



# **REGOLE DI SICUREZZA IGIENICO - SANITARIA per i Vettori e Corrispondenti del Gruppo STEF**

Versione del 1 marzo , 2023



# REGOLE DI SICUREZZA IGINICO SANITARIA

## per i Vettori e Corrispondenti del gruppo STEF

### Oggetto

In qualità di specialista nel trasporto e nella logistica di prodotti alimentari a temperatura controllata, il Gruppo STEF pone la sicurezza alimentare e la sicurezza dei prodotti al centro delle sue preoccupazioni.

Per questo motivo, il presente Documento descrive i principi e i requisiti che i Fornitori sono tenuti a seguire e rispettare in termini di Sicurezza Alimentare e di Sicurezza delle merci.

**NB** : Per fornitori del Gruppo STEF si intendono le società che prestano servizi per conto di una o più società appartenenti al Gruppo STEF.

### Valori e principi

Il Gruppo STEF opera secondo 4 valori: Entusiasmo, Rispetto, Rigore e Performance. Questi valori sono i principi guida della nostra azienda e il fondamento della fiducia dei nostri clienti.

La nostra attività consiste nello Stoccare e/o trasportare la merce a noi affidata, alle condizioni previste e definite con i nostri clienti nel rispetto di requisiti rigorosi, in particolare in termini di sicurezza igienico sanitari degli alimenti.

Siete direttamente o indirettamente coinvolti nel completamento con successo delle nostre missioni, motivo per cui le vostre operazioni devono contribuire a garantire che le merci rimangano:

- **Integre** (il danno costituisce un punto di accesso verso il prodotto alimentare e uno svantaggio commerciale);
- **Prive di qualsiasi contaminazione** ( fisica, (micro)biologica, chimica e allergenica) indotta dalle vostre attività, personale, strutture, materiali/attrezzature o veicoli;
- in **condizioni di conservazione ottimali**:
  - Rispetto della catena del freddo (temperatura adattata);
  - Rispetto delle regole di tracciabilità e gestione degli Stocks;
  - Rispetto dei tempi di consegna concordati;

### Applicazione

In qualità di Partner di STEF, è fondamentale il vostro contributo alla qualità, alla sicurezza e alla affidabilità dei servizi che forniamo ai nostri clienti, per fare ciò è necessario rispettare i seguenti requisiti:

- rispettare i principi e i requisiti indicati di seguito;
- implementare le buone pratiche condivise in questo documento;
- Informarci, senza indugio, di qualsiasi impossibilità o rischio di impossibilità di rispettare i requisiti e le buone pratiche STEF.

Questi requisiti e buone pratiche sono dettagliati in 6 capitoli tematici che descrivono gli obblighi specifici da rispettare.

<b>A : CONFORMITÀ NORMATIVA</b>	<b>B : CONTROLLO DEI RISCHI CHE INCIDONO</b> Sulla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti
<b>C : IGIENE</b>	<b>D : CONFORMITÀ DELLA TEMPERATURA</b>
<b>E : TRACCIABILITÀ, REATTIVITÀ E TRASPARENZA</b>	<b>F : SICUREZZA DELLE MERCI</b>

Desideriamo sottolineare che questo documento non sostituisce eventuali contratti, accordi o impegni che potreste avere con STEF, ma specifica i nostri requisiti minimi in termini di sicurezza alimentare e difesa alimentare. **Pertanto, è necessario applicare i requisiti più rigorosi contenuti nei documenti che vi legano a STEF.**

Inoltre, se avete bisogno di avvalervi di un subappaltatore per eseguire le operazioni che vi affidiamo, dovrete assicurarvi di avere in anticipo l'accordo esplicito di STEF e fornirci la prova che il subappaltatore rispetta tutti i nostri requisiti e le nostre buone pratiche.

Di conseguenza, il presente documento vi impegna, in qualsiasi momento e su richiesta, a dimostrare a STEF che i nostri principi, regole, requisiti e buone pratiche sono rispettati, con i mezzi e le modalità che riteniamo più appropriati (richiesta di documenti giustificativi, domande, audit, ecc.). Eventuali discrepanze saranno valutate da STEF e porteranno a una risposta differenziata e adattata: informazioni supplementari, piani d'azione o di progresso, ecc., che possono arrivare fino a rivedere il nostro rapporto commerciale.

