

Ressource pour le programme d'étude

Formation à la manipulation sécuritaire des aliments

Alignement avec le CLAO

Compétences	Groupe de tâches	Niveau
Compétence A — Rechercher et utiliser de l'information	A1. Lire des textes continus	2
Compétence A — Rechercher et utiliser de l'information	A2. Interpréter des documents	2
Compétence B — Communiquer des idées et de l'information	B1. Interagir avec les autres	1
Compétence B — Communiquer des idées et de l'information	B3. Remplir et créer des documents	2
Compétence D — Utiliser la technologie numérique	s. o.	2

Voies de transition (cochez toutes les cases qui s'appliquent)

- | | |
|--|---|
| ☒ Emploi | ☐ Études postsecondaires |
| ☒ Formation en apprentissage | ☐ Autonomie |
| ☐ Études secondaires | |

Compétences pour réussir intégrées (cochez toutes les cases qui s'appliquent)

- | | |
|--|---|
| ☒ Adaptabilité | ☐ Créativité et innovation |
| ☐ Calcul | ☒ Lecture |
| ☐ Collaboration | ☒ Rédaction |
| ☒ Communication | ☒ Résolution de problèmes |
| ☒ Compétences numériques | |

Notes : Cette ressource est une introduction à la manipulation sécuritaire des aliments pour les personnes apprenantes souhaitant intégrer le secteur de la restauration. Une formation plus poussée sera nécessaire pour l'obtention du certificat d'aptitude à la manipulation des aliments.

REMERCIEMENTS

Hôte du projet : Community Literacy of Ontario

Recherche et rédaction : Mark Jacquemain



Ce projet Emploi Ontario est financé en partie par le gouvernement du Canada et le gouvernement de l'Ontario par l'entremise de la Subvention Canada-Ontario pour l'emploi.

Canada

EMPLOI
ONTARIO

Ontario



Les opinions exprimées à même cette ressource représentent celles de Community Literacy of Ontario et ne sont pas forcément celles de nos bailleurs de fonds.

 communityliteracyofontario.ca

 705 733-2312

 info@communityliteracyofontario.ca

 @CommunityLiteracyOnta

 [rio@love4literacy](https://www.instagram.com/rio@love4literacy)

 @love4literacy

FORMATION À LA MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

Table des matières

Aperçu.....	3
Manipulation sécuritaire des aliments	5
Législation entourant la manipulation des aliments	8
Certificat d'aptitude à la manipulation des aliments.....	11
Préparation au cours de manipulation des aliments : matériel pédagogique	13
Intoxication alimentaire	13
Symptômes.....	14
Manipulation des aliments	15
Nettoyer et désinfecter.....	16
Conservation des aliments	16
Hygiène personnelle	17
Cours de manipulation des aliments : Conseils.....	18
Réponses	19

Aperçu

Vous souhaitez travailler dans le domaine de la production ou de la vente de denrées alimentaires ?

Les emplois de ce type font partie de l'**industrie de la restauration**, qui représente une part importante de l'économie canadienne et des milliers d'emplois.

Vous pourriez trouver un emploi dans les endroits suivants :

- restaurants et cafés
- restauration rapide et secteur de la vente à emporter
- supermarchés
- dépanneurs
- traiteurs, boucheries et boulangeries
- usines de transformation des aliments
- salles de réception et vendeurs spécialisés

Les règles entourant le travail dans le secteur de la restauration ont changé. Aujourd'hui, les employeurs exigent souvent de leur personnel qu'il suive **une formation sur la manipulation sécuritaire des aliments**.

Emplois concernés :

- chef ou cheffe/cuisinier ou cuisinière
- friteur ou friteuse/grillardin ou grillardine dans la restauration rapide
- employé ou employée de supermarché
- boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière
- boucher ou bouchère
- employé ou employée dans une usine de transformation des aliments

En Ontario, il faut plus qu'une formation sur la manipulation sécuritaire des aliments. Il faut détenir un Certificat d'aptitude à la manipulation des aliments.

