

Brochure n° 3244 | Convention collective nationale

IDCC : **1505** | **COMMERCE DE DÉTAIL DES FRUITS ET LÉGUMES, ÉPICERIE ET PRODUITS LAITIERS**

**Avenant n° 1 du 12 juillet 2021**

à l'accord du 12 juillet 2021  
relatif aux certificats de qualification professionnelle  
(CQP « Employé(e) de vente du commerce alimentaire de détail »)

NOR : ASET2150799M

IDCC : 1505

Entre l'(les) organisation(s) professionnelle(s) d'employeur(s) :

**FECF,**

d'une part,

et le(s) syndicat(s) de salariés :

**FGTA FO ;**

**FNAA CFE-CGC ;**

**FS CFDT ;**

**CGT CSD,**

d'autre part,

il est convenu ce qui suit :

**Préambule**

Le présent avenant a pour objet de répondre aux besoins spécifiques des entreprises du commerce de détail alimentaire non spécialisé ainsi qu'aux attentes des candidats ayant un projet professionnel dans la branche.

Dans cet esprit, les organisations syndicales d'employeurs et les organisations syndicales de salariés représentatives ont mis en place un niveau 1 correspondant au CQP d'employé de vente du commerce alimentaire de détail.

**L'employé de vente du commerce alimentaire de détail**

Le CQP d'employé de vente du commerce alimentaire de détail est destiné à favoriser l'insertion professionnelle et le développement des compétences des publics désirant s'orienter vers les métiers de la branche.

Il permet principalement l'acquisition du langage professionnel et l'initiation aux pratiques professionnelles des entreprises du commerce de détail alimentaire non spécialisé.

Cette « mise à l'étrier » permet de découvrir l'univers du commerce alimentaire de détail et de s'inscrire dans un parcours professionnel. Elle donne la possibilité de poursuivre sa progression professionnelle dans un des métiers de la branche.

## **Article 1<sup>er</sup> | Description de la qualification**

### **1.1. Métier en lien avec la certification**

Employé de vente du commerce alimentaire de détail.

### **1.2. Missions principales**

L'employé de vente du commerce alimentaire de détail accueille, informe et oriente la clientèle du commerce alimentaire de détail.

Il (elle) assure la tenue de l'espace de vente ou du rayon et la mise à disposition des produits, en appliquant les règles et les consignes de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement en vigueur.

### **1.3. Lieu de travail**

Le titulaire du CPQ employé(e) de vente du commerce alimentaire de détail exerce son activité dans un point de vente du commerce de détail alimentaire non spécialisé.

### **1.4. Situation hiérarchique**

L'employé de vente du commerce alimentaire de détail travaille sous la responsabilité de son (sa) supérieur(e) hiérarchique (chef(fe) d'entreprise, manager d'unité commerciale, responsable de point de vente, responsable de rayon...).

### **1.5. Classification**

L'employé de vente du commerce alimentaire de détail a la classification niveau E3 de la grille de classification de la convention collective nationale du commerce de détail alimentaire non spécialisé (IDCC 1505), ce, au bout de 3 mois d'ancienneté au poste dans la même entreprise.

## **Article 2 | Modalités de la certification**

La certification est délivrée par la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche, selon les dispositions prévues dans l'accord du 12 juillet 2021 relatif aux certificats de qualification professionnelle dans la branche du commerce de détail alimentaire non spécialisé (IDCC 1505).

La certification est réalisée selon les dispositions du présent avenant, lequel est annexé aux dispositions de l'accord du 12 juillet 2021, précité.

### **2.1. Composition de la commission d'évaluation du CQP (jury)**

La commission d'évaluation est composée comme suit de :

- deux professionnels désignés par la fédération représentative du métier ;
- un représentant (un représentant de l'organisme de formation habilité qui n'a pas accompagné le candidat, un représentant des fédérations ou un professionnel) désigné par la fédération représentative du métier.

## 2.2. Les épreuves de certification du CQP

Les épreuves de certification sont organisées selon les modalités prévues par le référentiel de certification :

### Bloc de compétences 1 : présentation, mise en rayon des produits et vérification du bon état marchand de l'espace de vente du commerce alimentaire de détail

Durée de l'évaluation : 15 minutes.

