

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

La description du programme

Ce programme de formation est conçu par le ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec (MAPAQ) à l'intention du personnel d'établissements alimentaires dans le but de leur offrir la possibilité d'acquérir des connaissances et des compétences en hygiène et salubrité alimentaire.

Qu'il s'agisse de transformateurs, de producteurs-transformateurs, de restaurateurs, d'épiciers, de distributeurs, de gestionnaires de gîtes, de centres d'accueil, de garderies, de cafétérias ou de casse-croûte, tous ceux qui font de la préparation d'aliments sont visés par la nouvelle réglementation, qu'ils soient ou non titulaires d'un permis du ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec.

Les règlements

Les obligations du propriétaire de l'établissement en regard du règlement sont :

- Désigner une personne responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires pour qu'elle soit formée.
- Faire un choix parmi les deux options suivantes :

Option A

Qu'une personne formée soit sur place en tout temps pendant les activités de préparation d'aliments.

Option B

- Que 10 % des membres du personnel affecté à la préparation des aliments soient formés.
- Disposer d'un registre répertoriant les membres du personnel formés et précisant le nombre de personnes affectées à la préparation d'aliments.



Volet « Gestionnaire d'établissements alimentaires »

Cette formation est destinée aux personnes en situation de gestion qui assument des responsabilités en matière de contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaire et qui participent activement à la promotion de la qualité des aliments. **Elle conduit à une certification de « Gestionnaire d'établissements alimentaires ».**

Durée

14 heures incluant l'examen

But de la formation

À la fin de la formation, les participants seront en mesure de maintenir un système de prévention et de contrôle, en vue de garantir l'innocuité des aliments.

Objectifs de la formation

1. Analyser les situations à risque dans l'établissement.
2. Mettre en place des procédures de travail.
3. Corriger les situations non-conformes.
4. Assurer la formation du personnel au regard des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.

Cette formation étant préparatoire à la certification de « Gestionnaire d'établissement alimentaire », les participants et participantes auront la possibilité de passer l'examen lors de la dernière séance de cours.

Volet « Manipulateur d'aliments »

Cette formation est destinée aux personnes qui manipulent des aliments dans tous les établissements alimentaires. **Elle conduit à une certification de « manipulateurs d'aliments ».**

Durée :

7 heures incluant l'examen

But de la formation

À la fin de la formation, les participants seront en mesure de manipuler les aliments de façon à en préserver l'innocuité et la qualité.

Objectifs de la formation

1. Reconnaître sa part de responsabilités à l'égard de la manipulation des aliments et de leur innocuité;
2. Appliquer les bonnes pratiques et respecter les exigences relatives à la manipulation des aliments.

Cette formation étant préparatoire à la certification de « Manipulateurs d'aliments », les participants et participantes auront la possibilité de passer l'examen lors de la dernière séance de cours.

Pour plus de renseignements : EXPERTIS Formation continue du Collège d'Alma 418 668-7948
Site Internet : www.calma.qc.ca/expertis