
VORSCHRIFTEN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT für Transportsubunternehmer und Endspediteure der STEF-Gruppe

Version vom 01. März 2023

VORSCHRIFTEN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT für Transportsubunternehmer und Endspediteure der STEF-Gruppe

Inhalt

Als Spezialist für den Transport und die Logistik von temperaturgeführten Lebensmitteln stellt die STEF-Gruppe die Lebensmittelsicherheit und den Produktschutz in den Mittelpunkt ihrer Bemühungen.

In diesem Zusammenhang beschreibt das vorliegende Dokument die Grundsätze und Anforderungen, die die Lieferanten im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit und den Schutz der Waren befolgen und einhalten müssen.

Anmerkung: Als Lieferanten der STEF-Gruppe gelten Unternehmen, die Dienstleistungen im Auftrag einer oder mehrerer Gesellschaften erbringen, die in den Konsolidierungskreis der Aktiengesellschaft STEF SA integriert sind.

Werte und Prinzipien

Die STEF-Gruppe übt ihre Geschäftstätigkeit auf der Grundlage von vier Werten aus: Enthusiasmus, Respekt, Disziplin und Leistung. Diese Werte sind die Richtschnur für unser Handeln und bilden die Grundlage für das Vertrauen, das uns unsere Kunden entgegenbringen.

Unsere Aufgabe besteht darin, die uns anvertrauten Güter unter den von unseren Kunden erwarteten und mit ihnen vereinbarten Bedingungen zu lagern und/oder zu transportieren.

Sie sind direkt oder indirekt an der erfolgreichen Abwicklung unserer Geschäfte beteiligt und müssen daher bei der Ausführung Ihrer Tätigkeiten dazu beitragen, dass die Waren:

- **Unversehrt bleiben** (Beschädigungen stellen eine Eintrittspforte für die Kontaminierung von Lebensmitteln und einen kommerziellen Schaden dar);
- **Nicht konterminiert werden** (physikalisch, (mikro)biologisch, chemisch und allergen), durch Ihre Tätigkeiten, Ihr Personal, die Räumlichkeiten, Materialien/Ausrüstungen oder Fahrzeuge;
- **Unter optimalen Bedingungen aufbewahrt werden:**
 - Einhaltung der Kühlkette (korrekte Temperatur)
 - Einhaltung der Rückverfolgbarkeit und der Vorschriften für die Lagerverwaltung
 - Einhaltung der angekündigten Fristen.

Anwendung

Als Lieferant der STEF-Gruppe tragen Sie zur Qualität, Sicherheit und zum Schutz der Dienstleistungen bei, die wir für unsere Kunden erbringen. Deshalb müssen Sie:

- die nachstehend aufgeführten Grundsätze und Anforderungen einhalten;
- die in diesem Dokument beschriebenen bewährten Praktiken anwenden;
- uns unverzüglich informieren, wenn Sie nicht in der Lage sind oder sein könnten, diese einzuhalten.

Unsere Anforderungen und bewährten Praktiken sind thematisch in sechs Kapitel unterteilt, in denen die spezifischen Verpflichtungen beschrieben werden, die Sie einhalten müssen. Sie sind auf die Tätigkeiten zugeschnitten, die Sie für uns ausführen.

**A: EINHALTUNG DER GESETZLICHEN
VORSCHRIFTEN**

C: HYGIENE

**E: RÜCKVERFOLGBARKEIT, REAKTIVITÄT
UND TRANSPARENZ**

**B: BEHERRSCHUNG DER RISIKEN BEZÜGLICH
DER LEBENSMITTELSICHERHEIT**

D: EINHALTUNG DER TEMPERATUREN

F: PRODUKTSCHUTZ

Bitte beachten Sie, dass das vorliegende Dokument keine Verträge, Vereinbarungen oder Verpflichtungen ersetzt, die Sie anderweitig mit STEF haben, sondern unsere Mindestanforderungen an die Lebensmittelsicherheit und den

Produktschutz festlegt. **Sie müssen daher die jeweils strengsten in den mit STEF geschlossenen Vereinbarungen enthaltenen Anforderungen einhalten.**

Darüber hinaus müssen Sie, wenn Sie einen Subunternehmer mit der Durchführung der Ihnen von uns übertragenen Dienstleistungen beauftragen müssen, zuvor die ausdrückliche Zustimmung von STEF einholen und uns den Nachweis erbringen, dass der Subunternehmer alle unsere Anforderungen und bewährten Praktiken einhält.

