



La prévention et le contrôle des toxi-infections alimentaires

Objectifs

- Comprendre les rôles des différents intervenants lors d'une écloison d'origine alimentaire.
- Résumer globalement les mesures que doivent prendre et respecter les restaurateurs pour empêcher la survenue d'une toxi-infection alimentaire.
- Décrire les principaux éléments que vérifie un inspecteur lors d'une inspection régulière dans un établissement alimentaire pour empêcher la survenue d'une toxi-infection alimentaire.
- Expliquer les démarches qu'entreprennent la Division de l'inspection des aliments de la ville de Montréal et la Direction de santé publique lors d'une écloison de gastroentérite impliquant des aliments.

Lieux de stage

- Division de l'inspection des aliments de Montréal

Moniteur responsable

- Dr Paul Le Guerrier
Médecin conseil en maladies transmissibles, secteur Vigie et protection, DSP de Montréal.
pleguerr@santepub-mtl.qc.ca