



REGROUPEMENT  
des CENTRES de la PETITE ENFANCE  
de L'ÎLE de MONTRÉAL

## Formation Hygiène et salubrité alimentaires Gestionnaire alimentaire

**Formatrice :** Ginette Bourgeois, service conseil en gestion alimentaire

**Clientèle visée :** Gestionnaire d'établissement alimentaire (Gestionnaire alimentaire)

**Durée totale :** 14 heures de formation incluant 60 minutes pour l'examen.

### **Descriptif**

*En lien avec l'article 2.2.4.5 du règlement modifiant le règlement sur les aliments de la loi sur les produits alimentaires*

### **Compétences visées**

- Maintenir un système de prévention et de contrôle auprès des manipulateurs d'aliments afin d'assurer que les normes d'hygiène et de salubrité des aliments soient respectées.
- Manipuler les aliments de façon à en préserver les qualités et l'innocuité.

### **Éléments de la compétence**

- Reconnaître sa part de responsabilités dans la gestion du personnel afin de préserver l'hygiène et la salubrité des aliments.
- Communiquer et mettre à la disposition du personnel les instructions de travail, le plan de contrôle des normes et des exigences.
- Faire respecter les bonnes règles d'hygiène afin d'éviter la contamination des aliments.
- Reconnaître et analyser les situations à risque dans son établissement.
- Apporter les correctifs aux non-conformités.
- Assurer la formation des manipulateurs au regard des règles d'hygiène et de salubrité des aliments.

### **Objectifs pédagogiques**

- Sensibiliser les gestionnaires à la réglementation en vigueur au Québec.
- Sensibiliser les gestionnaires aux différents types de micro-organismes.
- Déterminer les situations à risques.
- Expliquer la méthode « inspection base-risque » (IBR).
- Appliquer les méthodes de contrôle pour l'hygiène et la salubrité des aliments.

### **Évaluation**

- Présence tout au long du cours de 14 heures
- Examen et note de passage de 60%
- Attestation livrée par MAPAQ

Le plan de cours est réalisé dans le respect des normes du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA).