

FORMATION

obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires



LA FORMATION:

ÉLÉMENT INCONTOURNABLE D'UNE GESTION RESPONSABLE DE L'HYGIÈNE ET DE LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

En vertu du Règlement sur les aliments, tout exploitant qui prépare des aliments en vue de la vente, qu'il soit titulaire ou non d'un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, a la responsabilité de s'assurer, selon le cas, qu'un ou des employés ont reçu une formation et veillent au maintien de l'hygiène et la salubrité alimentaires.

À ce sujet, deux types de formation sont disponibles : l'une mène à l'obtention d'une attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire et l'autre, à l'obtention d'une attestation de manipulateur d'aliments*.

VOS OBLIGATIONS EN TANT QU'EXPLOITANT

Pour vous conformer au règlement, vous devez :

1. désigner une personne qui sera responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et vous assurer que cette personne soit titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire;
2. satisfaire à l'une ou l'autre des exigences suivantes :
 - Le gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, ou une personne formée comme manipulateur d'aliments, est présent sur les lieux en tout temps lorsque des aliments sont préparés ou manipulés;
 - Au moins 10 % du personnel affecté à la préparation d'aliments et au nettoyage du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments possède une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de manipulateur d'aliments. Il est à noter que cette option n'impose pas d'assurer en tout temps la présence d'une personne formée sur les lieux;
3. tenir, sur les lieux de travail, un registre comprenant les renseignements suivants :
 - Le nombre de personnes affectées à la préparation des aliments et au nettoyage du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments, y compris le gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires;
 - Les noms des employés titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire.

Notez que l'attestation de formation appartient à la personne qui travaille dans une entreprise alimentaire et non à l'entreprise ou à l'exploitant. Si la personne formée quitte son emploi, elle conserve son attestation. L'exploitant doit s'assurer de maintenir le nombre requis de personnes formées en hygiène et salubrité alimentaires dans son établissement.

QUI PEUT SUIVRE CES FORMATIONS ?

La formation de gestionnaire est destinée à la personne responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou à tout autre employé qui a la responsabilité de la préparation ou de la manipulation des aliments et du contrôle de l'hygiène et de la salubrité dans l'établissement.

Quant à la formation de manipulateur d'aliments, elle s'adresse à un employé qui effectue quotidiennement la préparation alimentaire dans l'établissement.

DURÉE DES FORMATIONS

	FORMATION DE GESTIONNAIRE	FORMATION DE MANIPULATEUR
DURÉE	12 heures (incluant un examen)	6 heures (incluant un examen)

INSCRIPTION À LA FORMATION

La formation est donnée par des formateurs autorisés par le Ministère. Pour joindre un formateur de votre région, consultez la liste des formateurs à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs.

*À des formations adaptées sont offertes aux exploitants qui mènent des activités dans un contexte d'aide alimentaire, aux personnes responsables d'une « ressource intermédiaire » ou d'une « ressource de type familial », selon la Loi sur les services de santé et les services sociaux, qui accueille de 4 à 9 personnes, aux exploitants d'une résidence privée pour aînés de même qu'aux personnes responsables d'un service de garde, au sens de la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance, qui accueille 9 à 12 enfants ou moins.

POUR PLUS D'INFORMATION

Consultez le site Web du Ministère au www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.



