



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

Formation Hygiène et salubrité alimentaires Manipulation des aliments

Formatrice : Ginette Bourgeois , service conseil en gestion alimentaire

Clientèle visée : Manipulateur d'aliments (responsable de l'alimentation – cuisinière)

Durée totale : 7 heures de formation incluant 30 minutes pour l'examen.

Descriptif

En lien avec l'article 2.2.4.4 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.

Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser les manipulateurs à la réglementation en vigueur au Québec.
- Sensibiliser les manipulateurs d'aliments 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 7 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).