## Limitazioni

Poiché nessun documento può prevedere o affrontare tutte le situazioni che possono sorgere, dovrete porvi le seguenti domande, se non trovate istruzioni adeguate nei 6 capitoli tematici seguenti:

1. È legale?
2. Ciò è in linea con i principi e i valori enunciati nel presente documento?

Se la risposta è "NO" ad almeno una di queste 2 domande, allora non dare seguito alla vostra soluzione / servizio così com'è ma adattarla/o in modo che le tue 2 risposte siano positive.

## Capitolo A - CONFORMITÀ NORMATIVA

**Regole** : Dovete rispettare le normative internazionali, nazionali o locali sulla sicurezza alimentare e del carico applicabili alle vostre attività, in particolare per i servizi che svolgete per STEF.

**Requisiti - È necessario** - le parti in *corsivo* specificano i nostri requisiti per le attività con l'Unione europea (UE)

**A1** - Rispettare le normative sulla sicurezza alimentare applicabili

⇒ *nel caso delle attività interessate svolte nell'UE, i regolamenti CE n. 178/2002, n. 37/2005, essere in possesso di una registrazione europea ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 o di un'autorizzazione ai sensi del regolamento CE n. 853/2004.*

**A2** - Utilizzare veicoli e rimorchi adeguati ai vincoli delle merci e dei servizi che vi affidiamo (adatti al contatto con gli alimenti e alla pulizia delle attrezzature e dei materiali utilizzati, isolamento, gruppi frigoriferi,...).

⇒ *Questi veicoli devono essere conformi all'accordo ATP e alle relative ispezioni periodiche se le vostre attività sono svolte nell'UE.*

**A3** - Installare registratori di temperatura nelle zone a temperatura controllata e utilizzare termometri conformi agli standard vigenti per la conformità iniziale e le verifiche periodiche.

⇒ *per l'UE e la SVIZZERA: norme EN n°12830, n°13485 e n°13486*

**A4** - Archiviazione dei documenti e dei documenti giustificativi nel rispetto degli obblighi normativi in materia (tempi di archiviazione, formato, disponibilità, ecc.).

## Capitolo B - CONTROLLO DEI RISCHI CHE INCIDONO SULLA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI

**Regole** : Prima di iniziare qualsiasi servizio, è necessario condurre uno studio per valutare i pericoli che minacciano la sicurezza delle merci per definire e attuare le necessarie misure di controllo. Questo studio deve essere aggiornato ogni volta che ci sono cambiamenti in relazione alle operazioni o ai servizi forniti per conto di STEF.

**Requisiti – E' fatto obbligo di:**



**B1** - Condurre uno studio HACCP formalizzato e avere una registrazione sanitaria in base al *Regolamento CE 852 oppure 853/2004*, integrando le attività svolte per conto di STEF. Ciò consente di identificare, valutare e controllare i rischi significativi per la sicurezza alimentare. Il piano HACCP deve definire le buone pratiche igieniche nei programmi prerequisiti e una serie di misure di controllo che devono essere seguite per garantire la sicurezza alimentare. Questo studio dovrebbe concentrarsi sulle 4 seguenti classi di pericolo che influenzano l'igiene e la sicurezza delle merci: biologiche (virus, microrganismi, ecc.), chimiche (pesticidi, additivi, rodenticidi, ecc.), fisiche (corpi estranei, legno, vetro, ecc.) e infine quelle relative ai principali allergeni. Formare e sensibilizzare il vostro personale, non appena arriva e periodicamente in seguito, alle misure di controllo che avete definito - almeno, se del caso, quelle del sito STEF in cui vi trovate (**opuscolo di benvenuto, buone pratiche, procedure, istruzioni, direttive, avvisi, ecc.**) - e tenere un registro di tali misure.

