MODÈLE DE REGISTRE

Le registre doit indiquer le nombre de membres du personnel qui sont affectés à la préparation des produits ou au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement en contact avec les produits, y compris la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans le lieu ou le véhicule, ainsi que le nom des personnes qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire.

Le présent modèle est fourni à titre d'exemple seulement. L'exploitant d'un établissement peut utiliser tout autre modèle de registre pourvu que celui-ci contienne les renseignements exigés. Il doit également s'assurer d'effectuer la mise à jour du registre dès qu'il y a un changement.

Registre pour la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires	
Nombre de membres du personnel affectés à la préparation des produits ou au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les produits, y compris la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires	
Personnel formé : nom et prénom	**Type d'attestation**
Nom de la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires qui est titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire (inscrit ou à inscrire au permis)	Gestionnaire

Autres personnes ayant suivi une formation (manipulateurs d'aliments ou gestionnaires d'établissement alimentaire)	Gestionnaire	Manipulateur