



La Rose  
des Vents

CENTRE DE LA PETITE ENFANCE  
Bureau coordonnateur

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Afin de compléter votre démarche de demande de reconnaissance, prenez connaissance des pages suivantes.

Vous y trouverez de l'information pertinente concernant le règlement sur l'hygiène et la salubrité alimentaire (MAPAQ).

Vous y trouverez également quelques liens Internet vers des formateurs ayant déjà offert leurs services aux RSG ou aux candidates futures RSG.



Le 7 février 2011

**Objet : Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires pour les responsables des services de garde en milieu familial régis par la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance**

Madame, Monsieur,

La présente est pour vous informer que, depuis le 21 novembre 2008, une formation en hygiène et salubrité alimentaires est obligatoire pour l'ensemble des établissements alimentaires. Cette exigence réglementaire vise à améliorer les connaissances et les pratiques actuelles en matière d'hygiène et de salubrité chez l'ensemble des personnes qui préparent des aliments.

Il a été convenu, dans le respect des objectifs visés par cette réglementation et dans l'attente d'une éventuelle modification réglementaire à ce sujet, qu'une formation d'une durée de 3 heures 30, sans examen, serait l'exigence pour les responsables des services de garde en milieu familial qui accueillent neuf enfants et moins.

L'exigence étant une formation de 12 heures avec examen pour la plupart des établissements alimentaires, les responsables des services de garde en milieu familial bénéficient donc d'une exemption partielle. Il est à noter que les personnes qui ont déjà obtenu une attestation de manipulateur d'aliments (formation de 6 heures avec examen) ou de gestionnaire d'établissement alimentaire (formation de 12 heures avec examen) n'ont pas à suivre cette formation.

Les points abordés lors de cette formation sont les suivants :

- les températures de conservation des aliments;
- les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments;
- les principes généraux d'hygiène applicables par toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou les équipements qui entrent en contact avec les aliments;
- les procédures de nettoyage et d'assainissement du matériel et des équipements;
- les sources environnementales de contamination des aliments.

... 2

La formation de 3 heures 30 est offerte par un réseau de formateurs autorisés par le MAPAQ, dont la liste complète est disponible à l'adresse suivante : [www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs). Au terme de la formation, une confirmation de participation sera émise par le MAPAQ à toutes les personnes l'ayant suivie.

Au même titre que tous les établissements alimentaires, les responsables des services de garde en milieu familial ont l'obligation de respecter les exigences suivantes :

1. Confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, dans le lieu où sont exercées les activités, à une personne qui a suivi la formation de 3 heures 30;
2. Choisir l'une des deux options suivantes :
  - S'assurer de la présence de la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou d'au moins une personne qui a suivi la formation de 3 heures 30 dans le lieu où sont exercées les activités durant les heures où s'y effectue la préparation d'aliments;
  - ou
  - S'assurer qu'au moins 10 % des personnes affectées à la préparation des aliments, y compris la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, ont suivi la formation de 3 heures 30. Il est à noter que le choix de cette option n'impose pas l'obligation d'assurer la présence en tout temps de personnel formé pendant les activités de préparation d'aliments.

Pour obtenir de plus amples renseignements au sujet de la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires, veuillez contacter madame Marie-Eve Jalbert, au 418 380-2100, poste 3974.

Je vous prie de recevoir, Madame, Monsieur, mes salutations distinguées.



Michelle Lavoie  
Directrice

Réf. :

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/Qualitedesaliments/Hygienesalubrite/faq/etablisementsvises/Milieuxdegarde/Pages/Milieuxdegarde.aspx>

## FORMATIONS ET ACTIVITÉS DE PERFECTIONNEMENT

[www.educatout.com](http://www.educatout.com)

[www.germaction.com](http://www.germaction.com)

[www.formationcontinue.clg.qc.ca](http://www.formationcontinue.clg.qc.ca)

## SECOURISME

<https://fr-fr.facebook.com/lambertRCR/> | contactez [lambertcr@gmail.com](mailto:lambertcr@gmail.com)

[www.gestionparamedical.com](http://www.gestionparamedical.com)

[www.santinel.com](http://www.santinel.com)

[www.atoutplus.com](http://www.atoutplus.com)

[www.croix-rouge.ca](http://www.croix-rouge.ca)

## MAPAQ

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

[www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/Hygienesalubrite/Pages/Hygienesalubrite.aspx](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/Hygienesalubrite/Pages/Hygienesalubrite.aspx)

Pour contacter Marlène Bérubé, formatrice autorisée: [marlene.berube@live.ca](mailto:marlene.berube@live.ca)