

Les faits saillants du règlement édicté par le gouvernement du Québec et publié dans la *Gazette officielle du Québec* du 21 mai dernier, sont les suivants :

- Tout exploitant d'un restaurant qui demande la délivrance ou le renouvellement d'un permis du MAPAQ devra confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à une personne ayant suivi avec succès une formation de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires.
- L'exploitant devra aussi s'assurer de la présence dans le restaurant durant les heures où il exerce ses activités, de la personne chargée du contrôle de l'hygiène ou d'au moins un membre de son personnel ayant suivi avec succès une formation de manipulateur ou de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires.
- À défaut de respecter ce qui précède, il devra s'assurer qu'au moins 10 % des membres de son personnel affectés à la préparation de produits ou au lavage ou au nettoyage du matériel et des équipements en contact avec les produits, y compris la personne chargée du contrôle, ont suivi avec succès une formation de manipulateur ou de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires.
- L'exploitant devra tenir un registre dans lequel il inscrit le nombre de membres de son personnel affectés à la préparation des produits et au nettoyage et lavage du matériel et équipement, incluant la personne chargée du contrôle, ainsi que le nom de ceux qui ont suivi avec succès une formation de manipulateur ou de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires.
- La formation de manipulateur devra être d'une durée minimale de 6 heures et devra être donnée par des formateurs ayant obtenu une accréditation de l'Institut de technologie agroalimentaire. La formation de gestionnaire devra être d'une durée minimale de 12 heures.
- Les personnes qui, le 20 novembre 2008, sont déjà titulaires d'un certificat de manipulateur ou de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires délivré par le MAPAQ, seront réputées détenir une attestation de formation conforme au règlement.