

Laveur de citernes alimentaires

RNCP42081 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	343, 344r
Formacode(s)	21547, 21572, 21581
Code(s) ROME	K2204, K2202
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	01/04/2026
Date d'échéance	01/04/2029

Certificateur(s)

CFV · SIRET : 82189070400025

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le laveur de citernes alimentaires est un opérateur ou un agent spécialisé dans le nettoyage des citernes transportant des denrées alimentaires vrac. Il effectue le lavage de la citerne et de ses accessoires destinés à être en contact direct ou indirect avec l'aliment transporté, dans le respect des exigences spécifiques de chaque client.

Dans toutes les situations, il applique le protocole de sécurité de la station de lavage, la procédure de lavage et garantit à chaque étape de cette dernière le respect des règles de sécurité et de sûreté alimentaires. Il veille notamment à éliminer les dangers allergènes, chimiques, biologiques et physiques au sein de la citerne. Ses opérations de lavage sont systématiquement tracées avec des certificats de lavage.

Il exécute les prestations généralement à l'aide de techniques professionnelles et d'équipements adaptés. Il travaille de plain-pied et en hauteur.

ACTIVITÉS VISÉES

Contrôle de la conformité des équipements de la station de lavage

- Application de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Application du protocole de sécurité de la station de lavage (port des EPI, d'une combinaison...)
- Contrôle visuel en début de journée des infrastructures de la station de lavage
- Vérification de l'état de la piste de lavage et de ses abords
- Vérification de l'absence de tout animal (rats, souris...) dans la zone de manipulation de la citerne
- Vérification de l'absence de fuites au niveau des équipements
- Vérification/maintien de l'intégrité des produits détergents
- Contrôle de l'eau du réseau (pression, température...)
- Contrôle de la présence du savon et de la dose
- Surveillance des seuils de conformité (pressions, températures des équipements...)
- Détection/signalement, le cas échéant, des anomalies, notamment des éventuels actes de malveillance, à son responsable et aux équipes
- Contrôle du traitement et de l'évacuation des déchets

Prise en compte de la demande du conducteur routier

- Application de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Application du protocole de sécurité de la station de lavage (port des EPI, d'une combinaison...)
- Accueil du conducteur avec ou sans rendez-vous
- Information du conducteur du protocole de sécurité

- Vérification de la réservation de la prestation sur l'agenda de la station de lavage et son ordre de passage,
- Lecture de la lettre de voiture avec vérification de la nature du produit précédemment transporté
- Vérification de l'immatriculation de l'ensemble routier (tracteur et citerne) par rapport à la lettre de voiture
- Contrôle visuel
- Sélection de la procédure de lavage demandée en fonction du produit présent dans la citerne et des exigences du client sur le logiciel

- Enregistrement du lavage sur le logiciel

Préparation opérationnelle du lavage intérieur d'une citerne alimentaire

- Application de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Application du protocole de sécurité de la station de lavage (port des EPI, d'une combinaison...)
- Communication au conducteur la procédure de préparation de la citerne au lavage : fermeture des vannes, ouverture des trous dômes, des rampes d'air et de lavage, démontage des éléments de la citerne (des soupapes, des trous de pipe, les cannes de lavage etc.)
- Vérification de la présence de gaz ou non à l'intérieur de la citerne
- Ouverture des trous dômes de la citerne
- Contrôle visuel interne des cuves de la citerne (absence de corps étrangers ou présence d'une cuve non vidée, nombre de compartiments à laver...)
- Dévissage des bouchons des orifices
- Vérification de l'adéquation des éléments à laver avec l'enregistrement initial
- Vérification du démontage de l'ensemble des éléments par le conducteur

Nettoyage intérieur de la citerne et ses accessoires

- Application de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Application du protocole de sécurité de la station de lavage (port des EPI, d'une combinaison...)
- Nettoyage des accessoires flexibles, porte flexibles, capots, sur capots et accessoires
- Utilisation de la lance haute-pression et/ou du furet
- Mise en route des pompes
- Mise en place des têtes de lavage dans les compartiments
- Raccordement des flexibles à la citerne
- Sélection du programme adapté
- Lancement de la phase de pré-lavage pour éliminer les résidus
- Lancement de la phase de lavage avec détergeant/désinfectant dosé en fonction des caractéristiques du produit
- Respect du temps d'action du détergeant en fonction de la fiche de sécurité
- Lancement de la phase de rinçage de la citerne en fonction du produit à transporter
- Rationalisation de la consommation d'eau