- Présentation par le candidat d'une mise en étal/rayon fait en entreprise à l'aide d'un dossier photo.
- Entretien avec les membres de la commission d'évaluation :
  - questionnement à partir d'une photo d'un rayon ou d'un étal, présentée au candidat ;
  - bilan du dossier photo réalisé par le candidat ;
  - questionnement sur les produits mis en rayon par le candidat et leurs principales caractéristiques (famille, nature, provenance) ;
  - questionnement sur les risques QHSE et les règles QHSE à respecter dans le cadre de la mise en rayon des produits ;
  - bilan des activités de mise en rayon et de vérification de l'état marchand que réalise le candidat.

### Bloc de compétences 2 : vente et relation client dans le point de vente alimentaire

Durée de l'évaluation : 10 minutes.

- Mise en situation reconstituée d'une vente à un client jusqu'à l'encaissement en présence de la commission d'évaluation.

Il s'agit d'un jeu de rôle reconstituant une situation professionnelle à laquelle est confronté le candidat. Une personne extérieure à la commission joue le rôle d'un client potentiel.

- Entretien avec les membres de la commission d'évaluation :
  - bilan de la mise en situation ;
  - bilan des activités de vente réalisées par le candidat.

### Bloc de compétences 3 : réception et stockage des produits

Durée de l'évaluation : 5 minutes.

- Entretien avec les membres de la commission d'évaluation :
  - bilan de l'activité de réception, de stockage et d'approvisionnement des produits que réalise le candidat ;
  - questionnement sur les risques QHSE et l'application des règles QHSE par le candidat lors de la réception et le stockage des produits.

## 2.3. Les outils d'évaluation

La commission d'évaluation évalue les compétences du candidat et renseigne le livret d'évaluation.

## 2.4. L'évaluation dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE)

Pour les évaluations des candidats inscrits dans une démarche de VAE, les éléments suivants sont pris en compte par la commission d'évaluation :

- le dossier de VAE ;
- l'entretien avec la commission d'évaluation.

## 2.5. Déroulement de la délibération

Un représentant de la branche supervise et coordonne le déroulement des épreuves d'évaluation.

La commission d'évaluation émet un avis circonstancié auprès de la commission de certification (CPNEFP) qui délivre le titre du CQP.

Les avis émis par la commission d'évaluation sont transmis par un représentant de la branche à la CPNEFP qui statue selon les modalités prévues par l'accord du 12 juillet 2021 relatif aux CQP dans la branche du commerce de détail alimentaire non spécialisé.

### **Article 3 | *Référentiel de compétences du CQP employé de vente du commerce alimentaire de détail***

Le référentiel de compétences est organisé en 3 blocs de compétences repris en annexe du présent avenant.

### **Article 4 | *Champ d'application de l'avenant***

Les dispositions du présent avenant s'appliquent à l'ensemble des entreprises entrant dans le champ d'application de la convention collective nationale du commerce de détail alimentaire non spécialisé (IDCC 1505).

### **Article 5 | *Entreprises de moins de 50 salariés***

Compte tenu de la thématique du présent avenant, qui a vocation à s'appliquer à toutes les entreprises quelle que soit leur taille, les organisations syndicales d'employeurs et les organisations syndicales de salariés représentatives au niveau de la branche conviennent, conformément à l'article L. 2261-23-1 du code du travail, qu'il n'y a pas lieu de prévoir des dispositions spécifiques aux entreprises de moins de 50 salariés. Toutefois, elles précisent que le présent avenant prend en compte les spécificités de ces entreprises s'il y a lieu.

### **Article 6 | *Mise en œuvre et gestion de l'avenant***

Conformément à l'article 11 de l'accord du 12 juillet 2021 relatif aux CQP dans la convention collective nationale du commerce de détail alimentaire non spécialisé, les organisations syndicales d'employeurs et les organisations syndicales de salariés représentatives au sein de la branche désignent l'association pour le développement du paritarisme dans la branche du commerce de détail alimentaire non spécialisé – APDP 1505 – pour la mise en œuvre et la gestion du CQP employé de vente du commerce de détail alimentaire.

Dans ce cadre, l'association pour le développement du paritarisme dans la branche du commerce de détail alimentaire non spécialisé – APDP 1505 – est chargée :

- d'assurer les relations avec les prestataires de formation, les institutions relatives à la formation professionnelle, les candidats au CQP selon les modalités établies par le présent avenant ;
- d'assurer l'organisation des commissions d'évaluation et les relations avec les jurys desdites commissions ;
- de réaliser toute autre action relative à la mise en œuvre du CQP.

