

FS-6

## Formation en hygiène et salubrité selon les exigences du MAPAQ

Garantir la sécurité alimentaire à tous les niveaux de la chaîne agroalimentaire est un enjeu essentiel. De ce fait la sensibilisation du personnel sur la salubrité des denrées alimentaires est de mise.



### Objectif :

Ce cours de 01 jour permettra de :

- + Comprendre le concept de la salubrité des aliments
- + Connaître les risques biologiques, chimiques et physiques
- + Comprendre la notion des Bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaire



### Auditoire ciblé :

- + Manipulateur des aliments (restauration collective)
- + Responsable qualité
- + Superviseur de production



### Contenu :

- + Principaux types de dangers
- + Dangers biologiques
- + Dangers chimiques
- + Dangers physiques
- + Sources de contamination
- + Règle des 5 M
- + Facteurs de croissance microbienne
- + Exigences en matière d'hygiène du personnel



### Approche pédagogique :

Cette session de formation fait appel à la participation du groupe. Le formateur présente des notions ou des faits, suggère des exercices individuels et en équipe. Présentation par vidéo projection.



**Durée :** Deux (02) jours