Contrôle de fin de lavage de la citerne

- Application de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Application du protocole de sécurité de la station de lavage (port des EPI, d'une combinaison...)
- Réalisation des tests libératoires pour éliminer les 4 dangers (produit allergène, produit chimique, produit biologique, corps étranger)
- Remplacement des joints si nécessaire après le lavage
- Contrôle visuel et olfactif de l'intérieur de la citerne, en présence du conducteur, et des accessoires et autres éléments lavés (flexibles, collecteur, pompe...)
- Rationalisation de la consommation d'eau
- Contrôle du traitement et d'évacuation des déchets

Remise de la citerne et des documents de lavage au conducteur

- Application de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Application du protocole de sécurité de la station de lavage (port des EPI, d'une combinaison...)
- Retrait des têtes de lavage
- Fermeture des capots
- Vérification de tous les accessoires
- Enregistrement des éléments lavés et de la prestation réalisée dans le logiciel (traçabilité du lavage)
- Impression du certificat de lavage
- Réalisation du plombage de tous éléments nettoyés
- Report des numéros de plomb sur le certificat de lavage

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Contrôler visuellement la station de lavage,
en constatant la présence ou l'absence de fuites,
en relevant l'absence de corps étrangers sur la piste et aux abords,
en vérifiant l'absence de tout animal dans la zone de travail,
en s'assurant de l'intégrité des détergents,
en repérant les anomalies, en particulier les éventuels actes de malveillance,
en vue de respecter la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage.

Réaliser l'ensemble des vérifications sur les équipements,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en contrôlant la pression et la température de l'eau du réseau,
en vérifiant la présence et la quantité de savon utilisée,
en surveillant le non dépassement des seuils de conformité,
le cas échéant, en signalant tout dépassement de seuil à son responsable et en mettant en attente le lavage,
en s'assurant de l'absence de tout rejet de déchets dans l'environnement,
afin de déterminer si le lavage est réalisable.

Accueillir le conducteur

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en se présentant,
en l'informant des consignes de sécurité à suivre,
en prenant en compte, le cas échéant, sa situation de handicap,
en vérifiant la réservation de la prestation sur l'agenda de la station de lavage et son ordre de passage,
le cas échéant, en enregistrant la prestation de lavage dans l'agenda si cette dernière n'est pas programmée,
pour transmettre une image professionnelle et positive de la station de lavage.

Recueillir la demande de prestation de lavage du conducteur

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en prenant connaissance de la lettre de voiture apportée par le conducteur, notamment du produit précédemment transporté,
en vérifiant l'immatriculation de l'ensemble routier,
en contrôlant visuellement l'adéquation entre le résidu de produit dans la citerne et la nature du produit mentionné dans la lettre de voiture,
en sélectionnant la procédure de lavage adaptée,
en enregistrant le lavage sur le logiciel,
dans le but de préparer le lavage conformément aux exigences du client.

Préparer la citerne alimentaire à son lavage intérieur,

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en communiquant au conducteur la procédure de préparation de la citerne,
en lui expliquant les éléments de la citerne à démonter,
en vérifiant l'adéquation des éléments à laver avec l'enregistrement initial,
en contrôlant le démontage de l'ensemble des éléments par le conducteur,
afin de rendre tous les accès de la citerne, destinés à être en contact direct ou indirect avec le produit, accessibles.

Contrôler l'état de la citerne et ses accessoires avant son nettoyage intérieur,

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en vérifiant l'absence de gaz dans la citerne,
en ouvrant les trous dômes de la citerne,
en vérifiant visuellement l'état des cuves, des joints, l'absence de corps étrangers,
en dévissant les bouchons de tous les orifices existants,
en identifiant le nombre de compartiments à laver,
pour garantir l'efficacité de la prestation de lavage.