En outre, elles s'appuient sur l'association pour le développement du paritarisme dans la branche du commerce de détail alimentaire non spécialisé – APDP 1505 – pour porter à la connaissance des entreprises les dispositions du présent avenant (journaux professionnels, brochures, site internet, etc.).

## **Article 7 | Bilan annuel et suivi de l'avenant**

Les organisations syndicales d'employeurs et les organisations syndicales de salariés représentatives au sein de la branche assurent, chaque année, le suivi de la mise en œuvre du présent avenant.

À cet effet, un bilan de mise en œuvre du CQP employé de vente du commerce de détail alimentaire est présenté, chaque année, lors des réunions de la CPNEFP. Ce bilan portera notamment sur :

- le suivi des candidats ayant obtenu leur certification ;
- le bilan quantitatif et qualitatif du CQP dans l'année en cours ;
- le bilan des jurys réunis au cours de l'année ;
- le bilan du coût financier ;
- l'habilitation des organismes de formation.

La CPNEFP pourra décider de réviser ce CQP.

En outre, dans le cadre de ce suivi, en cas d'évolution des dispositions légales et/ou réglementaires nécessitant des modifications ou des aménagements du présent avenant, les organisations syndicales d'employeurs et les organisations syndicales de salariés représentatives au sein de la branche conviennent de se réunir rapidement, en CPPNI, afin d'examiner toute modification utile, à la mise en conformité du texte.

## **Article 8 | Durée et entrée en vigueur**

Le présent avenant est conclu pour une durée indéterminée.

Sous réserve du droit d'opposition prévu par l'article L. 2232-6 du code du travail, il entrera en vigueur le premier jour du mois suivant la publication de l'arrêté d'extension au *Journal officiel* de l'avenant n° 138 du 12 janvier 2021 relatif à la modification du champ d'application et de l'intitulé de la convention collective (IDCC 1505) ainsi qu'à la mise à jour des dispositions conventionnelles.

## **Article 9 | Publicité et formalités de dépôt**

Le présent avenant est établi en un nombre suffisant d'exemplaires pour être remis à chacune des parties signataires.

Après avoir été notifié à l'ensemble des organisations syndicales représentatives dans le champ d'application de la convention collective nationale du commerce de détail alimentaire non spécialisé, il est déposé en un exemplaire original et une copie sera envoyée sous forme électronique à la direction générale du travail, conformément à l'article D. 2231-2 du code du travail.

Un exemplaire sera également communiqué au greffe du conseil de prud'hommes de Paris.

## **Article 10 | Extension**

Les organisations syndicales d'employeurs et les organisations syndicales de salariés représentatives au niveau de la branche sont convenues de demander sans délai l'extension du présent avenant, conformément aux articles L. 2261-19 et suivants du code du travail.

## **Article 11 | Révision et dénonciation**

Les organisations signataires de l'avenant, ou ayant adhéré à l'avenant, peuvent demander à tout moment sa révision, conformément aux dispositions de l'article 3 de la convention collective nationale du commerce de détail alimentaire non spécialisé (IDCC 1505).

Il pourra également être dénoncé dans les conditions prévues par l'article 4 de la convention collective et des dispositions légales en vigueur.

## **Article 12 | Adhésion**

Conformément à l'article L. 2261-3 du code du travail, toute organisation syndicale représentative de salariés ainsi que toute organisation syndicale ou association d'employeurs ou des employeurs pris individuellement peuvent adhérer au présent avenant ultérieurement.

Cette adhésion est valable à partir du jour qui suit celui de la notification de l'adhésion aux signataires du présent avenant et du dépôt à la direction générale du travail, conformément aux dispositions réglementaires prévues par les articles D. 2231-1 et suivants du code du travail.

*Fait à Paris, le 12 juillet 2021.*

(Suivent les signatures.)

## Annexe

### Référentiels d'activités, de compétences et de certification

#### Description de la qualification

Le (la) titulaire du CQP employé(e) de vente du commerce alimentaire de détail accueille, informe et oriente la clientèle du commerce alimentaire de détail.

Il (elle) assure la tenue de l'espace de vente ou du rayon et la mise à disposition des produits, en appliquant les règles et les consignes de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement en vigueur.

