



Assistant(e) contrôle d'hygiène

Famille(s) de métiers :
Sécurité, hygiène et qualité

Missions

Contrôler l'application des règles d'hygiène au sein de la structure et mettre en œuvre les actions nécessaires en cas d'alerte

Principales activités

Participer à ou élaborer des procédures de contrôle d'hygiène

- Réaliser des contrôles d'hygiène dans les locaux
- Réaliser des prélèvements bactériologiques dans les points de restauration et autres lieux
- Contrôler l'état des équipements et alerter si besoin
- Constater ou recueillir les non-conformités en matière d'hygiène
- Définir et/ou mettre en œuvre les actions correctives nécessaires
- Former et sensibiliser les collaborateurs sur les règles d'hygiène
- Suivre et contrôler les tableaux de reporting des indicateurs d'hygiène
- Coordonner l'intervention des organismes extérieurs de contrôle et d'audit

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Connaitre et appliquer les procédures de contrôle d'hygiène
- Maîtriser les fondements relatifs à la législation et des règles d'hygiène
- Mettre en œuvre des méthodologies de mesures, de tests et de sécurité

Niveau de formation

Bac spécialisé hygiène, en propreté et environnement

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **K2203**