

FORMATION EN HYGIÈNE ET
SALUBRITÉ ALIMENTAIRES
pour les gestionnaires
d'établissement et les
manipulateurs d'aliments





Le Règlement sur les aliments (RRQ, chap. P-29, r. 1) qui rend obligatoire la formation en hygiène et salubrité alimentaires est en vigueur depuis le 21 novembre 2008. Les établissements qui étaient déjà en activité en date du 20 novembre 2008 ont jusqu'au 21 novembre 2009 pour se conformer aux nouvelles exigences.

Le nouveau règlement s'applique à l'ensemble des établissements où l'on prépare des aliments, qu'ils soient ou non exploités en vertu d'un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Il peut s'agir d'établissements qui appartiennent au secteur public ou privé, qui sont des organismes à but lucratif ou non et qui se rattachent à des secteurs d'activité tels que la transformation alimentaire, la vente au détail, la restauration, les services alimentaires dans les lieux touristiques, les hôpitaux, les établissements scolaires, les centres de la petite enfance, etc.

Le Règlement vise plus particulièrement les personnes qui ont la responsabilité d'assurer l'hygiène et la salubrité alimentaires dans l'entreprise, à savoir les gestionnaires d'établissement alimentaire ainsi qu'une proportion du personnel qui prépare des aliments. À cet égard, le maintien chaud ou froid des aliments vendus au détail ou servis dans le secteur de la restauration est également considéré comme de la préparation des aliments.



Les obligations du propriétaire de l'établissement au regard de ce règlement sont les suivantes :

- 1.** Désigner une personne à titre de gestionnaire d'établissement qui soit responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et qui soit formée (attestation de gestionnaire d'établissement du MAPAQ).
- 2.** Faire un choix parmi les deux options suivantes :
 - Option A :** qu'une personne formée soit sur place en tout temps pendant les activités de préparation d'aliments (gestionnaire d'établissement ou manipulateur d'aliments);
 - Option B :** que 10% des membres du personnel affecté à la préparation d'aliments soient formés (gestionnaire d'établissement ou manipulateur d'aliments). Il est à noter que le choix de cette option n'impose pas l'obligation d'assurer la présence sur place et en tout temps de personnel formé pendant les activités de préparation d'aliments.
- 3.** Disposer, sur les lieux d'exploitation, d'un registre répertoriant les membres du personnel formés et précisant le nombre de personnes affectées à la préparation des aliments.



Formation

Pour bénéficier de la formation en hygiène et salubrité alimentaires destinée aux gestionnaires d'établissement et aux manipulateurs d'aliments, veuillez communiquer avec une formatrice ou un formateur ayant obtenu une attestation de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de Saint-Hyacinthe et une autorisation du MAPAQ. La liste des formatrices et formateurs attestés est publiée à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs.

1. FORMATION DES GESTIONNAIRES D'ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE

Compétence visée : Maintenir un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments

Durée minimale de la formation : 12 heures

2. FORMATION DES MANIPULATEURS D'ALIMENTS

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

Durée minimale de la formation : 6 heures

Pour obtenir plus d'information, consultez le *Guide d'application du Règlement sur les aliments – Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires*, à l'adresse www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.



Les établissements du réseau de la santé et des services sociaux qui comptent une clientèle de quatre à neuf personnes de même que ceux du réseau des services de garde éducatifs à l'enfance qui accueillent neuf enfants ou moins ont l'obligation de faire suivre à leurs employés une formation de 3 heures 30 qui leur est plus particulièrement destinée.

Il est également possible, grâce à la reconnaissance des acquis, de se présenter à l'examen de l'ITA sans avoir suivi la formation. Pour que les acquis d'une personne soient reconnus, il faut :

- d'abord, **présenter une demande écrite à l'ITA**, campus de Saint-Hyacinthe au sujet de cette reconnaissance, accompagnée d'une preuve de formation ou d'une preuve d'expérience de travail;
- puis, à la suite de l'analyse effectuée par l'ITA et après avoir reçu une autorisation, se présenter à une séance d'examen selon l'une des trois formules suivantes :
 - en s'adressant à l'un des bureaux régionaux du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale;
 - en communiquant avec le bureau du Service d'inspection des aliments de la Ville de Montréal;
 - par l'intermédiaire d'une formatrice ou d'un formateur ayant obtenu une attestation de l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe et une autorisation du MAPAQ.



Pour en savoir plus

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

Courriel: dga@mapaq.gouv.qc.ca

Téléphone: 418 380-2120 ou 1 800 463-5023

Site Internet: www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene

Ville de Montréal

Division de l'inspection des aliments

Téléphone: 514 280-4300

Site Internet: www.ville.montreal.qc.ca/

Institut de technologie agroalimentaire Campus de Saint-Hyacinthe

Direction de la formation continue

Courriel: formation.continue@mapaq.gouv.qc.ca

Téléphone: 450 778-6504 ou 1 888 353-8482

Site Internet: www.ita.qc.ca/Fr/formationcontinue/perfectionnement/alimentaire/

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec

