

ASSURER L'EXPLOITATION DU PDV SPÉCIFICITÉ ALIMENTAIRE

Réf. formation RPV141



OBJECTIFS

- ▶ Identifier le socle qualité/hygiène
- ▶ Mettre en oeuvre les outils de suivi et de contrôle
- ▶ Prévoir les moyens humains adaptés

DU CONTENU OPÉRATIONNEL

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- ▶ Connaître l'environnement législatif
- ▶ Identifier les principaux risques d'intoxication alimentaire
- ▶ Définir / Faire appliquer les consignes en matière d'hygiène des personnes / locaux
- ▶ Utilisation des outils, matériels, tenues
- ▶ Apprendre à juger de l'état sanitaire du PDV
- ▶ Pratiquer les auto-contrôles



MOYENS HUMAINS

- ▶ Prévoir les besoins adaptés en fonction des activités et du besoin de suivi qualité
- ▶ Anticiper sur les risques d'absentéisme et les périodes spécifiques d'activité

