

Bonnes pratiques de la livraison du dernier kilomètre sous température dirigée

CONNAÎTRE LES RÈGLEMENTATIONS ET LES MEILLEURES PRATIQUES DU TRANSPORT SOUS TEMPÉRATURE DIRIGÉE



1 jour - 7 heures

Public

- Conducteurs livreurs de la livraison du dernier kilomètre des produits sous température dirigée.
- Coordinateurs transport ou logistiques
- Référénts techniques.

Prérequis

- Cette formation ne nécessite pas d'expérience préalable.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Mise en pratique, études de cas.
- Matériel : véhicule frigorifique, pyromètre, divers enregistreurs de température et containers thermomoulés.
- Evaluation des acquis de la formation par Quiz.

Lieu & Dates

- Inter : Voir planning sur le site www.cemafruid-formation.com
- Intra : nous contacter.

Objectifs

- » Appréhender le contexte de la chaîne du froid alimentaire et des produits de santé.
- » S'informer sur les textes réglementaires de base.
- » Connaître les bons choix et les bonnes pratiques du transport sous température dirigée pour renforcer la chaîne du froid de la livraison du dernier kilomètre.

Programme

- » Le transport frigorifique :
 - Les produits sous température dirigée, les acteurs de la chaîne du froid, le transport sous température dirigée, l'économie de la livraison du dernier kilomètre des produits sous température dirigée.
- » La réglementation et les normes :
 - Le paquet hygiène et la sécurité sanitaire, la réglementation et la traçabilité des températures, l'accord ATP, la réglementation F-Gaz, les bonnes pratiques de distribution pharmaceutique (BPD).
- » Les moyens de transport frigorifique :
 - Le camion frigorifique, la cellule isotherme, les sources de froid, la métrologie légale, les accessoires, les containers et autres applications spécifiques à la livraison du dernier kilomètre.
- » Les bonnes pratiques des opérations de transport frigorifique :
 - Le chargement, la distribution, et le déchargement, la traçabilité des températures, l'entretien et la maintenance.

Acquis de la formation

- » Connaître les réglementations de base du transport des denrées périssables et produits de santé.
- » Assurer une chaîne du froid performante et écologiquement responsable.
- » Savoir choisir et entretenir les équipements et accessoires des engins sous température dirigée.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.