Cette ressource vous aidera à mieux comprendre les principes de base de la manipulation sécuritaire des aliments. Elle explique pourquoi c'est essentiel dans le secteur de la restauration.

Après avoir terminé cette ressource, vous serez prêt à suivre le cours en vue de l'obtention du Certificat d'aptitude à la manipulation des aliments.



Manipulation sécuritaire des aliments

1. Qu'est-ce que la manipulation sécuritaire des aliments ?

La manipulation sécuritaire des aliments est une norme que les travailleurs et travailleuses doivent respecter lors de la production et de la vente de denrées alimentaires. Elle est indispensable dans le secteur de la restauration. Les emplois dans ce secteur requièrent des pratiques de manipulation des aliments sécuritaires.

La manipulation sécuritaire des aliments comprend ce qui suit :

- manipuler les aliments de manière sécuritaire
- préparer correctement les aliments
- conserver correctement les aliments
- avoir une bonne hygiène personnelle
- nettoyer et désinfecter en profondeur
- conserver les aliments à des températures adéquates
- apprendre les risques liés à la manipulation des aliments,
- etc.

Les employeurs travaillant dans le secteur de la restauration sont souvent à la recherche de personnel ayant suivi une formation à la manipulation sécuritaire des aliments. En fait, de nombreux emplois dans ce secteur requièrent un certificat d'aptitude à la manipulation des aliments.



2. Pourquoi est-ce que la manipulation sécuritaire des aliments est importante ?

La manipulation sécuritaire des aliments est essentielle dans le secteur de la restauration. Pour de nombreuses raisons.

La manipulation sécuritaire des aliments permet de :

- limiter les risques d'intoxication alimentaire
- limiter la propagation des parasites
- éviter aux entreprises de se voir infliger des amendes
- faire en sorte que la clientèle ne tombe pas malade !

Une manipulation appropriée des aliments profite à la clientèle, au personnel et à l'entreprise. Voici comment les établissements de restauration peuvent tirer parti d'une manipulation sécuritaire et adéquate des aliments :

- Fidélisation de la clientèle qui sait que l'endroit est sécuritaire
- Satisfaction du personnel
- Nourriture fraîche et bonne
- Moins de gaspillage
- Pas de frais d'assurance supplémentaires
- Pas d'obligation de fermer en raison d'une situation problématique

3. La manipulation sécuritaire des aliments et le secteur de la restauration

Les établissements de restauration emploient du personnel ayant reçu une formation à la manipulation sécuritaire des aliments. Ceci permet d'éviter les risques pour la clientèle, le personnel et l'entreprise.

La manipulation sécuritaire des aliments dans le secteur de la restauration permet d'atteindre trois objectifs principaux :

- éviter les intoxications alimentaires
- rassurer la clientèle sur la fraîcheur des aliments
- aider les entreprises à bien fonctionner

Les établissements de restauration considèrent la salubrité
des aliments comme leur principal objectif.

4. Quelle est la meilleure manière de garantir la salubrité des aliments ?

Le personnel du secteur de la restauration doit apprendre à manipuler les aliments en toute sécurité et s'y conformer. C'est pour cela que le gouvernement a mis en place de nouvelles règles en matière de manipulation des aliments. La plupart des personnes travaillant dans ce secteur doivent posséder un certificat d'aptitude à la manipulation des aliments.

- Dans la partie suivante, nous aborderons les règles de salubrité en matière de manipulation des aliments.

Activité 1

1. Citez trois métiers de la restauration. Discutez-en avec votre formateur ou formatrice ou votre partenaire.
2. Citez une des raisons pour lesquelles il est important de manipuler les aliments de manière sécuritaire. Discutez-en avec votre formateur ou formatrice ou votre partenaire.

(Les réponses se trouvent à la fin de ce document.)

Législation entourant la manipulation des aliments

Au Canada, il existe des lois sur la manipulation des aliments pour assurer la sécurité des personnes et la responsabilité des entreprises. Les trois niveaux de gouvernement règlementent le secteur de la restauration.

