

Une invitation de votre Centre local de développement (CLD)

FORMATION



Hygiène et salubrité

Volet gestionnaire

Offerte aux établissements qui manipulent des aliments en vue de les vendre

ex : Restaurants, traiteurs, mets préparés et producteurs-transformateurs

OBJECTIFS :

Cette formation est obligatoire depuis le 21 novembre 2009 par le *Règlement sur les aliments de la Loi sur les produits alimentaires* (L.R.Q., c. P-29, a. 40). Parmi les thèmes abordés :

- Règlementation du secteur de la restauration et de la vente au détail
- Règlementation basée sur le risque (IBR)
- Grille d'évaluation
- Les 5 M
- Toxi-infections alimentaires
- Micro-organismes
- Contamination environnementale
- Rongeurs, vermines et petits animaux
- Hygiène et comportement des manipulateurs d'aliments
- Lavage des mains (démonstration avec Glo-germ)
- Aliments à risques
- Allergies alimentaires
- Contrôle des températures
- Contaminations croisées
- Entretien des équipements
- Nettoyage et assainissement

Organisme-formateur

Le Service aux entreprises (SAE). Cet organisme de la **Commission scolaire des Grandes-Seigneuries** se spécialise en formation continue et en perfectionnement de la main-d'œuvre en entreprise.

Inscrivez-vous
dès maintenant
sur le site
internet du CLD

Date : Les mercredis 4 et 11 avril 2012
Heure : De 9 h à 16 h (total 12 heures)
Lieu : CLD de Roussillon
260, rue Saint-Pierre, bureau 100
Saint-Constant
Coût : 240 \$ (plus taxes) par personne
(Repas et matériel inclus)
Formatrice : Céline Myre, consultante
Information : Claire Raymond
Conseillère en développement
(450) 632-1440
cld@cldroussillon.qc.ca

**DÉVELOPPER
ROUSSILLON !**