



HYGIÈNE ET SALUBTITÉ ALIMENTAIRE

*Durée : 2 jours
(12 heures)*

Clientèle visée

Cours donné aux gestionnaires d'établissements alimentaires

Objectif général

Une fois le cours complété, la personne devra démontrer sa compétence à maintenir un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments

Un examen réussi lui permettra d'obtenir son attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire

Habilités visées

Introduction : 1 heure

- Situer ses connaissances en innocuité
- Utiliser le vocabulaire de base en innocuité (danger, risque, toxi-infection, contaminant, etc.)

Partie 1. L'innocuité : 2 heures

- Classer les APD et les ANPD
- Établir les conditions qui réduisent les risques avec les APD
- Identifier les grandes classes de contaminants
- Identifier les sources de contaminations possibles dans son entreprise
- Former son personnel en matière d'innocuité

Partie 2. Zones de dangers : 1 heure

- Cibler les facteurs les plus critiques quant au développement des microorganismes
- Respecter les limites de temps dans la zone de danger
- Savoir calibrer et utiliser un thermomètre
- Assurer la formation du personnel

Partie 3. La qualité: 1 heure

- Définir dans ses mots la qualité
- Identifier et éliminer tout aliment altéré
- Prévenir les contaminations croisées
- Repérer les allergènes sur une étiquette ou dans une recette
- Assurer la formation du personnel

Partie 4. Initiation à la loi et aux règlements sur les produits alimentaires : 2 heures

- Se référer aux juridictions selon la situation (provinciales, fédérales ou municipales)
- Distinguer les mots loi et règlements
- Identifier les articles clef de la Loi
- Identifier quelques articles de règlements dans la manipulation des aliments
- Faire le lien entre les articles de Loi et de règlements et les points critiques établis par IBR

Partie 5. Approche d'inspection basée sur le risque: 3 heures

- Définir de façon juste les termes IBR, 5M
- S'approprier les fondements de l'approche d'inspection basée sur le risque
- Utiliser la grille d'évaluation de la méthode d'inspection basée sur le risque
- Identifier les obligations auxquelles un établissement est tenu par rapport aux points critiques
- Repérer les situations à risque dans son entreprise



Partie 6. Moyens de contrôle par points critiques : 1 heure

- Déterminer les moyens de contrôle à instaurer pour manipuler les aliments de façon sécuritaire
- Élaborer des procédures à mettre en place en cas de non-conformités ou de non-maîtrise
- Assurer la formation continue du personnel sur les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaire

Évaluation : 1 heure

**Contexte
d'apprentissage**

En mode présentiel, en salle ou sur le lieu de travail; les stratégies privilégiées seront les présentations théoriques, les échanges informels, le travail en équipe et les démonstrations impliquant un volontaire

**Contexte
d'évaluation et
pondération allouée**

Des évaluations formatives fréquentes assureront des conditions favorables pour l'examen sommatif provenant de l'ITA; Cet examen est d'une durée maximum de 60 minutes; la note de passage est de 60%

Références utiles

Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, 2007 Code de pratique de la sécurité alimentaire, Toronto, CRFA, 172p.