Cela signifie que les établissements de restauration doivent respecter :

- les lois sur la salubrité alimentaire du gouvernement fédéral canadien
- les lois sur la salubrité alimentaire du gouvernement provincial
- les règlements municipaux

La législation impose aux établissements de restauration
de s'assurer de la salubrité de leurs aliments.

Certaines lois traitent de choses sur lesquelles le personnel n'a aucun contrôle :

- le type d'équipement utilisé
- les conditions de travail

Cependant, le personnel est responsable de certaines choses :

- la manipulation et la préparation des aliments
- la conservation des aliments

Les établissements de restauration et leur personnel sont tenus de connaître les lois qui s'appliquent à leur activité et doivent veiller à les respecter scrupuleusement.

1. Lois fédérales

Les lois fédérales relatives à la manipulation des aliments sont édictées par Santé Canada. Santé Canada définit les normes et les politiques en matière de salubrité alimentaire pour les établissements de restauration partout au Canada.

Deux lois s'appliquent en matière de salubrité alimentaire au Canada :

- Loi sur la salubrité des aliments au Canada
- Loi sur les aliments et drogues

Ces lois sont régies par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

2. Lois provinciales

Deux lois s'appliquent en matière de salubrité alimentaire en Ontario :

- Loi sur la qualité et la salubrité des aliments
- Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments

Les services de santé publique sont chargés de faire appliquer ces lois.

3. Lois municipales

Les règlements relatifs à la restauration adoptés et appliqués par les autorités locales concernent :

- les normes de construction
- les eaux usées
- la gestion des déchets
- le zonage
- l'octroi de permis

4. Inspecteurs et inspectrices en salubrité alimentaire

Les inspecteurs et inspectrices en salubrité alimentaire se rendent dans les établissements de restauration pour faire respecter la législation. Ils sont parfois employés par le gouvernement ou travaillent pour une unité régionale de santé publique.

Les inspecteurs et inspectrices en salubrité alimentaire sont habilités à :

- entrer dans un établissement à n'importe quel moment sans avertissement
- examiner les équipements et les locaux
- emmener des échantillons de nourriture et analyser de quelle manière les aliments sont conservés
- vérifier la manière dont les produits chimiques sont entreposés
- donner des avertissements et des amendes aux entreprises et aux personnes chargées de la manipulation des aliments

Les inspecteurs et inspectrices ont le droit de vérifier le certificat d'aptitude à la manipulation des aliments du personnel.

Les établissements de restauration qui ne respectent pas la réglementation peuvent :

- se faire saisir leur équipement ou leur inventaire alimentaire
- voir leur réputation ruinée et perdre leur clientèle
- recevoir une amende ou faire face à des poursuites
- se faire retirer leur permis d'exercice et fermer leur établissement

Activité 2

1. Citez deux choses que les inspecteurs et inspectrices en salubrité alimentaire ont le droit de faire. Discutez-en avec votre formateur ou formatrice ou votre partenaire.
2. Toutes les personnes travaillant dans le secteur de la restauration doivent respecter la législation en matière de salubrité alimentaire. ☐ Vrai ☐ Faux

(Les réponses se trouvent à la fin de ce document.)

Certificat d'aptitude à la manipulation des aliments

En Ontario, tous les établissements de restauration ont l'obligation de n'employer que des personnes titulaires d'un certificat d'aptitude à la manipulation des aliments. Il s'agit d'une règle prévue par le Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments.

Les établissements de restauration doivent respecter certaines règles :

- N'embaucher que du personnel ayant son certificat d'aptitude à la manipulation des aliments
- Garantir la présence d'au moins une personne certifiée en matière de manipulation des aliments dans ses locaux pendant toutes les heures d'ouverture

Il est conseillé à toutes les personnes travaillant dans le secteur
de la restauration de posséder ce certificat.

Il existe une seule manière d'obtenir un certificat d'aptitude à la manipulation des aliments. Les personnes concernées doivent suivre un cours **agréé**.

