience, ...)

Bonnes Pratiques :

B7 - Former l'équipe en charge de l'étude des dangers, à la méthode déployée pour assurer la salubrité et la sécurité des marchandises

B8 - Former, sensibiliser votre personnel dès son arrivée et périodiquement ensuite, aux mesures de maîtrise que vous avez définies - à minima à celles du site STEF vous accueillant le cas échéant (**livret d'accueil, bonnes pratiques, procédures, instruction, consignes, affichage** ...) - et conserver les preuves de ces actions

B9 - Veillez à ce que les marchandises surgelées ne séjournent pas plus de 30 minutes dans une zone réfrigérée à +2°C/+4°C avant d'être placées dans une ambiance adaptée (cf. Chapitre D) - Cette durée maximale de séjour peut être aménagée par STEF dans certains cas. STEF vous le notifiera alors par écrit.

B10 - Délimitez votre zone d'intervention (plots, balises, rubalise, marquage temporaires, ...)

B11 - Demandez le déplacement des marchandises pouvant être impactées par vos activités, si cela n'est pas possible, les protéger de tout risque de contamination ou de détérioration, y compris pour les interventions en hauteur

B 12 – Identifier le conducteur dans les documents de confirmation

Vous ne devez pas

- Transporter des produits en ne respectant pas les règles de compatibilités notamment définies par la réglementation (*ADR, REACH/CLP, UN ...*)
- Transporter concomitamment des déchets et des denrées

Chapitre C - HYGIÈNE

Règles : vous devez respecter des règles strictes concernant l'hygiène de votre personnel, des locaux, des véhicules, équipements et des supports de manutention que vous mettez en œuvre pour réaliser les activités que nous vous confions, dans le but d'éviter tout risque pour la santé des personnes (contamination, dégradation des marchandises). Lors de toute intervention sur un site STEF, vous devez également respecter les règles définies par celui-ci.

Exigences - Vous devez

C1 - Former votre personnel aux bonnes pratiques d'hygiène, à l'utilisation des produits de nettoyage, aux règles d'hygiène et veiller à ce qu'il les applique

C2 - Fournir autant de tenues et d'EPI que nécessaire et sensibiliser à la nécessité d'en changer régulièrement et à chaque souillure pouvant nuire globalement à l'hygiène générale et donc à la sécurité sanitaire des marchandises : les vêtements de travail doivent être propres.

C3 - Définir et respecter un plan de nettoyage des locaux et/ou véhicules (intérieur et extérieur caisse) résultant d'une étude formalisée (cf. Chapitre B)

C4 - Définir et respecter un plan de lutte contre les nuisibles (localisation et nature des piège et appâts, fréquences de contrôle, enregistrements ...)

C5 - Vous assurer de la bonne gestion des produits et déchets Dangereux, c'est-à-dire notamment détenir leur fiche de données de sécurité à jour, les stocker dans des lieux et contenants spécifiques et dont l'accès est contrôlé, respecter pour leur stockage les règles de compatibilité et les étiquetages et affichage réglementaires

C6 - Vous assurer de la bonne gestion des marchandises non conformes et des déchets non dangereux (conditionnement, flux, traçabilité, enregistrement des actions menées)

⇒ respect des prescriptions du code de l'environnement et *des réglementations Européennes en la matière (déchets, Sous-produits animaux le cas échéant, ...*

C7 - Former votre personnel à la bonne utilisation des groupes froids embarqués sur les véhicules et remorques (réglages des températures de consigne, mode de fonctionnement/ventilation, message d'erreur, remplissage/vérifications des niveaux des fluides et carburant, enregistreur ...)

C8 - Vérifier que les supports de manutention utilisés ou pénétrant dans les locaux ou véhicules/remorques ne sont pas une source de contamination ou de dégradation des marchandises (propreté, absence de traitements, d'odeurs, de nuisibles, de substances ou d'éclats, clous ...)

C9 - Mettre en place un plan cassable - ou respecter celui du site STEF vous accueillant - localisant les matériaux "durs" et une procédure de gestion permettant notamment d'enregistrer toute casse et les actions mises en œuvre pour éviter tout risque pour les marchandises

C10 - Vous assurer que la qualité de l'eau servant notamment au rinçage des vêtements/zones/surfaces nettoyés et potentiellement en contact avec la marchandise, respecte les critères de potabilité

Bonnes pratiques

C11 - Vous assurer que votre personnel a une bonne hygiène globale (mains propres, plaies protégées ...) et porte en permanence une tenue propre et adaptée à ses activités

Chapitre D - RESPECT DE LA TEMPÉRATURE

Règles : les marchandises doivent transiter, être stockées ou en attente de prise en charge dans des ambiances et locaux adaptés à leurs nature, conditionnement, destination, conformément aux instructions données. La température des locaux sous température dirigée doit être surveillée, enregistrée et archivée.

