

Guide de présentation d'une demande

Examen d'équivalence pour un programme de formation en salubrité alimentaire

Introduction

Le Règlement du Nouveau-Brunswick 2009-138, *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*, établi en vertu de la *Loi sur la santé publique* prescrit les exigences relatives à la formation et à la certification des préposés à la manipulation des aliments dans certains locaux destinés aux aliments. Pour qu'un programme de formation se conforme à ces exigences, il doit être jugé équivalent dans le contenu et répondre aux exigences énoncées dans le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires (9 mai 2006)*. Le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments a endossé ces directives nationales qui doivent être appliquées en conjonction ou en complément du *Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires (le Code VDASA)*. Ce *Code VDASA* précise les résultats attendus, à partir desquels les directives nationales ont été élaborées.

Processus

Pour s'assurer que tous ces programmes de formation se conforment à toutes les exigences, le Bureau du médecin-hygiéniste en chef (BMHC) procède à un examen individuel de ces programmes.

En vue d'obtenir une accréditation au Nouveau-Brunswick, les organisations doivent soumettre un dossier de demande pour chacun des cours. Prière de noter que le délai d'examen d'un programme de formation dépend de l'exhaustivité du matériel fourni ainsi que du temps et du personnel requis pour l'examiner.

Advenant que le programme de formation soit considéré comme équivalent et se conforme aux exigences édictées dans le *Guide national*, ce programme est alors ajouté à la liste des programmes reconnus sur le site Web du ministère de la Santé.

Prière de noter que le BMHC doit être averti de tout changement dans un programme de formation.

Présentation

Un dossier de demande doit comprendre les éléments suivants :

1. le formulaire « Demande d'examen d'équivalence d'un programme de formation en salubrité alimentaire » doit être soumis pour chaque cours (si on en présente plus d'un), de même qu'un formulaire de demande pour chaque modalité de présentation d'un même cours (en classe ou en ligne);
2. une lettre d'accompagnement décrivant la demande en question;
3. une description du contenu du cours (offert en ligne ou sur papier) et de l'examen avec chaque demande.

La formation **doit** se conformer à toutes les exigences de la demande avant de la présenter. Seuls les dossiers de demande complets seront pris en compte.

Information supplémentaire

Certaines définitions, tirées du *Guide national* (9 mai 2006) sont ici fournies :

Cours : partie du programme de formation qu'on présente aux étudiants, à l'exception de l'examen.

Programme de formation en salubrité alimentaire : programme de formation englobant les cinq éléments du *Guide national*.

Organisation : entité privée ou publique qui élabore un programme de formation en salubrité alimentaire.

Surveillant : individu s'assurant que toutes les étapes d'un examen se déroulent de façon précise en accordant une importance particulière à la sécurité et au traitement équitable des candidats.

Comme formulé dans le *Code VDASA* (septembre 2004), les résultats attendus se retrouvent ci-dessous :

Le principal objectif du *Code* est d'assurer la salubrité des aliments produits, servis et vendus par les secteurs de la vente au détail d'aliments et des services alimentaires. Le *Code* vise aussi la réalisation d'autres objectifs :

- i. l'amélioration des connaissances des pratiques de manipulation des aliments par tous les intervenants;
- ii. une plus grande uniformité dans l'interprétation et l'application des règlements de l'industrie alimentaire par tous les intervenants;
- iii. l'établissement de normes minimales pour la santé et la sécurité alimentaire pour les secteurs de la vente au détail d'aliments et des services alimentaires;
- iv. l'amélioration de la communication entre tous les secteurs de l'industrie et du gouvernement quant aux exigences essentielles visant la sécurité alimentaire, ainsi que l'engagement à trouver des approches coopératives en matière de gestion du risque;
- v. l'amélioration de l'information relative aux pratiques exemplaires, de manière à compléter les programmes d'inspection industrielle, de vérification et de formation.

On peut consulter le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires* (9 mai 2006) sur le site suivant :
http://www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/pubs/hpfb-dgpsa/fd-da/nat_guide_train_app2-fra.php.

Le *Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires* (septembre 2004) se trouve sur le site : <http://www.cfis.agr.ca/francais/regcode/frsrc-amendmts/codefran-2004.pdf>.

Expédier les documents par la poste au : Bureau du médecin-hygiéniste en chef
Ministère de la Santé
Direction de l'environnements en santé
C.P. 5100
Fredericton (Nouveau-Brunswick) E3B 5G8