De nombreux cours agréés sont proposés :

- à différents couts
- en ligne ou en présentiel
- d'une journée ou de plusieurs semaines
- assortis de différents niveaux de soutien
- donnant droit à une ou plusieurs tentatives pour passer l'examen

Posséder ce certificat vous ouvrira des portes et vous donnera accès à beaucoup plus d'emplois.

En Ontario, le certificat est délivré pour une durée de cinq ans. Au bout de cinq ans, il faut le renouveler. Cela peut parfois nécessiter une formation supplémentaire. Ce renouvellement est payant.

Activité 3

1. Effectuez une recherche sur Internet pour trouver les organismes qui proposent une formation en vue de l'obtention du certificat d'aptitude à la manipulation des aliments.
 - a) Tapez « formation au certificat d'aptitude à la manipulation des aliments » dans un moteur de recherche comme Google.
 - b) Citez les noms de trois organismes qui offrent la formation.
 - c) Indiquez les couts exigés par chacun d'entre eux.
 - d) Indiquez les caractéristiques comme :
 - en ligne ou en présentiel
 - durée de la formation
 - nombre de tentatives pour passer l'examen
 - soutien personnalisé offert
2. Citez deux différences entre les différents cours d'aptitude à la manipulation des aliments. Discutez-en avec votre formateur ou formatrice ou votre partenaire.
3. L'obtention d'un certificat d'aptitude à la manipulation des aliments peut vous aider à décrocher un emploi dans le secteur de la restauration ?
Vrai ☐ Faux ☐

(Les réponses se trouvent à la fin de ce document.)

Préparation au cours de manipulation des aliments : matériel pédagogique

Le reste de cette ressource traite du matériel nécessaire à la formation. Il vous aidera à vous préparer et augmentera vos chances de décrocher le certificat d'aptitude à la manipulation des aliments.

Intoxication alimentaire

Les intoxications alimentaires sont des maladies causées par des aliments ou des boissons contaminés par des agents potentiellement nocifs, notamment :

- bactéries
- virus
- parasites
- fluides, fragments et poils d'origine humaine
- insectes, déjections animales
- substances chimiques

Ces contaminants peuvent provoquer des maladies légères à graves et entraîner la mort dans des cas très rares. Les personnes vulnérables sont plus à risque :

- jeunes enfants
- personnes âgées
- femmes enceintes
- personnes avec un système immunitaire affaibli

Les intoxications alimentaires peuvent également être causées par des allergènes. Chaque année, des millions de personnes en sont victimes au Canada.

a) Contamination biologique

L'une des principales causes des intoxications alimentaires est la contamination biologique, notamment par les fluides et les déjections humaines ou animales. Les microorganismes sont des contaminants semblables à des germes. Par exemple :

- la bactérie E. coli dans la viande contaminée
- le ténia et l'ascaris présents dans la viande et le poisson pas assez cuits
- la salmonelle dans les œufs et le poulet crus
- les virus entériques

Les mains constituent le principal vecteur de propagation des bactéries dans les aliments. C'est pour cela qu'il est essentiel de toujours bien se laver les mains !

b) Contamination chimique

Certains produits chimiques dangereux peuvent se retrouver dans les aliments par contamination croisée et causer des maladies.

c) Allergènes

Les allergènes sont des aliments qui provoquent des réactions allergiques. Les plus courants sont les noix, les œufs et les crustacés. Plus de deux-millions de personnes au Canada souffrent d'allergies alimentaires.

Symptômes

Les symptômes d'une intoxication alimentaire peuvent être légers ou graves :

- maux de ventre
- crampes intestinales
- nausées
- vomissements
- diarrhée
- fièvre
- réaction allergique comme des difficultés respiratoires

Manipulation des aliments

La principale raison pour laquelle il est essentiel de manipuler les aliments de manière sécuritaire est d'éviter les intoxications d'origine alimentaire. Pour cela, il est important de suivre un ensemble de normes et de pratiques.

