



Date: 2019-06-11

Heure d'arrivée: 15:45

Numéro du rapport d'inspection:3116345

Exploitant: CONSEIL CRI DE LA SANTE ET DES SERVICES SOCIAUX DE LA BAIE JAMES

Établissement: MSDC WASWANIP

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 3 RUE WEST ASPEN, WASWANIP, J0Y3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 47072 - 5

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination physique / Accumulation de débris d'aliments sur le plancher de la chambre froide; accumulation de poussière à certains endroit de la cuisine, tel que tablette, bouteilles d'eau, bonbonne près des fourneaux, Moteur du batteur graisseux

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JOSÉE MERCIER
Adresse: 439, PANET, MONT-LAURIER, J9L2Z9, (Québec)
Téléphone: 819 623-2270 poste 4508
Télécopieur: 819 623-9683
Courriel : Josee.Mercier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-06-11

Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3116345 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant a refusé de signer après lecture du rapport.

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3116345 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature : 



Date: 2016-06-16

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2806301

Exploitant: CREE BOARD OF HEALTH AND SOCIAL SERVICES OF JAMES BAY

Établissement: CENTRE DE SANTE

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1 B, WEST ASPEN, WASWANAPI, J0Y3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2189873 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C), en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / Eau chaude à 49 degrés C

REMARQUES

Le port de gants fait de latex est interdit pour la préparation alimentaire (allergie).

Discussion avec [REDACTED] concernant la plainte reçue en janvier dernier qui mentionnait la commande de nourriture fait par les employés du centre de santé. Cette activité se fait dans le but d'une consommation personnelle, il n'y a pas de vente ni de préparation fait sur place.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JULIE LAROCHELLE

Adresse: 263, 1E AVENUE OUEST, AMOS, J9T1V1, (Québec)

Téléphone: 819 444-5477 poste 4829

Télécopieur: 819 444-5947

Courriel : julie.larochelle@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à [REDACTED]

Fait à AMOS ce 2016-06-20

Signature :

[REDACTED]



Date: 2013-05-07

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 2493983

Exploitant: CREE BOARD OF HEALTH AND SOCIAL SERVICES OF JAMES BAY

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1 B, WEST ASPEN, WASWANAPI, J0Y3C0

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier:

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Utiliser des produits tels que prescrits par le fabricant qui sont inscrits sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur son site, à l'adresse http://www.inspection.gc.ca .	Produits ou équipements de nettoyage inadéquats / Utilisation de produits domestique pour nettoyer en cuisine
2	Assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	Produits ou équipements d'assainissement inadéquats / N'utilise pas le produit désinfectant Bactol pourtant disponible
3	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 °C ou plus) et avec du savon liquide ou du savon en poudre et s'assécher les mains à l'aide de serviettes de papier jetables.	Lavage des mains inadéquat / Absence de distributeur de papier
4	S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon liquide ou de savon en poudre et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains.	Absence du matériel requis / Distributeur de papier

REMARQUES

Les gants de latex ne peuvent être utilisés pour la manipulation alimentaire pour raison d'allergie.

Nous faire parvenir votre certificat de formation en hygiène salubrité pour gestionnaire.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: JULIE LAROCHELLE
Adresse: 263, 1E AVENUE OUEST, AMOS, J9T1V1, (Québec)
Téléphone: 819 444-5477 poste 240
Télécopieur: 819 444-5947
Courriel : julie.larochelle@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à [REDACTED] Waswanipi
Fait à AMOS ce 2013-05-09

Signature : [REDACTED]