

DURÉE DE LA FORMATION

Formation à l'intention du gestionnaire : 14 heures (incluant un examen).

INSCRIPTION ET INFORMATION

L'exploitant doit communiquer avec la personne responsable du dossier de la sécurité alimentaire à la direction de santé publique (DSP) de sa région, qui vous réfèrera à un formateur offrant une formation adaptée au contexte d'aide alimentaire.

La liste des DSP est disponible à l'adresse suivante : www.vivresansfaim.com.

On doit noter que l'attestation de formation appartient à la personne qui travaille dans un organisme communautaire et caritatif offrant des services d'aide alimentaire et non à l'organisme. La personne formée qui quitte l'organisme conserve son attestation. L'organisme doit s'assurer de maintenir le nombre requis de personnes formées en hygiène et salubrité alimentaires dans son établissement.



LA MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS, ÇA ME CONCERNE !



**FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ
POUR LES ORGANISMES COMMUNAUTAIRES
ET CARITATIFS QUI OFFRENT
DES SERVICES D'AIDE ALIMENTAIRE**

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

En vertu du Règlement sur les aliments, l'organisme communautaire et caritatif qui prépare ou manipule des aliments dans le but de les vendre ou de fournir des services moyennant rémunération (minime ou symbolique), qu'il soit titulaire ou non d'un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, doit s'assurer que le produit alimentaire qu'il offre est salubre donc propre à la consommation.

Compte tenu des conditions particulières dans lesquelles interviennent les établissements qui mènent des activités dans un contexte d'aide alimentaire, une formation adaptée a été mise sur pied. Elle facilite l'adoption des bonnes pratiques en lien avec la salubrité des aliments. Cette formation obligatoire mène à l'obtention d'une attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire, conditionnelle à la réussite d'un examen.

QUI DOIT SUIVRE LA FORMATION DE GESTIONNAIRE?

La formation de gestionnaire est destinée soit 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 dans l'établissement. Les personnes ayant obtenu leur attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire auront accès au matériel mis au point pour animer la formation intitulée « Sensibilisation aux bonnes pratiques en hygiène et salubrité pour les organismes communautaires et caritatifs ». Cette formation est destinée aux personnes affectées à la préparation d'aliments, au nettoyage et à l'assainissement de matériel et d'équipement qui entrent en contact avec des aliments.

OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT

Pour se conformer au Règlement, l'exploitant doit :

- Désigner une personne à titre de responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et veiller à ce que cette personne soit titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire;
- Faire en sorte qu'au moins 10 % du personnel affecté à la préparation d'aliments, au nettoyage et à l'assainissement de matériel et d'équipement qui entrent en contact avec des aliments a suivi la formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Cette option n'implique pas la présence, sur les lieux et en tout temps, d'une personne ayant reçu cette formation.

De plus, on doit tenir sur les lieux de travail un registre comprenant les renseignements suivants :

- Le nombre de personnes affectées à la préparation d'aliments, au nettoyage et à l'assainissement de matériel et d'équipement entrant en contact avec des 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 gestionnaire d'établissement alimentaire.

