**FICHE : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH) DU CONDUCTEUR**

**A la prise en charge de la marchandise :**

* + - Respecter les mesures d’hygiène personnelle (propreté et tenue vestimentaire)
    - Veiller à être toujours en possession d’un thermomètre en état de marche
    - Vérifier que l’agrément du véhicule est adapté au produit transporté et non périmé :
  + Via le marquage de la caisse frigo
  + Au besoin via le certificat ATP à bord du véhicule
    - S’assurer de la propreté et de l’état du véhicule
    - Vérifier les pleins du véhicule et du groupe frigo
    - Régler et/ou vérifier le thermostat selon l’ordre de mission
    - Effectuer un contrôle de température de la marchandise sur le quai du client, le noter sur le BR
      * Veiller à la bonne circulation de l’air dans la caisse frigo
    - Signaler toute défectuosité du groupe frigo du véhicule en cours de tournée

**A la livraison chez le destinataire**

* + - Ouvrir les portes du véhicule au dernier moment pour respecter la chaîne du froid
    - Le contrôle des températures° doit idéalement se faire dans la caisse frigo
    - Lors de l’échange palettes, veiller à ne pas prendre en charge :
  + De supports souillés ou endommagés
  + De palettes humides ou chaudes (évaporation, élévation de la température)
    - Quitter le quai et fermer les portes

**Pendant le transport:**

* + - Au cours du transport, contrôler régulièrement :
  + Les indicateurs de température
  + Le bon fonctionnement du groupe frigo
    - En fin de tournée, faire les pleins du véhicule et du groupe frigo

**La prise de température :**

* + - La température ne doit en aucun cas être prise à travers un emballage
    - LA TEMPERATURE EST PRISE A CŒUR UNIQUEMENT EN CAS DE LITIGE
    - Produits sous vide : placer le thermomètre entre 2 produits
    - NE JAMAIS PERCER UN EMBALLAGE SOUS VIDE