Folglich verpflichtet Sie das vorliegende Dokument, STEF jederzeit und auf einfache Anfrage hin die Einhaltung unserer Prinzipien, Vorschriften, Anforderungen und bewährten Praktiken nachzuweisen, und zwar mit den Mitteln und auf die Art und Weise, die wir für am besten geeignet halten (Anforderung von Belegen, Anfragen, Audits, ...). Eventuelle Abweichungen werden von STEF geprüft und ziehen eine abgestufte und angemessene Reaktion nach sich: zusätzliche Informationen, Aktions- oder Fortschrittspläne, ... bis hin zur Überprüfung unserer Geschäftsbeziehung.

Grenzen

Da kein Dokument alle möglichen Situationen vorhersehen oder berücksichtigen kann, sollten Sie sich folgende Fragen stellen, wenn Sie in den nachstehenden sechs thematischen Kapiteln keine passende Anleitung finden:

1. Ist das legal?
2. Steht es im Einklang mit den in diesem Dokument dargelegten Prinzipien und Werten?

Wenn Sie mindestens eine dieser beiden Fragen mit "NEIN" beantworten, dann sollten Sie Ihre Lösung/Dienstleistung nicht in dieser Form umsetzen, sondern so anpassen, dass beide Fragen positiv beantwortet werden.

Kapitel A – EINHALTUNG DER GESETZLICHEN VORSCHRIFTEN

Vorschriften: Sie müssen die internationalen, nationalen oder lokalen gesetzlichen Verpflichtungen einhalten, die für Ihre Tätigkeiten im Bereich der Lebensmittelsicherheit und des Produktschutzes gelten, insbesondere für die Tätigkeiten, die Sie im Auftrag von STEF ausführen.

Anforderungen - Sie müssen - Die *kursiv gedruckten* Abschnitte geben unsere Anforderungen für Tätigkeiten innerhalb der Europäischen Union (EU) an:

A1 - Die für Sie geltenden Gesundheitsvorschriften einhalten

⇒ *ggf. für die betreffenden Tätigkeiten in der EU, die EG-Verordnungen Nr. 178/2002, Nr. 37/2005, im Besitz einer europäischen Registrierung gemäss der EG-Verordnung Nr. 852/2004 oder einer Zulassung gemäss der EG-Verordnung Nr. 853/2004 sein.*

A2 - Fahrzeuge und Anhänger verwenden, die den Anforderungen der Waren und Tätigkeiten, die wir Ihnen anvertrauen, entsprechen (Eignung für den Kontakt mit Lebensmitteln und für die Reinigung der verwendeten Ausrüstungen und Materialien, Isolierung, Kühlproduktion, ...).

⇒ *Diese Fahrzeuge müssen das ATP-Abkommen und die damit verbundenen regelmässigen Inspektionen einhalten, wenn Ihre Aktivitäten in der EU ausgeführt werden.*

A3 - In temperaturgeführten Bereichen Temperaturlaufzeichnungsgeräte und Kontrollthermometer einsetzen, die den geltenden Normen für die erstmalige Konformität und die wiederkehrende Prüfung entsprechen,

⇒ *für die EU und die SCHWEIZ: EN-Normen Nr. 12830, 13485 und 13486.*

A4 - Dokumente und Belege unter Einhaltung der diesbezüglichen gesetzlichen Verpflichtungen archivieren (Archivierungsdauer, Format, Verfügbarkeit ...).

Kapitel B - BEHERRSCHUNG DER RISIKEN BEZÜGLICH DER LEBENSMITTELSICHERHEIT

Vorschriften: Vor jeder Dienstleistung müssen Sie eine Untersuchung zur Beurteilung der Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit der Waren durchführen und die erforderlichen Kontrollmassnahmen definieren und umsetzen. Diese Untersuchung muss bei jeder Weiterentwicklung der von Ihnen im Auftrag von STEF erbrachten Dienstleistungen aktualisiert werden.