Concernant les activités liées à des marchandises nécessitant une température supérieure à +4°C ou non régulée, vous devez vous référer à leurs exigences spécifiques (cahier des charges, accords spécifiques avec STEF, étiquetages, ...) et non appliquer les consignes ci-dessous.

En cas de groupage de ce type de marchandises avec d'autres nécessitant une température dirigée plus basse, il convient d'appliquer la température requise la plus basse à l'ensemble du groupage ou du compartiment concerné le cas échéant.

Exigences - Vous devez

D1 - Vérifier l'adéquation entre marchandise et conditions de stockage, de transit et de transport (T°, zone dédiée, rétention ...)

D2 - Respecter les températures suivantes dans les locaux où les marchandises peuvent se trouver :

LOCAUX	Température des locaux	Déclenchement de l'alarme si $+4^{\circ}\text{C} < T^{\circ}_{\text{air}} < +6^{\circ}\text{C}$	Température seuil d'alarme	Déclenchement de l'alarme si dépassement du seuil d'alarme	Enregistrement	Durée d'Archivage
Frais	$+2^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$	Alarme déclenchée après 60 minutes consécutives (max.)	+6°C (max.)	Alarme immédiate = sans temporisation	7 j/7 et 24h/24	1 an (minimum)
Surgelés	$T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$	Sans objet	-18°C (max.)	Alarme déclenchée après 30 minutes consécutives (max.)	7 j/7 et 24h/24	5 ans (minimum)

D3 - Respecter les températures suivantes dans les véhicules et remorques contenant les marchandises :

VÉHICULES	Température de consigne	Température de l'air ambiant	Enregistrement de la température ambiante	Délai de fourniture des enregistrements	Durée d'Archivage
Frais	+2°C max. (en restant >0°C)	$+2^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$	Obligatoire en présence de marchandise	48 heures (max.)	6 mois (minimum)

Surgelés	T° ≤ -21°C (max.) T°C consigne = -25°C en France, Belgique	T° ≤ -18°C	Obligatoire en présence de marchandise	48 heures (max.)	2 ans (minimum)
-----------------	---------------------------------------------------------------------	------------	----------------------------------------------	---------------------	--------------------

Pour de la distribution locale en Italie l'enregistrement de la température n'est que recommandée si les températures des marchandises sont enregistrées à leur chargement et déchargement et que la caisse possède un afficheur de la température ambiante de la caisse.

D4 - Respecter les T°C maximales d'acceptabilité des marchandises à réception/prise en charge :

Dès que la température du produit est supérieure à celle fixée par la réglementation ou par le producteur - c'est-à-dire celle figurant sur l'étiquette du produit (dénommée « x°C » dans ce qui suit) - il faut prendre les réserves qui s'imposent sur les documents de transport ou de réception et appliquer les consignes prévues spécifiquement avec STEF pour ce type de marchandises/cas ou prévenir STEF pour s'enquérir de la marche à suivre en l'absence de consignes spécifiques établies.

Attention, il faut prendre des réserves dès que la température produit n'est pas comprise dans la plage de température marquée sur l'étiquette - même si la température est dans les tolérances décrites ci-dessous.

Concernant les surgelés (x°C ≤ -18°), une tolérance en surface des produits peut être admise :

MARCHANDISES	T°C maximale admissible à réception en surface entre 2 colis de marchandises	T°C maximale admissible à réception à cœur des marchandises
Surgelés	T° ≤ -15°C	T° ≤ -18°C

Concernant les produits frais (+2°C/+4°C), il peut être toléré **durant les phases de transit court** de +/-2°C.

D5 - Posséder et respecter une procédure traitant de la métrologie permettant de vous assurer que vos appareils de mesure et d'enregistrement de la température sont sûrs et fiables, conformément à la réglementation en vigueur - (cf. Chapitre A)

D6 - Pré-refroidir la caisse du véhicule avant tout chargement et prise en charge de marchandises :

- Température de la caisse pour les produits surgelés ≤ -10°C
- Température de la caisse pour les produits frais comprise entre +0°C et +6°C

Bonnes Pratiques

D7 – Préconisation du mode de fonctionnement de production frigorifique du groupe froid embarqué :

⇒ pour les semi-remorques :

MARCHANDISES	FONCTIONNEMENT PRÉCONISÉ
Denrées alimentaires conditionnées surgelés/congelées	Discontinu (mode Start Stop ou Sentry)
Denrées alimentaires conditionnées fraîches	Discontinu (mode Start Stop ou Sentry)
Viandes non conditionnées et pendues fraîches	Discontinu (mode Start Stop ou Sentry)
Fleurs, plantes ...	Discontinu ou Continu selon les exigences clients et la sensibilité des végétaux aux basses températures

⇒ pour les porteurs, le mode de fonctionnement continu doit être le règle.

