

FICHE D'INFORMATION

Formation en hygiène et salubrité alimentaires – Option de former 10 % ou plus du personnel

La présence sur les lieux d'une personne ayant suivi la formation en hygiène et salubrité alimentaires **n'est pas requise** si au moins 10 % du personnel est formé adéquatement.

Cette fiche présente le calcul à faire pour vérifier si cette exigence est respectée. Dans le calcul, les « **personnes concernées** » désignent les employés qui effectuent au moins l'une des tâches ci-dessous :

- Être affecté à la préparation des aliments;
- Nettoyer du matériel qui entre en contact avec des aliments (ex. : personnel à la plonge).

Calcul : 10 % des personnes concernées dans chaque établissement*.

La formule de calcul est la suivante :

$$\frac{\text{Nombre de personnes concernées} \times 10}{100}$$

Le résultat obtenu doit être arrondi **selon le modèle présenté ci-dessous**.

Le chiffre arrondi indique le nombre de personnes concernées qui doivent être formées, en considérant toujours qu'**au moins une personne** doit posséder l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire ».

Voici quelques exemples :

Arrondir à 1 un résultat de 0,1 à 1,4

Dans un établissement comptant de **1 à 14 personnes concernées**, il faut un minimum de :

- 1 personne titulaire de l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire ». Elle n'a pas à être présente sur les lieux en tout temps durant les heures d'activité.

Arrondir à 2 un résultat de 1,5 à 2,4

Dans un établissement comptant de **15 à 24 personnes concernées**, il faut un minimum de :

- 1 personne titulaire de l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire »;
- 1 autre personne ayant l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire » **ou** « Manipulateur d'aliments ».

Elles n'ont pas à être présentes en tout temps sur les lieux durant les heures d'activité.

Arrondir à 3 un résultat de 2,5 à 3,4

Dans un établissement comptant de **25 à 34 personnes concernées**, il faut un minimum de :

- 1 personne titulaire de l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire »;
- 2 autres personnes ayant l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire » **ou** « Manipulateur d'aliments ».

Elles n'ont pas à être présentes en tout temps sur les lieux durant les heures d'activité.

Arrondir à 4 un résultat de 3,5 à 4,4

Dans un établissement comptant de **35 à 44 personnes concernées**, il faut un minimum de :

- 1 personne titulaire de l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire »;
- 3 autres personnes ayant l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire » **ou** « Manipulateur d'aliments ».

Elles n'ont pas à être présentes en tout temps sur les lieux durant les heures d'activité.

Arrondir à 5 un résultat de 4,5 à 5,4

Dans un établissement comptant de **45 à 54 personnes concernées**, il faut un minimum de :

- 1 personne titulaire de l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire »;
- 4 autres personnes ayant l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire » **ou** « Manipulateur d'aliments ».

Elles n'ont pas à être présentes en tout temps sur les lieux durant les heures d'activité.

* Notez que, dans le cas d'un exploitant ou d'un regroupement d'exploitants possédant plus d'un établissement, la même personne peut être nommée **responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires** pour un **maximum de 12 établissements**. Toutefois, dans le calcul du pourcentage du personnel formé, elle peut être comptée comme titulaire de l'attestation de formation « Gestionnaire d'établissement alimentaire » pour **un seul établissement**. Les autres établissements ne peuvent pas la considérer dans leur calcul.