Anforderungen - Sie müssen:

B1 - Eine formalisierte HACCP-Studie durchführen *oder über eine Lebensmittelzulassung gemäss der Verordnung (EG) Nr. 853/2004* verfügen, die die im Auftrag von STEF durchgeführten Tätigkeiten einschliesst. Diese Methode ermöglicht die Identifizierung, Bewertung und Beherrschung von Gefahren, die für die Gesundheit und Sicherheit von Lebensmitteln relevant sind. Der HACCP-Plan muss die bewährten Hygienepraktiken in Präventivprogrammen sowie eine Reihe von Kontrollmassnahmen festlegen, die unbedingt befolgt werden müssen, um die Gesundheit und Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Dieser Plan muss sich mit den folgenden vier Gefahrenkategorien befassen, die die Hygiene und die Sicherheit der Produkte betreffen: biologische (Viren, Mikroorganismen, ...), chemische (Pestizide, Zusatzstoffe, Rodentizide, ...), physikalische (Fremdkörper, Holz, Glas, ...) und schliesslich solche, die mit den wichtigsten Allergenen zusammenhängen. - Informieren und sensibilisieren Sie Ihr Personal bei seiner Ankunft und in regelmässigen Abständen über die von Ihnen festgelegten Kontrollmassnahmen, - zumindest über die des gegebenenfalls betroffenen STEF-Standorts (**Begrüssungsbroschüre, bewährte Praktiken, Verfahren, Anweisungen, Anordnungen, Aushänge usw.**) - und bewahren Sie die Nachweise über diese Massnahmen auf.

B3 - Alle direkten oder indirekten Risiken einer Kontamination oder Beschädigung der Waren (im Zusammenhang mit Ausrüstung, Kleidung, Verfahren, Handhabung ...) vermeiden.

B4 - Sicherstellen, dass die verwendeten Materialien, Produkte und Ausrüstungen, einschliesslich der Schutzeinrichtungen, geeignet sind.

B5 – Bei Umladungen, ein Verfahren für die Kontrolle und Aufzeichnung beim Wareneingang/Versand festlegen: Fahrzeugidentifikation, Temperatur, Hygiene/Geruch, Übereinstimmung und Vollständigkeit in Bezug auf das Erwartete, einschliesslich des Umgangs mit Abweichungen, die festgestellt werden können.

B6 - Ein anwendbares, funktionierendes und vollständiges Rücknahme-/Rückrufverfahren eingeführt haben (Tests, Aufzeichnungen, Analyse und Feedback, ...).

Bewährte Praktiken:

B7 - Schulen Sie das für die Gefahrenanalyse zuständige Team in der Methodik zur Gewährleistung der Gesundheit und Sicherheit der Waren.

B9 - Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlprodukte nicht länger als 30 Minuten in einem auf +2°C/+4°C gekühlten Bereich verbleiben, bevor sie in eine geeignete Umgebung gebracht werden (*siehe Kapitel D*) - Diese maximale Verweildauer kann von STEF in bestimmten Fällen angepasst werden. STEF wird Sie dann schriftlich informieren.

B 12 - Identifizieren Sie die Fahrer in den Bestätigungsdokumenten.

Sie dürfen nicht :

- Produkte unter Missachtung der Kompatibilitätsregeln transportieren, die insbesondere in den Vorschriften (*ADR, REACH/CLP, UN ...*) definiert sind.
- Abfälle und Lebensmittel zusammen transportieren.

Kapitel C - HYGIENE

Vorschriften: Sie müssen strenge Hygienevorschriften in Bezug auf Ihr Personal, die Räumlichkeiten, die Fahrzeuge, die Ausrüstung und die verwendeten Ladungsträger einhalten, um die Ihnen von uns anvertrauten Tätigkeiten auszuführen und um jegliche Gefahr für die Gesundheit von Personen (Kontamination, Beschädigung der Waren) zu vermeiden. Bei jedem Einsatz an einem STEF-Standort müssen Sie auch die von diesem Standort festgelegten Vorschriften einhalten.

