

## Garantir l'intégrité de la chaîne du froid : bonnes pratiques, contrôle et conformité

| Date et durée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Code formation : SUPC022FR<br>Durée : 1 jour<br>Nombre d'heures : 7 heures                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>Le <b>respect de la chaîne du froid</b> est une obligation sanitaire et réglementaire. Une rupture, même minime, peut compromettre la qualité d'un aliment ou d'un médicament et exposer votre organisme à des sanctions. Cette <b>formation d'une journée</b> sensibilise toutes vos équipes aux risques réels et à leurs responsabilités au quotidien.</p> <p>Le programme est conçu pour être immédiatement opérationnel : <b>stockage, manutention, transport sous température dirigée</b>, procédures HACCP et GDP sont abordés de façon pratique et sans jargon. Vous manipulerez des enregistreurs de température, vous simulerez un chargement et vous vous entraînez à <b>réagir à un écart en moins de cinq minutes</b>.</p> <p>Vous repartez avec les bons gestes : contrôler, tracer, corriger. Les <b>études de cas transport alimentaire et pharmaceutique</b> vous permettent de transposer les exemples dès le lendemain, garantissant sécurité sanitaire, conformité et confiance de vos clients.</p> |
| Objectifs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>À l'issue de cette formation en logistique de chaîne du froid, vous atteindrez les objectifs de compétences suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• identifier et mesurer les enjeux fondamentaux de la chaîne du froid et les risques majeurs entraînés par une rupture ou un écart de température ;</li><li>• appliquer rigoureusement les bonnes pratiques de stockage, de transport, de manutention et de gestion des équipements frigorifiques ;</li><li>• maîtriser et tracer le contrôle des températures en utilisant les enregistreurs et les systèmes connectés, conformément aux réglementations en vigueur ;</li><li>• réagir efficacement et rapidement en cas d'incident ou d'écart pour isoler le risque et appliquer les actions correctives ;</li><li>• contribuer activement à la sécurité sanitaire des produits et à l'atteinte des objectifs de satisfaction client.</li></ul>                                                                                                     |
| Points forts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Formation courte et opérationnelle</b> : une session d'une journée, accessible à tous et focalisée sur les actions quotidiennes à impact immédiat.</li><li>• <b>Conformité et sécurité sanitaire</b> : focus sur les obligations réglementaires clés (HACCP, GDP, etc.) et la sécurité sanitaire.</li><li>• <b>Ancrage réel</b> : utilisation d'études de cas concrets (transport alimentaire, pharmaceutique, biomédical) et de fiches pratiques opérationnelles.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

- **Expertise pédagogique** : formation animée par un expert en logistique frigorifique et hygiène alimentaire.

## Modalités d'évaluation

Travaux Pratiques  
Etude de cas

## Pré-requis

*Suivre cette formation nécessite les prérequis suivants :*

- **Expérience opérationnelle** : bien qu'aucun prérequis technique spécifique ne soit exigé, une première expérience ou des notions de base dans la gestion de flux (réception, stockage), ou dans un environnement soumis à des règles d'hygiène (agroalimentaire, pharmaceutique), sont fortement souhaitées.
- **Aptitudes Linguistiques** :
  - **Français requis** : la maîtrise acceptable du français (lecture, écriture et compréhension) est indispensable pour suivre efficacement la formation et interagir lors des ateliers pratiques.
  - **Flexibilité linguistique** : la formation est disponible par défaut en français. Toutefois, l'adaptation des supports en anglais ou la mise en place d'une traduction (simultanée ou consécutive) est possible sur demande spécifique (intra-entreprise).

## Public

Cette formation s'adresse à tous les professionnels impliqués dans la manipulation, le stockage ou le transport de produits sensibles sous température dirigée. Le public inclut notamment :

- Les **opérateurs logistiques et magasiniers** qui sont chargés de la réception, du stockage et de la préparation des commandes.
- Les **chauffeurs, livreurs et transporteurs** qui assurent l'intégrité de la chaîne pendant l'acheminement des produits.
- Les **responsables qualité et hygiène** qui sont garants de l'application des procédures et de la conformité réglementaire.
- Les **cadres de la logistique et de la supply chain** qui doivent superviser l'application des BPF/BPH, réaliser les audits internes et valider la performance des prestataires logistiques (3PL).

## Programme

### Module 1 : identifier les enjeux et maîtriser les principes de base

- La définition et l'importance des principes essentiels de la chaîne du froid.
- La sensibilité des produits et l'impact des variations thermiques sur la qualité et la sécurité.
- Les obligations légales et les normes (HACCP, ISO 22000, GDP) applicables au secteur.

### Module 2 : mettre en œuvre les bonnes pratiques et assurer le contrôle

- Les bonnes pratiques de stockage, de manutention, et les règles pour le chargement/déchargement sous température dirigée.
- La gestion des équipements frigorifiques, y compris l'entretien et la maintenance préventive.
- Le suivi et la traçabilité des températures à l'aide des enregistreurs et des systèmes connectés.
- La gestion des incidents : les procédures de réaction en cas d'écart de température et les actions correctives.

### Travaux pratiques & études de cas

- Analyser les conséquences d'une rupture de chaîne du froid à travers une étude de cas détaillée.
- Simuler les bonnes pratiques de chargement et de réception des marchandises.
- S'exercer à la lecture et à l'interprétation d'un enregistreur de température.