



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

Formation Hygiène et salubrité alimentaires Manipulation des aliments - RSG

Formatrice : Collège Montmorency - Le Groupe FormaClé, en collaboration avec le Centre d'expertise bioalimentaire (CEBA) de Laval accrédité par le MAPAQ.

Clientèle visée : Responsable des services de garde en milieu familial (RSG)

Durée totale : 3,5 heures de formation

Descriptif

En lien avec l'article 2.2.4.8 du Règlement modifiant le Règlement sur les aliments de la Loi sur les produits alimentaires

Compétence visée

- Manipuler les aliments de façon à en préserver les qualités et l'innocuité.

Éléments de la compétence

- Reconnaître sa part de responsabilités de la manipulation des aliments et de leur innocuité.
- Appliquer les normes et les exigences relatives à la manipulation des aliments.

Contenu

- Les températures de conservation des aliments, les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments.
- Les principes généraux d'hygiène applicables à toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou les équipements qui sont en contact avec les aliments.
- Les procédures de nettoyage, d'assainissement du matériel et des équipements.
- Les sources environnementales de contamination des aliments.

Évaluation

- Présence tout au long de la formation de 3,5 heures
- 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).