Anforderungen - Sie müssen:

- C1** - Ihr Personal in guten Hygienepraktiken, der Verwendung von Reinigungsmitteln und in den Hygienevorschriften schulen und sicherstellen, dass es diese anwendet.
- C2** - So viel Arbeitskleidung und PSA wie nötig zur Verfügung stellen und das Bewusstsein dafür schärfen, dass diese regelmässig und bei jeder Verschmutzung gewechselt werden müssen, da dies die allgemeine Hygiene und damit die Lebensmittelsicherheit der Waren insgesamt beeinträchtigen kann: Arbeitskleidung muss sauber sein.
- C3** - Einen Reinigungsplan für die Räumlichkeiten und/oder Fahrzeuge (Innen- und Aussenreinigung der Aufbauten) als Ergebnis einer formalisierten Studie festlegen und einhalten (*siehe* Kapitel B).
- C4** – **Bei Umladungen**, einen Schädlingsbekämpfungsplan aufstellen und einhalten (Standort und Art der Fallen und Köder, Häufigkeit der Kontrollen, Aufzeichnungen usw.).
- C5** - Sicherstellen, dass die Entsorgung von gefährlichen Produkten und Abfällen ordnungsgemäss erfolgt, d. h. insbesondere, dass die Artikelstammdaten auf dem neuesten Stand sind, dass sie an bestimmten Orten und in bestimmten Behältern gelagert werden, zu denen der Zugang kontrolliert wird, dass die Kompatibilitätsvorschriften für die Lagerung eingehalten werden und dass die Etikettierung und Beschilderung vorschriftsmässig erfolgt.
- C6** - Sicherstellen, dass nicht konforme Produkte und nicht gefährliche Abfälle ordnungsgemäss gehandhabt werden (Verpackung, Warenfluss, Rückverfolgbarkeit, Aufzeichnungen über durchgeführte Massnahmen).
 ⇒ Einhaltung der Vorschriften des Umweltgesetzbuches und *der einschlägigen EU-Verordnungen (Abfälle, gegebenenfalls tierische Nebenprodukte, ...)*.
- C7** - Ihr Personal in der ordnungsgemässen Verwendung von Kühlaggregaten in Fahrzeugen und Anhängern schulen (Einstellung der Temperatursollwerte, Betriebs-/Lüftungsmodus, Fehlermeldungen, Nachfüllen/Kontrolle der Flüssigkeits- und Kraftstoffstände, Aufzeichnungsgerät usw.).
- C8** - Sicherstellen, dass die Ladungsträger, die verwendet oder in die Räume oder Fahrzeuge/Anhänger gebracht werden, keine Kontamination oder Beschädigung der Waren verursachen (Saubерkeit, keine Behandlungen, Gerüche, Schädlinge, Substanzen oder Splitter, Nägel usw.).
- C9** - Ein Verfahren für den Umgang mit zerbrechlichen Gegenständen erstellen - oder das Verfahren des STEF-Standortes, an dem Sie arbeiten, anwenden. Dazu müssen Sie die "harten" Gegenstände lokalisieren und ein Verfahren zur Registrierung der Brüche und der zur Vermeidung von Risiken für die Waren getroffenen Massnahmen einrichten.
- C10** - Sicherstellen, dass die Qualität des Wassers, das insbesondere zum Spülen von gereinigter Bekleidung/Bereichen/Oberflächen, die mit den Waren in Berührung kommen könnten, verwendet wird, den Trinkwasserkriterien entspricht.

Bewährte Praktiken

- C11** – **Gegebenenfalls:** Vergewissern Sie sich, dass Ihr Personal über eine gute allgemeine Körperhygiene verfügt (saubere Hände, Wundschutz usw.) und stets saubere und der Tätigkeit angemessene Kleidung trägt.

Kapitel D - EINHALTUNG DER TEMPERATUREN

Vorschriften: Die Waren müssen in einer ihrer Art, Verpackung und Bestimmung angemessenen Umgebung und Räumlichkeit befördert, gelagert oder bis zur weiteren Bearbeitung aufbewahrt werden; und zwar in Übereinstimmung mit den Anweisungen. Die Temperatur in temperaturgeführten Bereichen muss überwacht, aufgezeichnet und archiviert werden.