Santé Canada et d'autres services de santé suggèrent un modèle en quatre étapes. Ce modèle s'appelle **Nettoyer, Séparer, Cuire et Réfrigérer**.

Étape 1 : Nettoyer

- Bien se laver les mains avec de l'eau et du savon avant de manipuler des aliments.
- Se laver les mains plusieurs fois par jour lorsque l'on est au travail.
- Nettoyer le matériel et les surfaces à l'eau chaude et avec un produit nettoyant.
- Désinfecter avec de l'eau de Javel diluée.

Étape 2 : Séparer

- Conserver les aliments séparément les uns des autres pour éviter les contaminations croisées.
- Veillez à bien séparer les aliments crus du reste.
- Les aliments préparés ne doivent jamais entrer en contact avec :
 - des mains sales
 - de la nourriture crue
 - du matériel contaminé (par exemple, il ne faut jamais couper des fruits avec un couteau non nettoyé qui a été utilisé pour couper du poulet cru)

Étape 3 : Cuire

- Les aliments doivent être cuits à des températures suffisamment élevées.
- Les bactéries se développent dans la « zone dangereuse pour les aliments ».
- Cette zone dangereuse se situe entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F).
- Utilisez un thermomètre de bonne qualité pour vérifier la température.

Étape 4 : Réfrigérer

- Les bactéries se développent mal quand elles sont soumises à des températures froides.
- Conservez la nourriture au réfrigérateur à 4 °C (40 °F).
- Conservez la nourriture au congélateur à -18 °C (0 °F).

Source : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/salubrite-aliments-et-vous.html>

Nettoyer et désinfecter

Un nettoyage et une désinfection appropriés permettent de limiter les contaminants. Les principes de base du **nettoyage** sont les suivants :

- Ramassez tout résidu de nourriture, de saleté ou d'autres particules visibles.
- Utilisez des produits de nettoyage et frottez pour enlever le reste.
- Rincez à l'eau chaude pour éliminer les produits de nettoyage.

La désinfection constitue une étape supplémentaire de protection visant à réduire les contaminants. Les étapes de la **désinfection** sont les suivantes :

- Nettoyez puis désinfectez.
- Utilisez de l'eau à minimum à 77 °C (170 °F).
- Utilisez un produit chimique comme de l'eau de Javel diluée.
- Désinfectez les objets dans l'eau chaude et les produits chimiques pendant 45 secondes.

Activité 4

1. Citez deux types de contaminants. Pouvez-vous donner des exemples ? Discutez-en avec votre formateur ou formatrice ou votre partenaire.
2. Qu'est-ce que le modèle de manipulation des aliments en quatre étapes ? Discutez-en avec votre formateur ou formatrice ou votre partenaire.

(Les réponses se trouvent à la fin de ce document.)

Conservation des aliments

La conservation des aliments est un autre élément clé de la manipulation sécuritaire des aliments. Voici quelques conseils :

- Notez la date sur les aliments quand vous les réceptionnez.
- Utilisez les aliments ayant une date de péremption plus proche en premier.
- Séparez bien les aliments crus des aliments préparés.
- Enveloppez bien les aliments et fermez bien les récipients pour éviter qu'ils ne s'abiment.
- Les aliments chauds doivent avoir été cuits à une température de minimum 60° C/140 °F.
- Conservez les aliments froids à une température inférieure ou égale à 4° C/40 °F.

Hygiène personnelle

La manipulation sécuritaire des aliments commence avant que le personnel arrive au travail. Ces derniers doivent adopter une bonne hygiène personnelle avant et pendant leurs quarts de travail :

- Arrivez au travail propre.
- Lavez-vous les mains régulièrement.
- Lavez-vous les mains après être allé aux toilettes.
- Lavez-vous les mains après vous être mouché ou avoir toussé.
- Évitez de toucher votre corps ou votre visage avec vos mains avant de manipuler de la nourriture.

