

---

# **RÈGLES DE SÉCURITÉ SANITAIRE** **des Sous-Traitants Transport et** **Dégroupeurs du Groupe STEF**

Version du 01 mars 2023

# RÈGLES DE SÉCURITÉ SANITAIRE

## des Sous-Traitants Transport et

## Dégroupeurs 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.

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

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.

## 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 Règlements 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.

**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 - S'il y a rupture de charge**, 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

**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.

**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 - S'il y a rupture de charge**, définir et respecter un plan de lutte contre les nuisibles (localisation et nature des pièges 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 - Le cas échéant**, 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, s'il y a rupture de charge :**

<b>LOCAUX</b>	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
<b>Frais</b>	$+2^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$	Alarme déclenchée après 60 minutes consécutives (max.)	$+6^{\circ}\text{C}$ (max.)	Alarme immédiate = sans temporisation	7 j/7 et 24h/24	1 an (minimum)
<b>Surgelés</b>	$T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$	Sans objet	$-18^{\circ}\text{C}$ (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 :**

<b>VÉHICULES</b>	Température de consigne	Température de l'air ambiant	Enregistrement de la température ambiante	Délai de fourniture des enregistrements	Durée d'Archivage
<b>Frais</b>	$+2^{\circ}\text{C}$ max. (en restant $>0^{\circ}\text{C}$ )	$+2^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$	Obligatoire en présence de marchandise	48 heures (max.)	6 mois (minimum)
<b>Surgelés</b>	$T^{\circ} \leq -21^{\circ}\text{C}$ (max.) $T^{\circ}\text{C}$ consigne = $-25^{\circ}\text{C}$ en France, Belgique	$T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$	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  $T^{\circ}\text{C}$  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 ( $x^{\circ}\text{C} \leq -18^{\circ}$ ), une tolérance en surface des produits peut être admise :

<b>MARCHANDISES</b>	$T^{\circ}\text{C}$ maximale admissible à réception en surface entre 2 colis de marchandises	$T^{\circ}\text{C}$ maximale admissible à réception à cœur des marchandises
<b>Surgelés</b>	$T^{\circ} \leq -15^{\circ}\text{C}$	$T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$

Concernant les produits frais, il peut être toléré un écart de  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  en surface durant les phases de livraison.

**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  $\leq -10^{\circ}\text{C}$
- Température de la caisse pour les produits frais comprise entre  $+0^{\circ}\text{C}$  et  $+6^{\circ}\text{C}$

## 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** - **Si rupture de charge**, 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 - Le cas échéant**, contrôler l'accès aux zones de stockage pendant et hors des horaires d'exploitation
- F3 - Le cas échéant**, établir une liste des personnes dont l'accès aux zones sensibles voire dangereuses est autorisées et mettre en place une signalétique spécifique
- F4 - Le cas échéant**, identifier tous les intervenants extérieurs et visiteurs en les dotant par exemple de badges et/ou de tenues spécifiques
- F5 - Le cas échéant**, 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 - Le cas échéant**, 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 - Le cas échéant**, 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 - Le cas échéant**, 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 - Le cas échéant**, 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