Für die Lagerung oder den Transport von Waren, die eine Temperatur über +4°C oder keine Temperaturführung benötigen, sind die jeweiligen spezifischen Anforderungen zu beachten (Lastenheft, spezifische Vereinbarungen mit STEF, Etikettierung, ...). Die folgenden Anweisungen gelten in diesem Fall nicht.

Bei Sammelgut dieser Warenart mit anderen Warenarten, die eine niedrigere Temperatur erfordern, ist die niedrigste erforderliche Temperatur für das gesamte Sammelgut oder gegebenenfalls für den betroffenen Laderaum einzuhalten.

Anforderungen - Sie müssen:

D1 - Sicherstellen, dass die Lager-, Transit- und Transportbedingungen für die Waren geeignet sind (Temperatur, besonderer Bereich, Aufbewahrung usw.).

D2 – Bei Umladungen, in den Bereichen, in denen sich die Waren befinden können, folgende Temperaturen einhalten:

BEREICHE	Raumtemperatur	Auslösen des Alarms, wenn $+4^{\circ}\text{C} < \text{Lufttemp.} < +6^{\circ}\text{C}$	Schwellenwert für Alarmauslösung	Auslösung des Alarms bei Überschreitung der Alarmschwelle	Temperaturaufzeichnung	Dauer der Archivierung
Frisch	$+2^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$	Alarm wird nach 60 aufeinanderfolgenden Minuten ausgelöst (max.)	$+6^{\circ}\text{C}$ (max.)	Sofortiger Alarm = ohne Zeitverzögerung	7 Tage die Woche und 24 Stunden am Tag	1 Jahr (mindestens)
Tiefkühl	$T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$	Nicht zutreffend	-18°C (max.)	Alarm wird nach 30 aufeinanderfolgenden Minuten ausgelöst (max.)	7 Tage die Woche und 24 Stunden am Tag	5 Jahre (mindestens)

D3 - Folgende Temperaturen in den Fahrzeugen und Anhängern, die Waren transportieren, einhalten:

FAHRZEUGE	Temperatur-Sollwert	Umgebungstemperatur der Luft	Aufzeichnung der Umgebungstemperatur	Frist für die Bereitstellung der Aufzeichnungen	Dauer der Archivierung
Frisch	$+2^{\circ}\text{C}$ max. (bei $>0^{\circ}\text{C}$)	$+2^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq +4^{\circ}\text{C}$	Obligatorisch in Anwesenheit von Waren	48 Stunden (max.)	6 Monate (mindestens)
Tiefkühl	$T^{\circ} \leq -21^{\circ}\text{C}$ (max.) $T^{\circ}\text{C}$ -Sollwert = -25°C in Frankreich, Belgien	$T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$	Obligatorisch in Anwesenheit von Waren	48 Stunden (max.)	2 Jahre (mindestens)

Für den örtlichen Verteilerverkehr in Italien wird die Temperaturaufzeichnung nur empfohlen, wenn die Temperaturen der Waren beim Be- und Entladen aufgezeichnet werden und der Aufbau über eine Anzeige für die Umgebungstemperatur des Aufbaus verfügt.

D4 – Bei der Anlieferung/Übernahme der Waren die zulässigen Höchsttemperaturen einhalten:

Sobald die Temperatur des Produkts höher ist als die durch die Vorschriften oder den Hersteller festgelegte Temperatur - d. h. die auf dem Versandetikett des Produkts angegebene Temperatur (im Folgenden als "x°C" bezeichnet) - **müssen die entsprechenden Vorbehalte auf den Frachtpapieren oder Wareneingangsbelegen angebracht werden und die mit STEF speziell für diese Art von Waren/Fall vereinbarten Anweisungen angewendet werden** oder Sie müssen STEF benachrichtigen, um sich nach dem weiteren Vorgehen zu erkundigen, wenn keine spezifischen Anweisungen vorliegen.

Achtung: Sobald die Produkttemperatur nicht mehr innerhalb des auf dem Etikett angegebenen Temperaturbereichs liegt, müssen Sie Vorbehalte anmelden - auch wenn die Temperatur innerhalb der unten beschriebenen Toleranzgrenzen liegt.