Il (elle) travaille sous la responsabilité de son (sa) supérieur(e) hiérarchique (chef[fe] d'entreprise, manager d'unité commerciale, responsable de point de vente, responsable de rayon...).

En fonction de la structure de l'entreprise, il (elle) est en relation fonctionnelle avec :

- les clients particuliers et professionnels ;
- les fournisseurs de l'entreprise ;
- les salariés de l'entreprise.

Les principales situations professionnelles rencontrées sont les suivantes :

- mise en rayon des produits et réassort dans l'espace de vente ;
- vente de produits et encaissement ;
- réception des produits et mise en stock.

#### Exemples d'appellations du métier

Employé(e) de commerce, employé(e) de magasin...

#### Référentiel d'activités

##### ■ Mise en rayon des produits et réassort dans l'espace de vente :

- mise en rayon des produits ;
- réassort des rayons ;
- vérification de la bonne présentation des produits ;
- rotation des produits en fonction des dates de péremption et de leur fraîcheur ;
- application des règles QHSE<sup>[1]</sup>.

##### ■ Vente et relations clients :

- accueil des clients ;
- information des clients sur les produits ;
- emballage des produits ;
- vente ;
- encaissement.

##### ■ Réception et mise en stock :

- réception des produits ;
- mise en stock des produits dans les locaux et matériels adaptés ;
- réalisation des inventaires ;
- application des règles QHSE.

[1] Qualité, hygiène, sécurité et environnement.

## Référentiel de compétences

■ Bloc de compétences 1 : présentation, mise en rayon des produits et vérification du bon état marchand de l'espace de vente du commerce alimentaire de détail :

- identifier les principales caractéristiques des produits (famille, nature, provenance...) ;
- disposer les produits dans les rayons dédiés dans le respect des consignes en vigueur (accessibilité, température, famille, nature, taille, association de produits...) ;
- réaliser une présentation attractive des produits selon les consignes en vigueur (rythme et dynamique de la présentation, utilisation des couleurs, conditionnement adapté...) ;
- apposer l'étiquetage des produits dans le respect de la réglementation commerciale au sein de l'espace de vente, selon les consignes en vigueur dans l'entreprise ;
- vérifier le bon état marchand de l'espace de vente tout au long de la journée (état des produits, des étalages, aspect, propreté, hygiène...) ;
- réaliser le réassort des produits sur les rayons selon les consignes en vigueur ;
- identifier les produits ayant subi des altérations, alerter et mettre en œuvre la procédure de retrait en vigueur, sous contrôle du (de la) responsable ;
- identifier les risques QHSE liés à son activité ;
- identifier et mettre en œuvre les règles et consignes QHSE relatives à la manipulation des produits et à leur préparation (conservation (DLC/DLUO/DDM<sup>[1]</sup>), protection des produits dans l'espace de vente, maintien de la chaîne du froid, nettoyage des matériels utilisés...) ;
- réaliser le nettoyage et l'entretien des rayons, meubles et équipements en appliquant les règles QHSE et consignes en vigueur dans l'entreprise.

■ Bloc de compétences 2 : vente et relation client dans le point de vente alimentaire :

- accueillir les clients et identifier leur demande ;
- orienter les clients vers les produits répondant à leur demande ;
- informer à un premier niveau les clients sur les produits ;
- apporter un service complémentaire aux clients (découpe, emballage cadeau, conditionnement particulier, manutention, livraison...) ;
- recueillir et transmettre les réclamations éventuelles des clients ;
- réaliser les encaissements et les rendus-monnaie avec exactitude quels que soient les éléments perturbant l'attention (clients pressés, nombreux clients présents simultanément en caisse...).

■ Bloc de compétences 3 : réception et stockage des produits :

- vérifier la conformité de la livraison selon les consignes en vigueur : qualité visuelle (aspect, calibre...), température, étiquetage et quantités ;
- stocker les produits en fonction des consignes en vigueur et des règles de conservation et de sécurité (température, luminosité, inflammation, toxicité...) ;
- réaliser des opérations d'inventaires dans le respect des consignes en vigueur ;
- identifier les risques QHSE liés à l'activité de réception et de stockage des produits ;
- identifier et mettre en œuvre les règles et consignes d'hygiène relatives au stockage des produits et à leur manipulation ;
- réaliser le nettoyage et l'entretien des zones de stockage en appliquant les règles QHSE et consignes en vigueur dans l'entreprise ;
- alerter en cas d'anomalie la personne pertinente.