Activité 5

1. Citez un conseil en matière de conservation des aliments. Discutez-en avec votre formateur ou formatrice ou votre partenaire.
2. Citez trois bonnes pratiques en matière d'hygiène personnelle. Discutez-en avec votre formateur ou formatrice ou votre partenaire.

(Les réponses se trouvent à la fin de ce document.)



Cours de manipulation des aliments : Conseils

1. Conseils pour préparer l'examen

- Vous pourriez avoir besoin d'une webcam pour la formation et l'examen.
- Vous pourriez avoir besoin d'une imprimante pour imprimer votre certificat.
- Prenez des notes au fur et à mesure de vos apprentissages.
- Relisez vos notes.
- Relisez le matériel pédagogique lié au cours.
- Révisez avant de passer l'examen.
- Demandez de l'aide quand vous en avez besoin.
- Vous pouvez généralement passer l'examen plus d'une fois en cas d'échec.



Réponses

Réponses de l'activité 1 :

1. Parmi les métiers de la restauration, on retrouve :
 - Chef ou cheffe/cuisinier ou cuisinière
 - Friteur ou friteuse/grillardin ou grillardine dans la restauration rapide
 - Employé ou employée de supermarché
 - Boulanger-pâtissier ou boulangère-pâtissière
 - Boucher ou bouchère
 - Employé ou employée dans une usine de transformation des aliments
2. Il est important de manipuler les aliments de manière sécuritaire, car :
 - cela réduit le risque d'intoxication alimentaire
 - cela permet de limiter la propagation de germes
 - cela évite de recevoir des amendes
 - cela permet à la clientèle de ne pas tomber malade
 - cela fidélise la clientèle qui sait que la nourriture est fraîche
 - le personnel a conscience de travailler dans un milieu sécuritaire
 - la nourriture est meilleure et plus fraîche
 - il y a moins de gaspillage
 - l'assurance n'augmente pas trop
 - l'établissement n'a pas à fermer en raison de conditions non sécuritaires

Réponses à l'activité 2 :

1. Les inspecteurs et inspectrices en salubrité alimentaires ont le droit de :
 - examiner les équipements
 - prendre des échantillons de nourriture
 - entrer dans les établissements en tout temps sans prévenir
 - donner des avertissements et des amendes
2. Vrai : les personnes travaillant dans le secteur de la restauration doivent suivre les règles en matière de salubrité des aliments.

Réponses à l'activité 3 :

1. Voici quelques différences entre les formations destinées aux personnes chargées de la manipulation des aliments :
 - Coûts différents
 - En ligne ou en présentiel
 - D'une durée d'une journée ou de plusieurs semaines
 - Accompagnés de différents niveaux de soutien
 - Donne droit à une ou plusieurs tentatives de passer l'examen
2. Vrai : Le certificat d'aptitude à la manipulation des aliments **va vous aider** à décrocher un emploi dans le secteur de la restauration.

Réponses à l'activité 4 :

1. Différents types de contaminants :
 - Bactéries
 - Virus
 - Parasites
 - Produits chimiques
2. Le modèle de manipulation des aliments en quatre étapes est le suivant : **nettoyer, séparer, cuire et réfrigérer**.

Réponses à l'activité 5 :

1. Conseils de conservation des aliments :
 - Noter la date sur les aliments quand vous les réceptionnez.
 - Utiliser les aliments ayant une date de péremption plus proche en premier.
 - Bien séparer les aliments crus des aliments préparés.
 - Bien envelopper les aliments et bien fermer les récipients pour éviter qu'ils ne s'abiment.
 - Les aliments chauds doivent avoir été cuits à une température de minimum 60° C/140 °F.
 - Conserver les aliments frais à une température inférieure ou égale à 4° C/40 °C.
2. Bonnes pratiques en matière d'hygiène personnelle :
 - Se laver les mains régulièrement.
 - Se laver les mains après être allé aux toilettes.
 - Se laver les mains après s'être mouché ou avoir toussé.
 - Éviter de toucher son corps ou son visage avec ses mains avant de manipuler de la nourriture.
 - Arriver au travail propre.