Nettoyer tous les accessoires,

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en utilisant la lance haute pression et/ou un furet,
en activant toutes les pompes,
en commençant le lavage des accessoires par le haut de la citerne et en finissant par ceux du bas,

en rationalisant la consommation d'eau,
dans le but d'obtenir des accessoires inodores et aptes à transporter un nouveau produit dans le respect des règles de sécurité alimentaire.

Nettoyer l'intérieur de la citerne,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en plaçant les têtes de lavage dans tous les compartiments,
en branchant les flexibles à la citerne,
en sélectionnant le cycle de lavage adapté,
en activant les pompes,
en lançant les différentes phases du lavage jusqu'au rinçage,
en respectant les temps de pose du détergeant,
dans le but d'obtenir une citerne propre, inodore et apte à transporter un nouveau produit dans le respect des règles de sécurité alimentaire.

Contrôler la conformité du nettoyage intérieur de la citerne,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en réalisant le test PH,
en réalisant le test TRACE protéine,
en réalisant le test TRACE allergène,
en contrôlant visuellement et olfactivement l'absence de corps étrangers dans la citerne,
pour éliminer les dangers allergènes, chimiques, biologiques et physiques au sein de la citerne.

Contrôler la conformité du nettoyage des accessoires,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en remplaçant les joints si nécessaire après le lavage,
en contrôlant visuellement et olfactivement la propreté des accessoires, en présence du conducteur,
en s'assurant de l'absence de tout rejet de déchets dans l'environnement,
en vérifiant la quantité d'eau utilisée,
pour éliminer les dangers allergènes, chimiques, biologiques et physiques sur les accessoires.

Réaliser les opérations techniques de fin de lavage,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en enlevant les têtes de lavage,
en fermant les capots,
en vérifiant que les accessoires de la citerne sont en place et fermés,
en plombant tous les accès de la citerne,
afin de mettre la citerne en état de transport d'un nouveau produit.

Éditer un certificat de lavage,
en respectant les normes en vigueur et les exigences client,
en utilisant le logiciel de la station de lavage,
en enregistrant a minima le nom du laveur, la dénomination de la station de lavage, les date et heure du lavage, l'immatriculation de la citerne, le nom du conducteur, le(s) produit(s) précédemment transporté(s), la référence du lavage, les résultats du contrôle,
en reportant tous les numéros de plomb sur le certificat de lavage,
en vue d'assurer la traçabilité de l'opération de lavage.

Blocs de compétences

RNCP42081BC01 — Préparer la prestation de lavage intérieur d'une citerne alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Contrôler visuellement la station de lavage,
en constatant la présence ou l'absence de fuites,
en relevant l'absence de corps étrangers sur la piste et aux abords,
en vérifiant l'absence de tout animal dans la zone de travail,
en s'assurant de l'intégrité des détergents,
en repérant les anomalies, en particulier les éventuels actes de malveillance,
en vue de respecter la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de

lavage.

Réaliser l'ensemble des vérifications sur les équipements,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en contrôlant la pression et la température de l'eau du réseau,
en vérifiant la présence et la quantité de savon utilisée,
en surveillant le non dépassement des seuils de conformité,
le cas échéant, en signalant tout dépassement de seuil à son responsable et en mettant en attente le lavage,
en s'assurant de l'absence de tout rejet de déchets dans l'environnement,
afin de déterminer si le lavage est réalisable.

Accueillir le conducteur

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en se présentant,
en l'informant des consignes de sécurité à suivre,
en prenant en compte, le cas échéant, sa situation de handicap,
en vérifiant la réservation de la prestation sur l'agenda de la station de lavage et son ordre de passage,
le cas échéant, en enregistrant la prestation de lavage dans l'agenda si cette dernière n'est pas programmée,
pour transmettre une image professionnelle et positive de la station de lavage.

