

L'hygiène et la salubrité alimentaire - Formation des gestionnaires

Formation, de 14 heures, conduisant à l'obtention de l'attestation de compétences décernée par le MAPAQ.

OBJECTIFS	STANDARDS
<p>ÉNONCÉ</p> <p>Maintenir un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments.</p>	<p>CONTEXTE DE RÉALISATION</p> <p>À l'aide :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'un aide-mémoire • d'exercices individuels ou en équipe • de vidéos • de mises en situation
PRÉCISIONS SUR L'ÉNONCÉ	CRITÈRES DE PERFORMANCE
<p>1. Identifier les enjeux de la sécurité des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Évaluation des impacts de la salubrité des aliments. • Reconnaissance de sa part de responsabilité à l'égard de la salubrité des aliments. • Identification des principaux dangers. • Énonciation des objectifs visés par les gestionnaires en ce qui a trait à l'hygiène et la salubrité alimentaire.
<p>2. S'approprier les éléments de base en microbiologie alimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Distinction des 4 grands groupes de microbes • Évaluation de leurs effets positifs et/ou négatifs • Explication de la courbe de croissance • Description des facteurs de croissance temps/température, • Reconnaissance des principales causes non-microbiennes dans la dégradation des aliments
<p>3. Reconnaître la charge de risques propre aux opérations alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Définition juste de la contamination croisée • Repérage des risques de contamination au travers des 5 M • Description des principaux allergènes alimentaires.
<p>4. S'approprier les règles et les normes en vigueur dans le secteur alimentaire en vue de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identification du manipulateur comme facteur de risque (mains sales, porteurs sains, tenue vestimentaire, comportement, état de santé)

- favoriser un meilleur contrôle des opérations
- Reconnaissance des bonnes méthodes d'opération en contexte alimentaire :
 1. Approvisionnements
 2. Réception
 3. Contrôle des températures et de la chaîne de froid
 4. Entreposage
 5. Cuisson
 6. Refroidissement
 7. Décongélation
 8. Remise en température
 9. Maintien au chaud
 - Établissement d'une séquence de lavage et d'assainissement efficace
 - Contrôle des parasites
5. Entrevoir les mécanismes de gestion d'un système fonctionnel
- Définition des principes d'assurance de la qualité.
 - Clarification du niveau de risque.
 - Appropriation des exigences gouvernementales.
 - Reconnaissance du système d'inspection du MAPAQ
 - Identification des points sensibles (critiques) à la fabrication d'un aliment salubre.
 - Ciblage et standardisation des actions préventives.
 - Précision des exigences rédactionnelles
 - Gestion efficace des changements au sein de l'équipe.
 - Statut du rôle du gestionnaire dans l'implantation et le maintien d'un système de gestion.

MÉTHODOLOGIE

Cette session de formation fait appel à la participation du groupe. Le formateur présente des notions ou des faits, suggère des exercices, met à profit le vécu de chacun.

ÉVALUATION

Tout au long de la session, le formateur vérifie la compréhension de chacun au moyen de questions ou d'exercices.

Une évaluation sommative **de 60 minutes** conduit à l'obtention de l'attestation de compétences, en hygiène et salubrité alimentaires, décernée par le MAPAQ. **Le seuil de performance est fixé à 60%**. En cas d'échec du participant, un examen de reprise peut être administré.