**B2** - Condurre uno studio formalizzato per valutare i pericoli e i rischi associati alle attività che minacciano la salute dei consumatori e la sicurezza delle merci (qualsiasi metodo di analisi dei pericoli riconosciuto è accettato), almeno e, se applicabile, è necessario rispettare i requisiti, le regole e le buone pratiche del sito STEF in cui ci si trova.

**B3** - Evitare qualsiasi rischio diretto o indiretto di contaminazione o deterioramento delle merci (relative ad attrezzature, abbigliamento, processi, movimentazione, ecc.).

**B4** - Garantire il corretto uso di materiali, prodotti e attrezzature, compresi i dispositivi di protezione utilizzati.

**B5** - Definire una procedura di controllo e registrazioni al ricevimento/spedizione: identificazione del veicolo, temperatura, igiene/odore, conformità e integrità con quanto previsto, compresa la gestione delle deviazioni evidenti.

**B6** - Aver implementato una procedura di richiamo applicabile, funzionale e completa (test, registrazione, analisi e feedback, ecc.).

#### Buone pratiche:

**B7** - Formare il gruppo incaricato dello studio dei pericoli sul metodo utilizzato per garantire la salute e la sicurezza delle merci.

**B8** - Formare e sensibilizzare il vostro personale, non appena arriva e periodicamente in seguito, alle misure di controllo da voi definite - almeno, se del caso, quelle del sito STEF in cui vi trovate (**opuscolo di benvenuto, buone pratiche, procedure, istruzioni, direttive, avvisi, ecc.**) - e tenere registrazioni di tali misure.

**B9** - Assicurarvi che i prodotti congelati non rimangano in una zona refrigerata +2°C/+4°C per più di 30 minuti prima di essere collocati in un ambiente idoneo (*cfr.* capitolo D) – In caso possano essere applicati differenti tempi di sosta STEF vi informerà per iscritto.

**B12** - Identificare il conducente nei documenti di conferma del trasporto.

#### E' fatto divieto di:

- Trasportare prodotti senza rispettare le regole di compatibilità definite dalle normative (*ADR, REACH/CLP, UN...*)
- Trasporto simultaneo di rifiuti e prodotti alimentari

## Capitolo C - IGIENE

**Regole** : Dovete sempre rispettare regole rigorose in materia di igiene del vostro personale, dei locali, dei veicoli, delle attrezzature e degli imballaggi che utilizzate per svolgere le operazioni che vi affidiamo, al fine di evitare qualsiasi rischio per la salute delle persone (contaminazione, deterioramento delle merci). Ogni volta che si lavora su un sito STEF, è necessario rispettare anche le regole definite dal sito STEF.

#### Requisiti - È fatto obbligo di:

**C1** - Formare il personale sulle buone pratiche igieniche, l'uso di prodotti per la pulizia, le norme igieniche e assicurarsi che le applichino.

**C2** - Fornire tutti gli indumenti da lavoro e i DPI necessari e ricordare al proprio personale la necessità di cambiarli regolarmente e ogni volta che sono sporchi, soprattutto quando ciò può avere un impatto negativo complessivo sull'igiene generale e quindi sulla sicurezza alimentare: i vestiti devono essere puliti.

**C3** - Definire e seguire un piano di pulizia dei locali e/o dei veicoli (all'interno e all'esterno della cassa) basato su un'analisi del rischio (*vedi capitolo B*).

**C4** - Definire e attuare un piano di controllo degli infestanti (posizione e natura delle trappole e delle esche, frequenze di controllo, registrazioni, ecc.).

**C5** - Garantire la corretta gestione dei prodotti e dei rifiuti pericolosi, compreso l'aggiornamento delle schede di sicurezza, lo stoccaggio in luoghi e contenitori specifici con accesso controllato, il rispetto delle norme di compatibilità e di etichettatura ed identificazione nel locale di stoccaggio.

**C6** - Garantire la corretta gestione delle merci non conformi e dei rifiuti non pericolosi (imballaggi, flussi, tracciabilità, registrazione delle azioni intraprese).

