



Appliquer les règles de prévention sanitaire lors du transport sous température dirigée par véhicule (Permis C et CE)



Durée
21 heures
3 jours



Prérequis
Aucun



Public concerné
Tout conducteur d'un véhicule de transport sous température dirigée (frigorifique)



Effectif maximum
8 personnes



Qualification Intervenant (e)(s)
Formateur expert métier



Moyens pédagogiques

- Présentation multimédia des risques et règles de prévention
- Mises en situation sur un véhicule mis à disposition par l'entreprise cliente.



Modalités d'évaluations

Evaluation théorique par QCM en fin de formation.
Evaluation en continu des gestes et comportements lors des mises en pratique.
Document remis : attestation de fin de formation

Objectifs

- Assurer la sécurité sanitaire et la conformité réglementaire des opérations de transport sous température dirigée
- Maîtriser la chaîne du froid et les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître la méthode HACCP appliquée au transport

Programme

1. Réglementation & Exigences Chaîne du Froid

Application des réglementations

- Réglementation du transport, location de véhicules frigorifiques
- Agrément des véhicules
- Agréments sanitaires
- Aspects sanitaires particuliers
- Contrôles qualitatifs et quantitatifs
- Compatibilité des produits entre eux

Technique

- Conception des véhicules
- Production du froid
- Valeur du matériel utilisé

Contrat type applicable aux transports publics routiers de marchandises périssables sous température dirigée

- Vérification de la marchandise
- Responsabilité du transporteur
- Dispositions à prendre face à un incident du groupe frigorifique

Qualité du travail du conducteur

- Connaissance des conditions de transport
- Contrôle des températures
- Aspect commercial

Activités annexes

- Rôle de la plate-forme frigorifique
- Stockage
- Gestion des stocks
- Etiquetage

2. Hygiène dans le Transport à Température Dirigée

Personnel

- Hygiène corporelle, tenue, comportements adaptés
- Interventions sur denrées sensibles

Matériel roulant

- Nettoyage et désinfection des caisses et équipements
- Maintenance des groupes froid
- Vérifications techniques et conformité ATP



Appliquer les règles de prévention sanitaire lors du transport sous température dirigée par véhicule (Permis C et CE)

Entrepôts & quais

- Hygiène structurelle
- Gestion des flux : propre / sale
- Réduction du temps hors froid

3. Méthode HACCP appliquée au Transport

- Analyse des dangers spécifiques au transport
- Détermination des CCP (Critical Control Points)
- Mise en place de mesures préventives et correctives
- Suivi documentaire : traçabilité, enregistrements, conformité

4. Guide des Bonnes Pratiques Professionnelles

- Analyse des référentiels GBPH
- Auto-contrôles, audits internes
- Construction d'un plan d'amélioration continue

Le + DEKRA

- Un expert métier sur ce type de véhicules
- La maîtrise des règles HACCP
- Une formation axée sur la mise en pratique du stagiaire
- Des stagiaires formés sur les véhicules de leur entreprise

Flashez ce QRCode
pour accéder à notre
site internet



Modalités d'accessibilité

DEKRA est mobilisé au travers de sa mission Handicap et mettra tout en œuvre pour la pleine réussite de ses formations