Recueillir la demande de prestation de lavage du conducteur

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en prenant connaissance de la lettre de voiture apportée par le conducteur, notamment du produit précédemment transporté,
en vérifiant l'immatriculation de l'ensemble routier,
en contrôlant visuellement l'adéquation entre le résidu de produit dans la citerne et la nature du produit mentionné dans la lettre de voiture,
en sélectionnant la procédure de lavage adaptée,
en enregistrant le lavage sur le logiciel,
dans le but de préparer le lavage conformément aux exigences du client.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation individuelle simulée ou réelle

Le candidat prend connaissance d'une commande de prestation de lavage de citerne alimentaire, transmise par les membres du jury, et réalise la mission en utilisant la station de lavage et la citerne mises à sa disposition.

1. Le candidat contrôle les équipements de la station de lavage et livre ses conclusions aux membres du jury, qui vérifient leur justesse.
2. Il réalise l'ensemble des vérifications des équipements et livre ses conclusions aux membres du jury (lavage réalisable ou non). Dans le cas où le lavage n'est pas réalisable (par ex. dureté de l'eau, dosage du savon...), la mise en situation se poursuit néanmoins pour le Bloc 1. Un membre du jury joue le rôle du conducteur routier et se présente devant le candidat pour laver sa citerne alimentaire.
3. Le candidat accueille le conducteur routier. Le membre du jury, jouant le rôle du conducteur, énonce son besoin.
4. Il recueille la demande de prestation de lavage du conducteur routier. Le membre du jury, jouant le rôle du conducteur, met à disposition du candidat la lettre de voiture.

Durant l'épreuve, les membres du jury peuvent interroger le candidat sur les actions qu'il réalise et lui demander de justifier certaines d'entre elles.

L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise du candidat (sous réserve de respecter le cahier des charges logistique défini par le certificateur).

RNCP42081BC02 — Nettoyer l'intérieur d'une citerne alimentaire et ses accessoires

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer la citerne alimentaire à son lavage intérieur,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en communiquant au conducteur la procédure de préparation de la citerne,
en lui expliquant les éléments de la citerne à démonter,
en vérifiant l'adéquation des éléments à laver avec l'enregistrement initial,
en contrôlant le démontage de l'ensemble des éléments par le conducteur,
afin de rendre tous les accès de la citerne, destinés à être en contact direct ou indirect avec le produit, accessibles.
Contrôler l'état de la citerne et ses accessoires avant son nettoyage intérieur,

en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en vérifiant l'absence de gaz dans la citerne,
en ouvrant les trous dômes de la citerne,
en vérifiant visuellement l'état des cuves, des joints, l'absence de corps étrangers,
en dévissant les bouchons de tous les orifices existants,
en identifiant le nombre de compartiments à laver,
pour garantir l'efficacité de la prestation de lavage.
Nettoyer tous les accessoires,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en utilisant la lance haute pression et/ou un furet,
en activant toutes les pompes,
en commençant le lavage des accessoires par le haut de la citerne et en finissant par ceux du bas,
en rationalisant la consommation d'eau,
dans le but d'obtenir des accessoires inodores et aptes à transporter un nouveau produit dans le respect des règles de sécurité alimentaire.
Nettoyer l'intérieur de la citerne,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en plaçant les têtes de lavage dans tous les compartiments,
en branchant les flexibles à la citerne,
en sélectionnant le cycle de lavage adapté,
en activant les pompes,
en lançant les différentes phases du lavage jusqu'au rinçage,
en respectant les temps de pose du détergeant,
dans le but d'obtenir une citerne propre, inodore et apte à transporter un nouveau produit dans le respect des règles de sécurité alimentaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation individuelle simulée ou réelle

Le candidat prend connaissance d'une commande de prestation de lavage de citerne alimentaire, transmise par les membres du jury, et réalise la mission en utilisant la station de lavage et la citerne mises à sa disposition.

1. Le candidat communique aux membres du jury la procédure de préparation de la citerne au lavage.
2. Il réalise les vérifications nécessaires pour préparer la citerne alimentaire à son lavage intérieur. Les membres du jury jouent le rôle du conducteur routier et démontent les éléments à laver.
3. Il contrôle le démontage de l'ensemble des éléments équipements de la station de lavage et livre ses conclusions aux membres du jury.
4. Il nettoie les accessoires à l'aide de la lance haute-pression.
5. Il place les têtes de lavage dans les compartiments et raccorde les flexibles.
6. Il sélectionne le programme. Les membres du jury vérifient que le programme est adapté avant de passer à l'étape suivante.
7. Il lance la phase de prélavage.
8. Il lance la phase de lavage.
9. Il lance la phase de rinçage.

