

LES 12 ENGAGEMENTS DU B.O.F

HYGIENE ET PROPRETE

- 1** **TOUS LES JOURS**, les plastiques, les cartons et les morceaux de bois, je ramasserai.
- 2** **1 FOIS PAR SEMAINE**, pour éliminer les poussières l'auto-laveuse je passerai.
- 3** **1 FOIS PAR MOIS**, toutes les palettes du stock, je retirerai
- 4** **EN CAS DE CASSE**, le sol je nettoierai et désinfecterai, les déchets, je jeterai immédiatement.

LA PROPRETÉ... REFLET DE L'ENTREPRISE



TRAÇABILITE

- 5** **1 CODE = 1 ARTICLE = 1 FOURNISSEUR**

Si la marque du produit livré est différente du produit commandé : sur les bons de préparation , je l'inscrirai.

- 6** **D.L.C. DES PRODUITS RECEPTIONNES**

Tous les fournisseurs sont capables de fournir la quantité exacte livrée avec les D.L.C. correspondantes : dans le cas contraire, je les enregistrerai

- 7** **EN CAS D'ALERTE BACTERIOLOGIQUE**

Le lot en stock, je bloquerai
Tous les clients concernés, j'alerterai.
Ni les clients CASH, ni les échantillons, je n'oublierai.



GESTION DES STOCKS

- 8** **AUCUN PRODUIT PERIME / CASSE / ABIME**
Tous ces produits, j'isolerais, j'enregistrerais et je détruirais.

- 9** **ISOLER RETOURS CLIENTS/FOURNISSEURS**
Tous ces produits, j'isolerais, j'enregistrerais et m'assurerais de la gestion par un responsable (remise en stock, destruction, retour fournisseur...)

- 10** **LA REGLE DU «FIFO*» JE RESPECTERAI.**
* livraison des dates les plus courtes

- 11** **AUCUNE LIVRAISON DE PRODUITS NUS/ SANS ETIQUETTE**

Je vends des produits nus à l'unité, avec du film alimentaire je les emballerai.

- 12** **ENREGISTRER/ARCHIVER LES TEMPERATURES**

A réception, la température je prendrai dans le camion et sur 1 produit de chaque livraison.

Dans toutes les zones critiques pour la distribution de produits frais, la température je contrôlerai.

Des livraisons avec des cartons témoins équipés d'enregistreurs de température sur toutes les tournées entre Mai et Septembre, je réaliserai.

