



Date: 2017-10-17

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection:2933497

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

Établissement: WASWANAPI WOMEN SHELTER

Bannière: Sans objet

Responsable [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 1 RUE JACKPINE, WASWANAPI, J0Y3C0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 47072 - 6

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 (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

- Visite des lieux en présence de [REDACTED], directrice et gestionnaire en hygiène salubrité alimentaire de l'établissement. Les lieux sont nouvellement construits, les équipements sont neufs et pratiquement pas utilisés encore pour le moment. Il reste à installer des distributeurs à papier et à savon dans les deux cuisines(familiale et cafétéria). Les produits de nettoyage et d'assainissement seront réceptionnés sous peu. Discussion des méthodes de travail avec la cuisinière sur place.

-Une conversation téléphonique avec [REDACTED] a permis de confirmer que la réception et la préparation de viande de gibiers seront effectuées selon les exigences mentionnées dans l'entente administrative établie entre le conseil cri de la santé et des services sociaux de la Baie-James et notre ministère(MAPAQ) qui date du début septembre dernier. [REDACTED] travaille présentement avec l'équipe de [REDACTED] afin de monter un programme d'assurance qualité qui répondra aux exigences demandées par notre Ministère.

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 !

Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

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 2017-10-23

Signature :

[REDACTED]



Date: 2019-06-21

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection:3119479

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

Établissement: MSDC WASKAGANISH

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 8 RUE COWBOY TRAIL, WASKAGANISH, J0M1R0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 47072 - 12

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

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 (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Aucune viande sauvage sur place, aucune livraison depuis l'an dernier

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: ANNIE COUTURIER

Adresse: 180, BOUL.RIDEAU LOC. 2.01, ROUYN-NORANDA, J9X1N9, (Québec)

Téléphone: 819 763-3791 poste 4582

Télécopieur: 819 763-3359

Courriel Annie.Couturier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-06-21

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3119479 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 3119479 a été remis à Mme Diamond

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

Signature :





Date: 2018-09-28

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection:3037177

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

Établissement: MSDC WASKAGANISH

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 8 RUE COWBOY TRAIL, WASKAGANISH, J0M1R0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 47072 - 12

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé** des consommateurs et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Oeufs en coquilles et sauces diverses gardés température pièce / 18 °C / Aliments jetés volontairement.
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / oeufs en coquilles et sauces diverses / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
3 *	Effectuer une rotation appropriée des aliments.	Rotation déficiente (aliments périmés) / Dattes périmées de 2017
4	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Réfrigérateur de service / 10 °C
5	Fournir à la clientèle les informations requises concernant l'origine, la nature, la quantité, l'état, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit. Cette information doit être exacte, lisible et compréhensible.	Indication absente ou incomplète / Étiquetage non complète pour les viandes sauvages

6	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par la DGSAIA.	Décongélation hors réfrigération / Décongélation des viandes à la température pièce
7	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Bijoux
8	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / Ustensiles usés
9	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Poussière dans les systèmes de ventilation, tablettes, mur éfrité, protecteur de lumières brisé

REMARQUES

Garder les aliments utilisés pour des activités d'artisanats séparés des aliments pour la consommation
Chambre froide et congélateur non fonctionnels, utilisation de d'autres réfrigérateurs en attendant leurs réparations
Entreposer les viandes sauvages dans le congélateur destiné à cette usage.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1132462

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	250

1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

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: ANNIE COUTURIER

Adresse: 180, BOUL.RIDEAU LOC. 2.01, ROUYN-NORANDA, J9X1N9, (Québec)

Téléphone: 819 763-3791 poste 4582

Télécopieur: 819 763-3359

Courriel : Annie.Couturier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-09-28

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3037177 a été remis à 

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

Signature :





Date: 2018-09-26

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection:3037179

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

Établissement: MSDC EASTMAIN

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 61 RUE NOUCHIMI, EASTMAIN, J0M1W0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 47072 - 13

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 (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence d'assainissement inadéquate / Absence pour les surfaces de travail
2	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat / Breuvage sur table de travail
3	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / Planches à découper déteriorées

REMARQUES

Cuisine non fonctionnelle, utilisation d'une cuisine temporaire

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: ANNIE COUTURIER

Adresse: 180, BOUL.RIDEAU LOC. 2.01, ROUYN-NORANDA, J9X1N9, (Québec)

Téléphone: 819 763-3791 poste 4582

Télécopieur: 819 763-3359

Courriel : Annie.Couturier@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à [REDACTED], Chisasibi

Fait à ROUYN-NORANDA ce 2018-09-27

Signature :

[REDACTED]



Date: 2018-09-25

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection:3037181

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

Établissement: MSDC WEMINDJI

Bannière: Sans objet

Responsable:

Adresse de l'établissement: 27 RUE GILPIN, WEMINDJI, J0M1L0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 47072 - 14

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 (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Unité de conservation froide hors norme / Chambre froide / 8 °C
2	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat / breuvages sur surface de travail
3	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / Catons sur tablettes
4	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Sources de contamination physique / Présence de poussière sur le système d'incendie de la hotte

REMARQUES

Absence de filet à cheveux

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: ANNIE COUTURIER

Adresse: 180, BOUL.RIDEAU LOC. 2.01, ROUYN-NORANDA, J9X1N9, (Québec)

Téléphone: 819 763-3791 poste 4582

Télécopieur: 819 763-3359

Courriel : Annie.Couturier@mapaq.gouv.qc.ca

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

Fait à ROUYN-NORANDA ce 2018-09-27

Signature : [REDACTED]



Date: 2018-06-07

Heure d'arrivée: 14:15

Numéro du rapport d'inspection:3001529

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

Établissement: WEESAPOU GROUP HOME

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 17 RUE FORT GEORGE, CHISASIBI, J0M1E0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 47072 - 16

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 (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode d'assainissement inadéquate / dilution et fréquence non adéquate
2	Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude (43 oC 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 / linge pour s'essuyer les mains
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / tiroir du four, micro-ondes
4	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / ustensiles abimés, armoires, robinet
5	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 / plafond et éclairage non sécuritaire

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: JOCELYNE BISSON

Adresse: 180, BOUL.RIDEAU LOC. 2.01, ROUYN-NORANDA, J9X1N9, (Québec)

Téléphone: 819 763-3791 poste 4581

Télécopieur: 819 763-3359

Courriel : jocelyne.bisson@mapaq.gouv.qc.ca

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

Fait à ROUYN-NORANDA ce 2018-06-08

Signature :

[REDACTED]



Date: 2018-06-07

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection:3001531

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

Établissement: MSDC CHISASIBI

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 21 RUE MAAMUU, CHISASIBI, J0M1E0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 47072 - 17

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 (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat / employées qui mangent dans cuisine
2	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 pour le papier
3	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / base du malaxeur en bois brut, manque contenant hermétique pour marchandise sèche
4	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 / éclairage non sécuritaire dans chambre froide

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: JOCELYNE BISSON

Adresse: 180, BOUL.RIDEAU LOC. 2.01, ROUYN-NORANDA, J9X1N9, (Québec)

Téléphone: 819 763-3791 poste 4581

Télécopieur: 819 763-3359

Courriel : jocelyne.bisson@mapaq.gouv.qc.ca

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

Fait à ROUYN-NORANDA ce 2018-06-08

Signature : [REDACTED]