Entretien individuel technique avec le jury

L'épreuve est réalisée en salle ou à la station de lavage, une fois le lavage terminé.

Les membres du jury commentent a posteriori la mise en situation réalisée par le candidat et peuvent lui demander de justifier certaines actions.

Le candidat apporte en outre la preuve de ses connaissances relatives à l'hygiène et la sécurité alimentaire, à la responsabilité environnementale et aux différentes étapes du lavage, en répondant aux questions des membres du jury.

L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise du candidat (sous réserve de respecter le cahier des charges matériel défini par le certificateur).

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Pour présenter le Bloc 2, les candidats doivent avoir validé des compétences en travail en hauteur (la preuve sera apportée par une attestation de formation ou un certificat de réalisation, ainsi que le contenu de l'action de formation suivie).

RNCP42081BC03 — Contrôler la bonne exécution du lavage intérieur de la citerne alimentaire et de ses accessoires

LISTE DE COMPÉTENCES

Contrôler la conformité du nettoyage intérieur de la citerne,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en réalisant le test PH,
en réalisant le test TRACE protéine,
en réalisant le test TRACE allergène,
en contrôlant visuellement et olfactivement l'absence de corps étrangers dans la citerne,
pour éliminer les dangers allergènes, chimiques, biologiques et physiques au sein de la citerne.
Contrôler la conformité du nettoyage des accessoires,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en remplaçant les joints si nécessaire après le lavage,
en contrôlant visuellement et olfactivement la propreté des accessoires, en présence du conducteur,
en s'assurant de l'absence de tout rejet de déchets dans l'environnement,
en vérifiant la quantité d'eau utilisée,
pour éliminer les dangers allergènes, chimiques, biologiques et physiques sur les accessoires.
Réaliser les opérations techniques de fin de lavage,
en respectant la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et le protocole de sécurité de la station de lavage,
en enlevant les têtes de lavage,
en fermant les capots,
en vérifiant que les accessoires de la citerne sont en place et fermés,
en plombant tous les accès de la citerne,
afin de mettre la citerne en état de transport d'un nouveau produit.
Éditer un certificat de lavage,
en respectant les normes en vigueur et les exigences client,
en utilisant le logiciel de la station de lavage,
en enregistrant à minima le nom du laveur, la dénomination de la station de lavage, les date et heure du lavage,
l'immatriculation de la citerne, le nom du conducteur, le(s) produit(s) précédemment transporté(s), la référence du lavage, les résultats du contrôle,
en reportant tous les numéros de plomb sur le certificat de lavage,
en vue d'assurer la traçabilité de l'opération de lavage.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation individuelle simulée ou réelle

Le candidat prend connaissance d'une commande de prestation de lavage de citerne alimentaire, transmise par les membres du jury, et réalise la mission en utilisant la station de lavage et la citerne mises à sa disposition.

Le lavage de la citerne alimentaire étant terminé, le candidat contrôle la prestation :

1. Il réalise les tests libératoires.
2. Il remplace les joints si nécessaire.
3. Il contrôle l'intérieur de la citerne.
4. Il contrôle l'évacuation des déchets.
5. Il réalise les opérations techniques de fin de lavage.
6. Il édite un certificat de lavage.

Entretien individuel technique avec le jury

L'épreuve est réalisée en salle ou à la station de lavage une fois les contrôles terminés.

Les membres du jury commentent a posteriori la mise en situation réalisée par le candidat et peuvent lui demander de justifier certaines actions.

Le candidat apporte la preuve de ses connaissances relatives à l'hygiène et la sécurité alimentaire, aux tests libératoires, à la traçabilité du lavage et au certificat de lavage, en répondant aux questions des membres du jury.

L'épreuve est réalisée chez le certificateur ou dans l'entreprise du candidat (sous réserve de respecter le cahier des charges matériel défini par le certificateur).

