

HYGIÈNE & SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

CERTIFICATION OBLIGATOIRE

Ce nouveau règlement s'applique à tous les établissements où l'on prépare des aliments en vue de la vente ou de leur service (établissements de transformation alimentaire, de vente au détail, de restauration et de services connexes en alimentation) qu'ils soient ou non titulaires d'un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Parcours  Formation

CALENDRIER 2011

- GESTIONNAIRE
- MANIPULATEUR
- SENSIBILISATION

PLACES LIMITÉES

Contactez-nous sans tarder !

450 771-1225

• GESTIONNAIRE

14 h 150 \$

• MANIPULATEUR

7 h 95 \$

• SENSIBILISATION

3,5 h 55 \$

Formateurs accrédités par le MAPAQ

OBJECTIFS

- Identifier des situations à risque pour la santé dans la manipulation ou la préparation des aliments.
- Déterminer des moyens pour maîtriser les risques.

CONTENU

- Comportements favorisant le maintien d'un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments.
- Acquisition de bonnes pratiques en matière de manipulation d'aliments.
- Diminution des cas de toxi-infection alimentaire.

Parcours  Formation

Services aux entreprises • Commission scolaire de Saint-Hyacinthe

2255, avenue Sainte-Anne, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 5H7

Téléphone : 450 771-1225 • Télécopieur : 450 773-6876

www.parcoursformation.com

info@parcoursformation.com