D8 - Lors de l'ouverture d'une porte d'un véhicule contenant des marchandises sous température dirigée

- SI LA TEMPERATURE DE LA CAISSE EST DIFFERENTE DE LA TEMPERATURE AMBIANTE ALORS IL FAUT ARRÊTER LE GROUPE FROID du véhicule ou de la remorque et veiller à réduire au maximum le temps d'ouverture des portes,
- SINON LE LAISSER EN FONCTIONNEMENT

Chapitre E - TRAÇABILITÉ, RÉACTIVITÉ ET TRANSPARENCE

Règles : Vous devez avoir un système assurant la traçabilité des activités réalisées pour notre compte qui soit fiable, robuste et pérenne. De plus, nous vous demandons une parfaite transparence et réactivité dans la mise à disposition des informations/données en relation avec chaque prestation confiée.

Exigences - Vous devez

E1 - Posséder un système permettant d'assurer la traçabilité des informations (ex : quantité, enregistrements, ...), flux, données pour chaque prestation assurée pour notre compte

E2 - Mettre à notre disposition sous 48h maximum les enregistrements des températures ambiantes dans les véhicules et remorques sous température dirigée

E3 - Mettre à notre disposition sous 24h maximum les enregistrements des températures ambiantes des locaux sous température dirigée

E4 - Nous signaler toute indisponibilité même temporaire de vos systèmes d'information de façon fluide et transparente avant que nous ne vous sollicitons sur le sujet

Bonne pratique

E5 - Réaliser un test de traçabilité en conditions réelles tous les ans

Vous ne devez pas

- Dissimuler des informations à STEF ou cacher l'indisponibilité de certaines données en rapport avec nos exigences

Chapitre F – MAÎTRISE DES ACTES MALVEILLANTS / FOOD DEFENSE & FOOD FRAUD

Règles : Vos devez mettre en place des mesures de prévention, de protection des marchandises suffisantes pour prévenir et lutter contre des actes intentionnels et malveillants de contaminations, de dégradations ou de manipulations frauduleuses.

Exigences - Vous devez

F1 - Rédiger et respecter une procédure d'alerte en cas de détection d'acte malveillant incluant formation, exercices et retour d'expérience

F2 - Contrôler l'accès aux zones de stockage pendant et hors des horaires d'exploitation

F3 - Etablir une liste des personnes dont l'accès aux zones sensibles voire dangereuses est autorisées et mettre en place une signalétique spécifique

F4 - Identifier tous les intervenants extérieurs et visiteurs en les dotant par exemple de badges et/ou de tenues spécifiques

F5 - Pour les intervenants extérieurs y compris les visiteurs, appliquer la règle des « 3 A » : « Annoncés, accueillis et accompagnés » et définir clairement les zones qui leur sont accessibles ou pas

F6 - Réaliser tous les chargements de marchandises sous la surveillance de personnes formées à nos exigences et bonnes pratiques

F7 - Vous prémunir d'actions malveillantes et éviter de les faciliter notamment en mettant en place un processus d'intégration et de départ des personnels incluant la perception et l'enregistrement de la restitution des clés, badges, tenues, ...

F8 - Equiper véhicules et remorques de systèmes interdisant l'accès à la marchandise sans que l'effraction ne soit détectable

Bonnes pratiques

F9 - Remonter à la Direction et enregistrer les incidents, accidents et comportements à risque ou dangereux pour la marchandise ou la santé des personnes

F10 - Sensibiliser à chaque intégration puis périodiquement les personnels à nos exigences en matière de Food Defense & Food Fraud

F11 - Matérialiser les zones de stationnement autorisé pour les différents types de véhicule et usagers

F12 - Fournir un GSM à chaque conducteur travaillant pour le compte de STEF

F13 - Définir et mettre en place les modalités de gestion des clés des véhicules sur site

F14 - Former et sensibiliser vos conducteurs aux ruses des pirates de la route (voiture suiveuse, détournement, car/truck-jacking ...)

F15 - Interdire la prise en charge des auto-stoppeurs

F16 - Empêcher physiquement (verrouillage, ...) le libre accès aux produits dangereux de maintenance, sanitation et de nettoyage par exemple

Vous ne devez pas

- Substituer des emballages, étiquettes ou marchandises
- Ajouter de produits ou de substances aux marchandises
- Ré-étiqueter les marchandises - notamment les unités de vente - sans validation explicite et écrite de la part STEF et dans le cadre d'une procédure établie