⇒ rispetto dei requisiti del Codice Ambientale e delle *normative europee di riferimento (rifiuti, sottoprodotti di origine animale ove applicabili, ecc.)*.

**C7** - Formare il personale all'uso corretto delle unità di refrigerazione montate sui veicoli e sui rimorchi (impostazioni di temperatura, modalità di funzionamento/ventilazione, messaggio di errore, riempimento/controllo del livello di fluidi e carburante, registratore...).

**C8** - Verificare che gli imballaggi utilizzati o che entrano nei locali o nei veicoli/rimorchi non siano fonte di contaminazione o deterioramento della merce (pulizia, assenza di trattamento, odori, infestanti, sostanze o trucioli, chiodi...).

**C9** - Impostare un piano di "materiali frangibili" - o rispettare il piano del sito STEF per cui si lavora - localizzare tutti i materiali "duri" e frangibili - come plastica, vetro, ... - e impostare una procedura di gestione che consenta in particolare di registrare eventuali rotture e le azioni messe in atto per evitare qualsiasi rischio per la merce.

**C10** - **Garantire che la qualità dell'acqua** utilizzata per il risciacquo delle aree/superfici pulite che possono venire a contatto con la merce, rispetti e sia conforme ai criteri di potabilità dell'acqua.

## Buone pratiche

**C11** - Assicurare che il vostro personale abbia una buona igiene generale (mani pulite, ferite protette...) e indossi sempre indumenti puliti adatti all'attività eseguita.

## Capitolo D - CONFORMITÀ ALLA TEMPERATURA

**Regole** : Le merci devono transitare, essere stoccate o messe in attesa in ambienti e aree adeguati alla loro natura, imballaggio e destinazione, conformemente alle istruzioni impartite. Le aree di carico e scarico devono essere coperte e refrigerare e dotate di almeno una ribalta. Porte, muri e soffitti dei locali di transito e stoccaggio delle merci devono essere chiusi per impedire l'ingresso di infestanti e limitare la dispersione di temperatura. La temperatura delle aree a temperatura controllata deve essere monitorata, registrata e archiviata.

Per tutte le attività relative a merci che richiedono una temperatura superiore a +4°C o non regolamentata, è necessario fare riferimento ai loro requisiti specifici (specifiche, accordi specifici con STEF, etichettatura, ecc.). In caso di groupage di questo tipo di merci con altre che richiedono una temperatura controllata inferiore, è sempre necessario applicare la temperatura più bassa richiesta all'intero groupage.

### Requisiti – È fatto obbligo di:

**D1** - Verificare l'adeguatezza tra merci e condizioni di stoccaggio, transito e trasporto (temperatura, area dedicata, area di attesa...).

**D2** - Osservare le seguenti temperature nelle aree in cui la merce può essere collocata:

AREE	Temperatura delle aree di stoccaggio	Allarme attivato se +4°C < temperatura dell'aria < +6°C	Soglia di allarme temperatura	Ritardo nell'invio dell'allarme al superamento soglia	Registrazione della temperatura	Tempo di archiviazione
------	--------------------------------------	---	-------------------------------	---	---------------------------------	------------------------

<b>Refrigerata</b>	+2°C ≤ temperatura ≤ +4°C	Allarme attivato dopo 60 minuti consecutivi (max.)	+6°C (max.)	Allarme immediato = senza alcun ritardo	7 giorni su 7 e 24 ore al giorno	1 anno (minimo)
<b>Congelato</b>	Temperatura ≤ -18°C	Non Applicabile	-18°C (max.)	Allarme inviato dopo 30 minuti consecutivi (max.)	7 giorni su 7 e 24 ore al giorno	5 anni (minimo)

**D3** - Osservare le seguenti temperature per i veicoli e i rimorchi contenenti merci:

<b>VEICOLI RIMORCHI</b>	Temperatura di set point	Temperatura dell'aria ambiente	Registrazione della temperatura ambiente	Scadenza per la presentazione delle registrazioni	Tempo di archiviazione
<b>Refrigerata</b>	+2°C max. (pur rimanendo > 0°C)	+2°C ≤ temperatura ≤ +4°C	Obbligatorio in presenza di merce	48 ore (max.)	6 mesi (minimo)
<b>Congelato</b>	Temperatura ≤ -21°C (max.) Setpoint Temp = -25°C in Francia e Belgio	Temperatura ≤ -18°C	Obbligatorio in presenza di merce	48 ore (max.)	2 anni (minimo)

Per la distribuzione locale in Italia, la registrazione della temperatura è solamente consigliata, le temperature dei veicoli sono registrate al momento delle operazioni di carico e scarico; deve, comunque, essere presente un display per visualizzare la temperatura interna della cassa.

