

Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires

L'innocuité alimentaire est un élément essentiel au bon fonctionnement des établissements qui font partie de la chaîne bioalimentaire. Il est de la responsabilité de chaque maillon de cette chaîne d'assurer **une préparation sécuritaire de ses aliments**. L'application de simples précautions permet de prévenir les toxi-infections et de préserver la santé des consommateurs.

Tout exploitant d'un établissement alimentaire qui prépare des aliments en vue de la vente ou de la distribution doit s'assurer qu'un ou des employés sont formés et veillent au maintien de l'hygiène et de la salubrité alimentaires.

Conformément au règlement, une **formation de 3 heures 30 est obligatoire** pour les personnes suivantes :

- Responsable d'une ressource intermédiaire (RI) qui héberge de quatre à neuf personnes;
- Responsable d'une ressource de type familial (RTF) qui héberge de quatre à neuf personnes;
- Exploitant d'une résidence pour personnes âgées qui héberge de quatre à neuf personnes;
- **Responsable d'un service de garde en milieu familial qui accueille neuf enfants ou moins.**

Compétences visées par la formation hygiène et salubrité alimentaire

Durée : 3 heures 30

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

- Reconnaître sa part de responsabilité à l'égard de la manipulation des aliments et de leur innocuité
- Appliquer les bonnes pratiques et respecter les exigences relatives à la manipulation des aliments

Contenu de la formation

- 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 l'équipement qui sont en contact avec les aliments
- Les procédures de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection du matériel et de l'équipement
- Les sources environnementales de contamination des aliments

Examen : aucun

Confirmation de participation

Une confirmation de participation à la séance de formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires sera envoyée par courrier postal dans les semaines suivant la formation. Notez que la confirmation appartient à la personne ayant suivi la séance de formation.

Pour plus d'information consulter le site :

[Ministère de l'agriculture, pêcheries et l'alimentation du Québec](#)