SANTÉ

New Nouveau Brunswick CANADA

RAPPORT D'INSPECTION
ÉTABLISSEMENTS RÉSIDENTIELS

Nom de l'établissement : La Résidence Ciel **Date:** 4 mai 2022
Addresse : 2055 rue Chatillon, Maisonnette **Tél:** 727-2937
Courriel : _____ **Après hrs normales de travail:** _____
Nom de l'exploitant : France Blanchard **Télécopieur:** _____
Nbre de résidents : 6 **Age :** ____
Nbre d'employées : _____
Approvisionnement en eau potable : **Municipal** ____ **Privé** X **Traitement** ____
Date d'analyse _____ **Resultats** _____

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	X		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	X		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	X		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:** X **NON:** ☐ **RÉINSPECTION:** ☐

N° NORMES	RECOMMANDATIONS ET MESURES CORRECTIVES	DATE DE MISE EN OEUVRE DE LA MESURE CORRECTIVE
	Les infractions 1.2, 2.1 et 2.5 ont été corrigées.	

INSPECTÉ PAR: _____ **ISP(C)**
EXPLOITANT: Nathalie Lefrançois

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : La Résidence Ciel
Exploitant : France Blanchard
Adresse : 2055 rue Chatillon Maisonnette

Numéro de permis : 61-00365
Type: ☐ Classe 3 ☒ Classe 4 ☐ Classe 5
Catégorie : ☐ Périodique ☒ Réinspection ☐ Nouvelle licence ☐ Plainte ☐ Inspection de suivi pour maladie transmissible
Approvisionnement en eau : ☒ Privé ☐ Municipal

New Nouveau Brunswick

Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0	**ALIMENTS**				3.3				Méthodes de conservation	**7.0**	**USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES**				10.2				Murs – construction et entretien
1.1				Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1				Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3				Plafonds – construction et entretien
1.2				Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2				Surfaces de contact avec les aliments	**11.0**	**APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS**			
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3				Lavage de la vaisselle à la machine	11.1				Eau – qualité et quantité
2.0	**ENTREPOSAGE DES ALIMENTS**				**4.0**	**PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS**				7.4				Lavage manuel de la vaisselle	11.2				Évacuation et épuration des eaux usées
2.1				Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5				Ustensiles de table et vaisselle	11.3				Manutention des déchets solides
2.2				Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'avance	**8.0**	**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**				**12.0**	**ÉCLAIRAGE ET VENTILATION**			
2.3				Température d'entreposage frigorifique	**5.0**	**TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL**				8.1				Nettoyage et désinfection	12.1				Éclairage
2.4				Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2				Ventilation
2.5				Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	**9.0**	**INSTALLATIONS SANITAIRES**				**13.0**	**GÉNÉRAL**			
2.6				Entreposage à sec	**6.0**	**PERSONNEL**				9.1				Toilettes	13.1				Permis
2.7				Entreposage d'aliments pour le personnelle	6.1		X		Connaissances établies	9.2				Lavabo(s)	13.2				Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	**PRÉPARATION DES ALIMENTS**				6.2				Santé des employés	**10.0**	**PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS**				13.3				Autres infractions / Risques
3.1				Méthodes de décongélation	6.3				Pratiques d'hygiène personnelle	10.1				Planchers – construction et entretien					
3.2				Méthodes de cuisson	***N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique***														

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
				L'infraction 6.1 a été corrigée.	

☒ Vert ☐ Jaune pale ☐ Jaune foncé ☐ Rouge rayé ☐ Rouge

Date de l'inspection : 4 mai 2022

Réinspection requise : ☐ Oui ☒ Non
Si oui, date :

Reçu par : Nathalie Leleine

Signature de l'inspecteur :

Blanc– bureau; Jaune – exploitant; Bleu – à afficher

12/2013 révision