Bei Tiefkühlprodukten ($x^{\circ}\text{C} \leq -18^{\circ}$) kann eine Toleranz an der Oberfläche der Produkte zugelassen werden:

WAREN	Höchstzulässige $T^{\circ}\text{C}$ bei Wareneingang an der Oberfläche zwischen zwei Kartons von Waren	Maximal zulässige $T^{\circ}\text{C}$ bei Wareneingang im Kern der Waren
Tiefkühl	$T^{\circ} \leq -15^{\circ}\text{C}$	$T^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$

Bei frischen Produkten kann eine Abweichung von +/-2 °C an der Oberfläche bei der Anlieferung toleriert werden.

D5 - Über ein Verfahren zur Durchführung von Messungen verfügen und dieses befolgen, um sicherzustellen, dass Ihre Temperaturmess- und -registriergeräte sicher und zuverlässig sind und den anwendbaren Vorschriften entsprechen (*siehe* Kapitel A).

D6 - Den Laderaum des Fahrzeugs vor dem Beladen und vor der Übernahme der Waren vorkühlen:

- Temperatur im Laderaum für Tiefkühlprodukte ≤ -10°C
- Temperatur im Laderaum für Frischprodukte zwischen +0°C und +6°C

Bewährte Praktiken

D7 - Empfohlener Betriebsmodus für die Kälteerzeugung des integrierten Kühlaggregats:

⇒ für Sattelaufleger :

WAREN	EMPFOHLENER BETRIEBSMODUS
Verpackte gefrorene/tiefgefrorene Lebensmittel	Diskontinuierlich (Start-Stopp oder Cycle-Sentry-Betrieb)
Verpackte frische Lebensmittel	Diskontinuierlich (Start-Stopp oder Cycle-Sentry-Betrieb)
Unverpacktes und frisch aufgehängtes Fleisch	Diskontinuierlich (Start-Stopp oder Cycle-Sentry-Betrieb)
Blumen, Pflanzen ...	Diskontinuierlich oder Kontinuierlich je nach Kundenanforderungen und Empfindlichkeit der Pflanzen gegenüber niedrigen Temperaturen

⇒ für LKW sollte der kontinuierlich Betriebsmodus die Regel sein.

D8 - Beim Öffnen einer Tür eines Fahrzeugs, das temperaturgeführte Waren enthält

- WENN DIE TEMPERATUR DES AUFBAUS VON DER UMGEBUNGSTEMPERATUR ABWEICHT, MUSS DAS KÜHLAGGREGAT des Fahrzeugs oder Anhängers AUSGESCHALTET und die Zeit, in der die Türen offen stehen, so kurz wie möglich gehalten werden,
- ANSONSTEN KÜHLAGGREGAT IN BETRIEB LASSEN.

Kapitel E - RÜCKVERFOLGBARKEIT, REAKTIVITÄT UND TRANSPARENZ

Vorschriften: Sie müssen über ein zuverlässiges, robustes und dauerhaftes System verfügen, das die Rückverfolgbarkeit der in unserem Auftrag erbrachten Dienstleistungen gewährleistet. Darüber hinaus erwarten wir von Ihnen vollständige Transparenz und Reaktionsfähigkeit bei der Bereitstellung von Informationen/Daten im Zusammenhang mit jeder in Auftrag gegebenen Dienstleistung.

Anforderungen - Sie müssen:

E1 - Über ein System verfügen, das die Rückverfolgbarkeit von Informationen (z. B. Mengen, Aufzeichnungen, usw.), Warenflüssen, Daten für jede in unserem Auftrag durchgeführte Dienstleistung gewährleistet.

E2 - Die Aufzeichnungen der Umgebungstemperaturen in den temperaturgeführten Fahrzeugen und Anhängern innerhalb von maximal 48 Stunden zur Verfügung stellen.

E3 – Bei Umladungen, die Aufzeichnungen der Umgebungstemperaturen in temperaturgeführten Bereichen innerhalb von maximal 24 Stunden zur Verfügung stellen.

E4 - Uns auf einfache und transparente Weise über jede, auch vorübergehende, Nichtverfügbarkeit Ihrer Informationssysteme in Kenntnis setzen, bevor wir Sie diesbezüglich befragen.

Bewährte Praxis

E5 - Führen Sie jährlich einen Test zur Rückverfolgbarkeit unter realen Bedingungen durch.