**D4** - Rispettare le temperature massime di accettabilità della merce al momento del ricevimento/ritiro:

**Se la temperatura del prodotto è superiore alla temperatura fissata dalla normativa o dal produttore** - cioè la temperatura indicata sull'etichetta del prodotto (di seguito "x°C") – **sui documenti di trasporto devono essere annotate le riserve e devono essere seguite** le istruzioni prescritte specificamente da STEF per la tipologia di merce, oppure STEF deve essere informata per decidere il da farsi nel caso in cui non siano fornite istruzioni specifiche.

**Le riserve devono essere effettuate qualora la temperatura del prodotto sia al di fuori del range di temperatura indicato sull'etichetta, anche se la temperatura rientra nelle tolleranze descritte di seguito.**

Per i prodotti congelati (x°C ≤ -18°), può essere ammessa una tolleranza superficiale dei prodotti:

<b>MERCE</b>	Temperatura massima ammissibile al ricevimento in superficie tra 2 colli di merci	Temperatura massima consentita al ricevimento al cuore della merce
<b>Congelato</b>	Temperatura ≤ -15°C	Temperatura ≤ -18°C

Per i prodotti refrigerati il limite è di (+2°C/+4°C), può essere tollerato durante brevi fasi di transito uno scostamento di +/-2°C.

**D5** - Predisporre e applicare una procedura metrologica per garantire che tutti gli strumenti di misurazione e registrazione delle temperature siano accurati e affidabili, in conformità con le normative vigenti - (vedi capitolo A).

**D6** - Pre-raffreddare la cassa del veicolo prima di qualsiasi carico e presa in consegna delle merci:

- Temperatura della cassa per prodotti surgelati ≤ -10°C
- Temperatura della cassa per prodotti freschi compresa tra +0°C e +6°C

**Buone pratiche**

**D7** - Raccomandazione per il funzionamento operativo delle unità di refrigerazione in dotazione ai mezzi di trasporto:

⇒ **Per i semi rimorchi:**

MERCE	MODALITÀ OPERATIVA CONSIGLIATA
Prodotti alimentari surgelati/congelati confezionati	Discontinuo (modalità Start Stop o Sentry)
Prodotti alimentari refrigerati confezionati	Discontinuo (modalità Start Stop o Sentry)
Carne non confezionata e appena appesa	Discontinuo (modalità Start Stop o Sentry)

⇒ **Per i mezzi piccoli dai 35 q.li fino ai 18 basi compresi, il funzionamento in continuo deve essere la regola.**

**D8** - Quando si apre una porta di un veicolo contenente merci a temperatura controllata

- SE LA TEMPERATURA DELLA CASSA È DIVERSA DALLA TEMPERATURA AMBIENTE, L'UNITÀ DI REFRIGERAZIONE del veicolo o del rimorchio DEVE ESSERE FERMATA E si deve assicurarsi di ridurre al minimo il tempo di apertura delle porte,
- IN CASO CONTRARIO, LASCIARE L'UNITÀ DI REFRIGERAZIONE IN FUNZIONE

## Capitolo E - TRACCIABILITÀ, REATTIVITÀ E TRASPARENZA

**Regole** : È necessario disporre di un sistema che garantisca una tracciabilità affidabile, sicura e duratura delle attività svolte per conto di STEF. Inoltre, è richiesta completa trasparenza e reattività nel fornire informazioni/dati in relazione ad ogni servizio a voi affidato.