[1] DDL/DLUO/DDM : date limite de consommation / date limite d'utilisation optimale / date de durabilité minimale.



### ■ Bloc de compétences 1 : présentation, mise en rayon des produits et vérification du bon état marchand de l'espace de vente du commerce alimentaire de détail

Proposition de modalités d'évaluation (15 minutes) :

- présentation par le candidat d'une mise en étal/rayon fait en entreprise à l'aide d'un dossier photo.
- entretien avec les membres de la commission d'évaluation :
  - questionnaire à partir d'une photo d'un rayon ou d'un étal présentée au candidat ;
  - bilan du dossier photo réalisé par le candidat ;
  - questionnaire sur les produits mis en rayon par le candidat et leurs principales caractéristiques (famille, nature, provenance) ;
  - questionnaire sur les risques QHSE et les règles QHSE à respecter dans le cadre de la mise en rayon des produits ;
  - bilan des activités de mise en rayon et de vérification de l'état marchand que réalise le candidat.

Éléments de compétences	Critères d'évaluation <i>Qu'est-ce qui permet de dire que la compétence est maîtrisée ? Que veut-on vérifier ?</i>
Identifier les principales caractéristiques des produits (famille, nature, provenance...)	Les caractéristiques principales des produits sont expliquées
Disposer les produits dans les rayons dédiés dans le respect des consignes en vigueur (accessibilité, température, famille, nature, taille, association de produits...)	Les produits sont positionnés dans les rayons et dans le point de vente afin d'être visibles par le client  Les consignes en vigueur dans l'entreprise sont respectées (accessibilité des produits, familles et natures de produits, respect de la température de conservation...)
Réaliser une présentation attractive des produits selon les consignes en vigueur (rythme et dynamique de la présentation, utilisation des couleurs, conditionnement adapté...)	Les présentations des produits sont conformes aux consignes du (de la) responsable  Les produits sont présentés dans le conditionnement adapté  Les offres sont mises en valeur et présentées sur des supports définis
Apposer l'étiquetage des produits dans le respect de la réglementation commerciale au sein de l'espace de vente, selon les consignes en vigueur dans l'entreprise	L'étiquetage est positionné sans erreur dans le respect des consignes  Les consignes en vigueur dans l'entreprise sont respectées
Vérifier le bon état marchand de l'espace de vente tout au long de la journée (état des produits, des étalages, aspect, propreté, hygiène...)	L'aspect et la présence des produits sont contrôlés régulièrement  L'état, l'aspect et la propreté des rayons sont vérifiés régulièrement  Toute anomalie est identifiée et les mesures correctives sont réalisées dans le respect des consignes
Réaliser le réassort des produits sur les rayons selon les consignes en vigueur	Le réassort est réalisé dès que nécessaire dans le respect des consignes

Éléments de compétences	Critères d'évaluation <i>Qu'est-ce qui permet de dire que la compétence est maîtrisée ? Que veut-on vérifier ?</i>
Identifier les produits ayant subi des altérations, alerter et mettre en œuvre la procédure de retrait en vigueur, sous contrôle du (de la) responsable	Une personne pertinente est alertée lorsque des produits non conformes ou altérés sont identifiés Les produits non conformes ou altérés sont retirés et placés dans les zones appropriées Les consignes en vigueur dans l'entreprise sont respectées
Identifier les risques QHSE liés à son activité	Les risques sont clairement identifiés et expliqués
Identifier et mettre en œuvre les règles et consignes QHSE relatives à la manipulation des produits et à leur préparation (conservation (DLC/DLUO/DDM), protection des produits dans l'espace de vente, maintien de la chaîne du froid, nettoyage des matériels utilisés...)	L'ensemble des règles QHSE et consignes sont identifiées et mises en œuvre Une personne pertinente est alertée en cas d'anomalie Les mesures préventives et correctives appropriées sont réalisées sous le contrôle du (de la) responsable
Réaliser le nettoyage et l'entretien des rayons, meubles et équipements en appliquant les règles QHSE et consignes en vigueur dans l'entreprise	Le nettoyage et l'entretien des rayons, meubles et équipements sont réalisés selon les consignes (type de produits et de matériel utilisés, périodicité...)