Sie dürfen nicht :

- STEF Informationen vorenthalten oder die Nichtverfügbarkeit bestimmter Daten im Zusammenhang mit unseren Anforderungen verheimlichen.

Kapitel F - BEKÄMPFUNG BÖSWILLIGER HANDLUNGEN / FOOD DEFENSE & FOOD FRAUD

Vorschriften: Sie müssen ausreichende Präventiv- und Warensicherungsmassnahmen zur Verhinderung und Bekämpfung von vorsätzlichen und böswilligen Handlungen der Kontamination, Beschädigung oder betrügerischen Manipulation einführen.

Anforderungen - Sie müssen:

F1 - Ein Warnverfahren für die Entdeckung böswilliger Handlungen einrichten und einhalten, einschliesslich Schulung, Übungen und Erfahrungsaustausch.

F2 – Gegebenenfalls: den Zugang zu Lagerbereichen während und ausserhalb der Betriebszeiten kontrollieren.

F3 – Gegebenenfalls: eine Liste der Personen erstellen, die Zugang zu sensiblen oder sogar gefährlichen Bereichen haben, und eine spezielle Beschilderung anbringen.

F4 – Gegebenenfalls: dafür sorgen, dass sich alle externen Akteure und Besucher identifizieren lassen, z.B. durch Namensschilder und/oder spezielle Kleidung.

F5 – Gegebenenfalls: für externe Akteure, einschliesslich Besucher, die "3-A-Regel" anwenden « Annoncés, accueillis et accompagnés » (Angekündigt, in Empfang genommen und begleitet) und klar definieren, welche Bereiche für sie zugänglich sind und welche nicht.

F6 – Gegebenenfalls: alle Verladevorgänge unter Aufsicht von Personen durchführen, die in unseren Anforderungen und bewährten Praktiken geschult sind.

F7 - Sich vor böswilligen Handlungen schützen und Vorkehrungen zu deren Verhinderung treffen, und zwar insbesondere durch Verfahren zur Integration und beim Ausscheiden von Mitarbeitenden einschliesslich der Übergabe und Registrierung der Rückgabe von Schlüsseln, Ausweisen, Kleidung usw.

F8 - Fahrzeuge und Anhänger mit Systemen ausstatten, die den Zugang zu den Waren verhindern, ohne dass ein Einbruch festgestellt werden kann.

Bewährte Praktiken

F9 - Melden Sie der Geschäftsführung Vorfälle, Unfälle und Verhaltensweisen, die für die Waren oder die Gesundheit von Personen riskant oder gefährlich sind und speichern Sie diese.

F10 - Sensibilisieren Sie neue Mitarbeiter hinsichtlich unserer Anforderungen in Bezug auf Food Defense & Food Fraud bei jeder Einarbeitung und danach in regelmässigen Abständen.

F11 - Gegebenenfalls: Markieren Sie die Bereiche, in denen das Parken für verschiedene Fahrzeugtypen und Nutzer erlaubt ist.

F12 - Stellen Sie jedem Fahrer, der im Auftrag von STEF arbeitet, ein Handy zur Verfügung.

F13 - Gegebenenfalls: Definieren Sie die Modalitäten für die Verwaltung der Fahrzeugschlüssel am Standort und setzen Sie diese um.

F14 - Schulen und sensibilisieren Sie Ihre Fahrer in Bezug auf die Tricks von Strassenpiraten (Verfolgung, Umleitung, Pkw-/Lkw-Diebstahl...).

F15 - Verbieten Sie die Mitnahme von Anhalterinnen und Anhaltern.

F16 - Gegebenenfalls: Verhindern Sie den freien Zugang zu gefährlichen Substanzen, die z.B. für Wartungs-, Reparatur- und Reinigungsarbeiten verwendet werden, indem Sie diese unter Verschluss halten.

Sie dürfen nicht:

- Verpackungen, Etiketten oder Waren ersetzen.
- Produkte oder Substanzen zu den Waren hinzufügen.
- Waren - insbesondere Verkaufseinheiten - ohne ausdrückliche und schriftliche Zustimmung von STEF und im Rahmen eines festgelegten Verfahrens umetikettieren.