### Requisiti – E' fatto obbligo di:

**E1** - Avere un sistema per garantire la tracciabilità delle informazioni (es. quantità, registrazioni, ecc.), dei flussi, dei dati per ogni servizio fornito per conto di STEF.

**E2** – Mettere a disposizione di STEF, entro un massimo di 48 ore, le registrazioni della temperatura dei veicoli, rimorchi a temperatura controllata utilizzati per i servizi offerti a STEF.

**E3** – Fornire a STEF le registrazioni delle celle entro un massimo di 24 ore.

**E4** - Segnalare eventuali indisponibilità, anche temporanee, dei vostri sistemi informativi in modo lineare e trasparente prima di sollecitarvi sull'argomento.

### Buona pratica

**E5** - Eseguire ogni anno un test di tracciabilità.

### E' fatto divieto di:

- Nascondere informazioni a STEF o nascondere l'indisponibilità di determinati dati relativi ai nostri requisiti.

## Capitolo F – PREVENZIONE DI ATTI DOLOSI / DIFESA ALIMENTARE E FRODE ALIMENTARE

**Regole** : È necessario mettere in atto misure di prevenzione e protezione tale da prevenire e combattere atti intenzionali e dolosi di contaminazione, danni o manomissioni fraudolente.

### Requisiti – E' fatto obbligo di:

- F1** - Scrivere e rispettare una procedura di emergenza in caso di rilevamento di atti dolosi che includa formazione, esercizi e feedback;
- F2** – Disporre di controlli all'accesso alle aree di stoccaggio durante e al di fuori dell'orario di lavoro;
- F3** - Definire un elenco delle persone autorizzate ad accedere ad aree sensibili o pericolose e mettere in atto una segnaletica specifica;
- F4** -Identificare tutti gli operatori esterni e i visitatori fornendo loro, ad esempio, badge e/o abbigliamento specifici;
- F5** - Per gli operatori esterni, compresi i visitatori, applicare la seguente regola: "Annunciato, accolto e accompagnato" e definire chiaramente le aree accessibili o meno;
- F6** - Effettuare tutto il carico di merci sotto la supervisione di persone formate sui nostri requisiti e sulle nostre buone pratiche;
- F7** - Proteggersi da atti dolosi impostando un percorso di accoglienza e uscita del personale nuovo assunto e dimissionario che comprenda anche i seguenti aspetti: consegna e recupero di chiavi, badge, abbigliamento specifico, ecc. tutte le operazioni di consegna e recupero devono essere registrate;
- F8** - Dotare veicoli e rimorchi di sistemi che impediscano di accedere alle merci senza alcun rilevabile effrazione.

### Buone pratiche

- F9** - Segnalare alla Direzione e registrare incidenti, comportamenti rischiosi o pericolosi che possano mettere in pericolo le merci o la salute delle persone;
- F10** - Sensibilizzare i nuovi dipendenti ai nostri standard di difesa alimentare e frode alimentare e quindi informare periodicamente il personale dei nostri requisiti;
- F11** - Contrassegnare le aree di parcheggio autorizzate per le diverse tipologie di veicoli e utenti;
- F12** - Fornire un telefono cellulare a ciascun conducente che lavora per STEF;
- F13** - Definire e implementare le procedure per la gestione delle chiavi del veicolo in loco;
- F14** - Addestrare e sensibilizzare i vostri autisti ai trucchi dei pirati stradali (auto che vi segue, dirottamento, car/truck-jacking);
- F15** - Vietare agli autisti di portare gli autostoppisti;
- F16** – Prodotti utilizzati dai manutentori o dalle aziende che si occupano del servizio di pulizie non devono essere lasciati incustoditi, il loro utilizzo è permesso solo per il tempo necessario e sotto stretto controllo al fine di evitare qualsiasi possibile contaminazione.

### E' fatto divieto di:

- Sostituire gli imballaggi, le etichette o le merci.
- Aggiungere prodotti o sostanze alle merci.
- Ri-etichettare le merci - in particolare le unità di vendita - senza una esplicita autorizzazione scritta da parte di STEF e nell'ambito di una procedura stabilita e concordata.