## ■ Bloc de compétences 2 : vente et relation client dans le point de vente alimentaire

Proposition de modalités d'évaluation (10 minutes) :

- mise en situation reconstituée d'une vente à un client jusqu'à l'encaissement en présence de la commission d'évaluation.

Il s'agit d'un jeu de rôle reconstituant une situation professionnelle à laquelle est confronté le candidat. Une personne extérieure à la commission joue le rôle d'un client potentiel.

- entretien avec les membres de la commission d'évaluation :
  - bilan de la mise en situation ;
  - bilan des activités de vente réalisées par le candidat.

Éléments de compétences	Critères d'évaluation <i>Qu'est-ce qui permet de dire que la compétence est maîtrisée ? Que veut-on vérifier ?</i>
Accueillir les clients et identifier leur demande	Les clients sont accueillis dans de bonnes conditions La demande et les attentes simples des clients sont identifiées sans erreur par un questionnement de premier niveau
Orienter les clients vers les produits répondant à leur demande	Les produits proposés sont adaptés à la demande des clients
Informers à un premier niveau les clients sur les produits	Les qualités des produits proposées sont clairement présentées Les clients sont orientés vers la personne la plus appropriée (vendeur conseil, manager...) en cas de demande spécifique
Apporter un service complémentaire aux clients (découpe, emballage cadeau, conditionnement particulier, maintenance, livraison...)	Le service est adapté aux besoins des clients et est réalisé selon les consignes

Éléments de compétences	Critères d'évaluation <i>Qu'est-ce qui permet de dire que la compétence est maîtrisée ? Que veut-on vérifier ?</i>
Recueillir et transmettre les réclamations éventuelles des clients	La réclamation est prise en compte  Les clients sont rapidement orientés vers la personne pertinente pour gérer la situation
Réaliser les encaissements et les rendus-monnaie avec exactitude quels que soient les éléments perturbant l'attention (clients pressés, nombreux clients présents simultanément en caisse...)	Les procédures d'encaissement et de règlement sont mises en œuvre selon les consignes en vigueur  La facture et la quantité de produits sont vérifiées  L'encaissement est réalisé sans erreur

### ■ Bloc de compétences 3 : réception et stockage des produits

Proposition de modalités d'évaluation (5 minutes) :

- entretien avec les membres de la commission d'évaluation :
  - bilan de l'activité de réception, de stockage et d'approvisionnement des produits que réalise le candidat ;
  - questionnement sur les risques QHSE et l'application des règles QHSE par le candidat lors de la réception et le stockage des produits.

Éléments de compétences	Critères d'évaluation <i>Qu'est-ce qui permet de dire que la compétence est maîtrisée ? Que veut-on vérifier ?</i>
Vérifier la conformité de la livraison selon les consignes en vigueur : qualité visuelle (aspect, calibre...), température, étiquetage et quantités	Les produits et marchandises sont vérifiés au regard du bordereau de commandes et du bon de livraison  L'état visuel, la température, l'étiquetage et la quantité des produits et des marchandises sont vérifiés selon les consignes
Stocker les produits en fonction des consignes en vigueur et des règles de conservation et de sécurité (température, luminosité, inflammation, toxicité...)	Les produits et marchandises sont stockés en fonction des consignes en vigueur et des règles de conservation et de sécurité
Réaliser des opérations d'inventaires dans le respect des consignes en vigueur	Les opérations d'inventaire confiées (comptage des produits) sont réalisées sans erreur et renseignées sur un document ou outil approprié
Identifier les risques QHSE liés à l'activité de réception et de stockage des produits	Les risques sont clairement identifiés et expliqués
Identifier et mettre en œuvre les règles et consignes d'hygiène relatives au stockage des produits et à leur manipulation	L'ensemble des règles QHSE et consignes sont identifiées et mises en œuvre
Réaliser le nettoyage et l'entretien des zones de stockage en appliquant les règles QHSE et consignes en vigueur dans l'entreprise	Le nettoyage et l'entretien des zones de stockage sont réalisés selon les consignes (type de produits et de matériel utilisés, périodicité...)
Alerter en cas d'anomalie la personne pertinente	Une personne pertinente est alertée en cas d'anomalie repérée sur les conditions de réception et de stockage des produits  Les actions correctives sont mises en place sous le contrôle du (de la) responsable