

CONSEIL CANADIEN DU COMMERCE DE DÉTAIL

# FOODWISE

## Certification en sécurité alimentaire

**Améliorez l'expertise de votre équipe** grâce au **Programme FoodWise en ligne du CCCD**, la nouvelle génération en matière de formation sur les normes de sécurité alimentaire

Profitant de vidéos, de manuels et de questionnaires interactif, vos employés seront heureux d'en apprendre davantage sur les plus récentes procédures fondées sur des données scientifiques. Celles-ci leur permettront d'assurer leur sécurité ainsi que celle des consommateurs et des aliments qu'ils manipulent.

PRIX MEMBRE – SEULEMENT 20 \$

PRIX NON-MEMBRE – 39 \$

### MODULE 1



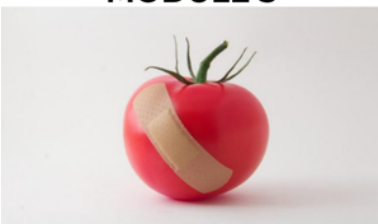
**Module 1 : La salubrité alimentaire dans l'industrie du détail** : Dans ce module, on souligne l'importance de chacune des étapes dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire pour assurer la sécurité des produits.

### MODULE 2



**Module 2 : Organismes de réglementation et agences gouvernementales** : On y met en lumière le rôle essentiel de chaque employé dans le respect des normes de livraison sécuritaire des produits alimentaires.

### MODULE 3



**Module 3 : Maladies et blessures d'origine alimentaire** : On y donne un aperçu des maladies et des blessures d'origine alimentaire, que celles-ci soient microbiologiques, chimiques ou physiques.

## Certification en sécurité alimentaire

### MODULE 4



#### **Module 4 : Propriété des aliments**

**potentiellement dangereux :** On y présente les facteurs favorisant la croissance des microorganismes dans la nourriture, dont les nutriments, la température, la durée, la teneur en oxygène, l'acidité et l'humidité.

### MODULE 5



**Module 5 : Durée et température :** Dans ce module, on met en évidence le rôle du temps et de la température dans la prévention de la croissance (augmentation en nombre) des microorganismes.

### MODULE 6



#### **Module 6 : Sensibilisation aux allergènes :**

On y présente les allergènes et les graves conséquences qu'ils peuvent avoir sur les personnes vulnérables, et on y rappelle l'importance du respect des politiques et des procédures d'entreprise pour minimiser les risques de transfert d'allergènes.

### MODULE 7



**Module 7 : Installations, équipement, eau et gestion des déchets :** Dans ce module, on met en lumière l'importance de réduire le plus possible tout risque potentiel pour la sécurité alimentaire.

### MODULE 8



#### **Module 8 : Entretien, nettoyage et**

**désinfection :** On y souligne le rôle crucial de l'entretien pour la sécurité alimentaire et le contrôle des ravageurs (lieu propre, bien rangé, dégagé, sans espace où les nuisibles pourraient se nourrir, se cacher et se reproduire).

## Certification en sécurité alimentaire

### MODULE 9



**Module 9 : Lutte contre les nuisibles :** On y explique la nécessité des mesures préventives et l'importance de la mise en œuvre de mesures correctives dès que des nuisibles ou des traces de leur présence sont détectés dans le magasin.

### MODULE 10



**Module 10 : Santé et hygiène du personnel :** Dans ce module, on rappelle l'importance du lavage des mains. Une bonne hygiène personnelle constitue une mesure protectrice contre les maladies d'origine alimentaire.

### MODULE 11



**Module 11 : Rappels d'aliments :** On y traite des avis de rappel d'aliments qui sont diffusés lorsqu'un aliment est considéré comme étant contaminé ou potentiellement contaminé par un pathogène, un agent chimique ou une matière étrangère.

### MODULE 12



**Module 12 : HACCP et systèmes HACCP :** On y approfondit la méthode HACCP, soit les bonnes pratiques de manipulation des aliments, à l'aide d'une documentation supplémentaire (p. ex., dire ce qu'on fait, faire ce qu'on dit et le prouver).

### MODULE 13



**Module 13 : Bonnes pratiques de manipulation des aliments :** Dans ce dernier module, on propose un résumé de la formation de certification FoodWiseMC ainsi que des renseignements supplémentaires sur sa mise en œuvre en magasin.

CONSEIL CANADIEN DU COMMERCE DE DÉTAIL

**FOODWISE**

Certification en  
sécurité alimentaire

## Informations supplémentaires

**Contenu de la formation :** Cette formation repose sur la lecture des différents modules. Le cahier d'exercices est disponible dans le cadre du cours en ligne et peut être téléchargé pour servir ensuite de référence dans votre commerce pour toute question de salubrité alimentaire. Des accommodements peuvent être faits sur demande pour quiconque a des besoins spéciaux

**Langues :** Anglais et français

**Durée du cours :** 8 heures – Les participants ont 30 jours pour compléter les modules.

**Exigences techniques :** La formation est donnée sur une plateforme d'apprentissage en ligne.

**Exigences particulières :** Si vous avez un trouble d'apprentissage ou des problèmes langagiers, le CCCD peut vous proposer des accommodements.

**Examen de certification :** L'examen à choix multiples du programme de certification FoodWiseMC est la seule évaluation que passent les participants afin d'obtenir leur certification. L'examen comporte 50 questions à choix multiples. Il est supervisé en ligne. Des accommodements peuvent être faits sur demande pour quiconque a des besoins spéciaux.

CONSEIL CANADIEN DU COMMERCE DE DÉTAIL

**FOODWISE**

Certification en  
sécurité alimentaire

## La certification FoodWise du CCCD est valide partout au pays pendant cinq ans

Politique de remboursement : Pour annuler une inscription à la formation, vous devez faire parvenir votre demande d'annulation par courriel à [education@retailcouncil.org](mailto:education@retailcouncil.org) au plus tard 14 jours après votre inscription.

Les demandes de remboursement soumises au cours de cette période donneront lieu à un remboursement intégral. Pour consulter la politique de confidentialité du Conseil canadien du commerce de détail, veuillez vous rendre à <https://www.commercedetail.org/politique-de-confidentialite/>.

Vous avez des questions ? Veuillez communiquer avec Hamna Khan, Conseillère, Éducation et formation, en écrivant à [hkhan@retailcouncil.org](mailto:hkhan@retailcouncil.org).

PRIX MEMBRE – SEULEMENT 20 \$

PRIX NON-MEMBRE – 39 \$