

Ressources disponibles au Manitoba actuellement dans le secteur de la salubrité des aliments

Le personnel de l'Initiative d'assurance de la salubrité des aliments (IASA) offre à toutes les entreprises de transformation des produits alimentaires du Manitoba et aux personnes qui travaillent dans d'autres secteurs liés à la salubrité des aliments une formation sur les systèmes d'assurance de la salubrité des produits alimentaires. Ces séances d'une journée sur les bonnes pratiques de fabrication (BPF), l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques et le programme *Avantage HACCP du Manitoba* sont gratuites pour les participants. Pour plus de renseignements sur cette formation, communiquez avec Jill Zacharias par courriel – jzacharias@gov.mb.ca, ou par téléphone – 204-795-8507 à Winnipeg.

De plus, l'IASA offre d'autres ressources dont peuvent profiter les entreprises de transformation des produits alimentaires du Manitoba. Ces ressources sont notamment le **site Web sur la salubrité et la qualité des aliments** et un **centre de ressources techniques**. Le nouveau site Web (www.manitoba.ca/agriculture/foodsafety) fournit des renseignements sur :

- l'Initiative d'assurance de la salubrité des aliments et les possibilités de financement connexes;
- le programme *Avantage HACCP du Manitoba*;
- la salubrité des aliments au niveau du consommateur;
- les lois actuelles sur les produits alimentaires;
- la salubrité des aliments dans le secteur de la transformation et d'autres questions reliées à la salubrité des produits alimentaires.

Dans la section sur le programme *Avantage HACCP du Manitoba*, vous trouverez des renseignements généraux sur le système HACCP, le manuel du programme *Avantage HACCP du Manitoba* et des détails sur les niveaux et les méthodes de certification. La section destinée aux entreprises de transformation contient des renseignements utiles et à jour sur la salubrité des aliments, et notamment les BPF (par ex. : rappel de produit alimentaire, pratiques liées au personnel, etc), l'étiquetage des produits alimentaires, l'analyse des aliments, les risques microbiens et les séances de formation prévues sur la salubrité des aliments. Cette section est mise à jour fréquemment afin d'offrir de nouveaux renseignements aux utilisateurs du site.

De plus, le centre de ressources techniques offre son aide pour les questions techniques sur la salubrité des aliments. Pour toute question sur le site Web ou le centre de ressources techniques, veuillez communiquer avec Aline Tezcucano (204-795-7968 à Winnipeg ou atezcucano@gov.mb.ca). Nous vous encourageons à visiter le site Web sur la salubrité et la qualité des aliments et à vous servir de toutes les ressources disponibles pour améliorer la salubrité et la qualité des produits alimentaires au Manitoba!

