

La formation en hygiène et salubrité alimentaire : un incontournable pour l'acquisition et le maintien de bonnes pratiques en matière d'innocuité des aliments

En mettant à profit les connaissances acquises au cours de la formation et en développant vos compétences en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires, vous contribuez à la maîtrise des risques alimentaires.

IBRAHIM DIABATÉ
3900, RUE DU CARDINAL LÉGER #6
Trois-Rivières, (Qc)

G5Y 2G9

Monsieur,

Félicitations! Vous êtes maintenant titulaire d'une attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaires du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Le Règlement sur les aliments exige que l'exploitant d'un établissement alimentaire confie le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à une personne formée à titre de gestionnaire d'établissement alimentaire. L'exploitant doit également s'assurer qu'un nombre minimal des membres de son personnel soit formé et possède une attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaires.

L'attestation que vous avez obtenue permet à votre employeur de respecter l'exigence réglementaire. Toutefois, ce document vous appartient. Veuillez donc le conserver précieusement et, sur demande, en fournir une copie à votre employeur.

**ATTESTATION
EN
HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES**

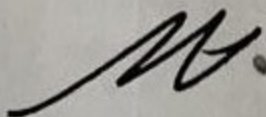
345919

Nous attestons que

IBRAHIM DIABATÉ

a satisfait aux exigences du cours hygiène et salubrité alimentaires destiné aux gestionnaires d'établissement alimentaire.

Délivrée le 2021-12-01



André Lamontagne

Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 