

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Villa Ste Madeleine
 Exploitant : [Redacted]
 Adresse : 776 Route 113, Quispicomico N.B.

Numéro de permis : 63-06301 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Approvisionnement en eau : Privé Municipal

Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	S	I	Élément	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	
1.0	ALIMENTS				7.0			USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2	Murs – construction et entretien					
1.1				Sources approuvées	7.1			Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien				10.3	Plafonds – construction et entretien					
1.2				Achats et réception	7.2			Surfaces de contact avec les aliments				11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS					
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	7.3			Lavage de la vaisselle à la machine				11.1	Eau – qualité et quantité					
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				7.4			Lavage manuel de la vaisselle				11.2	Évacuation et épuration des eaux usées					
2.1				Entreposage des aliments potentiellement dangereux	7.5			Ustensiles de table et vaisselle				11.3	Manutention des déchets solides					
2.2				Chambre de produits congelés	8.0			NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION					
2.3				Température d'entreposage frigorifique	8.1			Nettoyage et désinfection				12.1	Eclairage					
2.4				Méthodes d'entreposage frigorifique	8.2			Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques				12.2	Ventilation					
2.5				Aire d'entreposage frigorifique	9.0			INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0	GÉNÉRAL					
2.6				Entreposage à sec	9.1			Toilettes				13.1	Permis					
2.7				Entreposage d'aliments pour le personnel	9.2			Lavabo(s)				13.2	Contrôle des insectes et rongeurs					
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				10.0			PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.3	Autres infractions / Risques					
3.1				Méthodes de décongélation	10.1			Planchers – construction et entretien										
3.2				Méthodes de cuisson														

Élément N°		MI	MA	CR	Remarques		Date de correction

Vert
 Jaune pâle
 Jaune foncé
 Rouge rayé
 Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : 29 Mars 2023

Date de l'inspection : 29 Mars 2023

**RAPPORT D'INSPECTION
ÉTABLISSEMENTS RÉSIDENTIELS**

Nom de l'établissement : Village St-Michel (Gers) Ltée Date: 24 mars 2023
 Adresse : 10 route 113 Tél: 536-8758
 Courriel : h.kilerman N.B. Après hrs normales de travail: _____

Nom de l'exploitant: _____
 Nbre de résidents : 40 Age : _____
 Nbre d'employées : _____
 Approvisionnement en eau potable : Municipal _____ Privé Traitement _____
 Date d'analyse _____ Résultats _____

A-acceptable I-inacceptable

NORMES	A	I	NORMES	A	I
1.0 Généralités			3.0 Normes sanitaires générales		
1.1 Installations nouvelles et rénovées	✓		3.1 Formation du personnel	✓	
1.2 Emplacement	✓		3.2 Risque à la santé	✓	
1.3 Approvisionnement en eau et glace	✓		3.3 Hygiène des mains	✓	
1.4 Élimination des déchets liquides	✓		3.4 Aide à la toilette	✓	
1.5 Élimination des déchets solides et des matières contaminées	✓		3.5 Articles de toilette	✓	
2.0 Installation			3.6 Entretien de l'installation	✓	
2.1 Construction	✓		3.7 Contrôle des animaux nuisibles	✓	
2.2 Aires communes intérieures et leur matériel	✓		3.8 Excursions organisées	✓	
2.3 Aires communes extérieures et leur matériel	✓		3.9 Animaux et animaux de compagnie	✓	
2.4 Installations sanitaires	✓		4.0 Santé du personnel		
2.5 Installations de buanderie	✓		4.1 Politiques en matière de santé des employé(e)s	✓	
2.6 Chauffage et aération				✓	
2.7 Éclairage				✓	
2.8 Chambres et leur matériel				✓	
2.9 Vie sans tabac				✓	

RECOMMANDÉ POUR PERMIS: OUI: NON: RÉINSPECTION:

N° NORMES	RECOMMANDATIONS ET MESURES CORRECTIVES	DATE DE MISE EN OEUVRE DE LA MESURE CORRECTIVE

INSPECTÉ PAR: _____
 EXPLOITANT: _____ C)