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Transport de denrées alimentaires vrac en citerne

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Laveur de citernes alimentaires

Opérateur de lavage de citernes alimentaires

Agent de lavage de citernes alimentaires

Nettoyeur de citernes alimentaires

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Les principaux textes encadrant les activités sont, pour la plupart, issus de la réglementation européenne :

Hygiène des denrées alimentaires

- Règlement 178/2002/CE du 28 janvier 2002, et amendements, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaire ;
- Règlement 852/2004/CE du 29 avril 2004, et amendements, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement 853/2004/CE du 29 avril 2004, et amendements, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Ainsi que leurs textes d'application.

Liste des allergènes majeurs

- Règlement n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 et amendements concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires

- Règlement 1935/2004/CE du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE ;
- Règlement 2023/2006/CE du 22 décembre 2006 sur les Bonnes Pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique
- Et toute autre résolution ou document en absence de réglementation nationale ou européenne

Produits de nettoyage pouvant être au contact des denrées alimentaires

- Règlement (UE) n° 528/2012 du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides
- Arrêté du 8 septembre 1999 concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets, destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons, pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Autres documents de référence

- Guidance document on the implémentation of certain provisions of Régulation (EC) n° 852/2004 On the hygiène of foodstuffs – 2012 - EUROPEAN COMMISSION
- Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes
- Janvier 2014 - Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
- AVIS de l'AFSSA relatif à l'emploi de diverses substances dans l'eau des chaudières fournissant de la vapeur d'eau destinée à entrer au contact direct avec les denrées alimentaires Version précisée en mars 2009 – saisine 2002-SA-0317
- Méthodes d'analyse des allergènes - ANIA Version 1 - novembre 2012
- Recommandation R480 du Comité Technique National concernant le « chargement, déchargement et transport de produits pulvérulents en camion-citerne dédié pulvérulent », qui reprend l'ensemble des prescriptions liées au métier du transport de pulvérulents en citernes et conteneurs. Ces prescriptions sont reprises en fonction des responsabilités de chaque partie (entre chargeur et transporteur et réceptionnaire). Une documentation technique des matériels existants (cuves et accessoires) est présentée.
- Contrat-type applicable aux transports publics routiers de marchandises
- Contrat-type applicable aux transports publics routiers en citernes

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5)
Facteurs principaux	Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 489 €
Familles professionnelles (FAP)	T4X60 — Agents d'entretien de locaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	80 760
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	21 %
Familles professionnelles (FAP)	T4X60 — Agents d'entretien de locaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour accéder à la formation, les candidats doivent avoir validé des compétences en travail en hauteur (la preuve sera apportée par une attestation de formation ou un certificat de réalisation, ainsi que le contenu de l'action de formation suivie).

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Pour accéder à la certification, les candidats doivent être inscrits auprès du responsable de l'organisation des épreuves.

Pour présenter le Bloc 2, les candidats doivent avoir validé des compétences en travail en hauteur (la preuve sera apportée par une attestation de formation ou un certificat de réalisation, ainsi que le contenu de l'action de formation suivie).

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Deux professionnels extérieurs à CFV, salariés d'entreprise exerçant le métier de « Laveur de citernes alimentaires » ou chef d'équipe en station de lavage ou responsable/dirigeant de station de lavage ou chargé/responsable qualité/auditeur interne d'une entreprise de transport alimentaire ou de l'agroalimentaire ou conducteur routier dans le transport alimentaire ou consultant / formateur dans l'agroalimentaire
Le Directeur de CFV ou son représentant

COMPOSITION DU JURY — VAE

Deux membres extérieurs à CFV, salariés d'entreprise exerçant le métier de « Laveur de citernes alimentaires » ou chef d'équipe en station de lavage ou responsable/dirigeant de station de lavage ou chargé/responsable qualité/auditeur interne d'une entreprise de transport alimentaire ou de l'agroalimentaire ou conducteur routier dans le transport alimentaire ou consultant / formateur dans l'agroalimentaire
Un membre de CFV

Base légale

Date de décision	01/04/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/04/2029

Date de dernière délivrance possible 01/04/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	15	0	100 %	—

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.cfv-formation.com/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42081/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	3 120 €

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.