Formulaire d'enregistrement de l'établissement de manutention des aliments du Manitoba

1. **Nom commun de l'établissement** : _____
2. **Nom légal de l'établissement :** _____
3. **Type d'entreprise** : _____

☐ Entreprise à propriétaire unique ☐ Société en nom collectif ☐ Coopérative

4. **Adresse de l'établissement :** _____
5. **Emplacement géographique :** (Ville)_____ (Province)_____ (Code postal) _____

Numéro de téléphone de l'établissement : _____

Numéro de télécopieur de l'établissement :_____

6. **L'adresse postale est-elle la même que celle indiquée ci-dessus?** ☐ Oui ☐ Non
7. **Coordonnées de la personne-ressource principale (propriétaire/exploitant/gestionnaire) :**

(Nom) _____ (Adresse) _____ (Ville) _____

(Province)_____ (Code postal) _____ Téléphone_____

Cellulaire _____ Courriel _____

8. **Date d'ouverture proposée :** _____
9. **Date d'achèvement de la construction proposée :**_____
10. **Type d'établissement :** (Sélectionnez toutes les réponses qui s'appliquent)

☐ Entrepôt de produits alimentaires, distribution, remballage

☐ Embouteillage (glace, eau et autres boissons)

☐ Produits transformés (condiments, bonbons, collations, autres aliments préparés)

☐ Transformation de la viande (vente au Manitoba de coupes de viandes crues, de viandes transformées, de viandes salaisonnées, de poissons fumés et d'autres produits de viande préparés)

☐ Transformation des grains et des graines oléagineuses (nettoyage des grains et des graines, minoteries, installations de transformation des huiles)

☐ Viande coupée et enveloppée non inspectée (viande transformée à renvoyer au producteur. AUCUNE VENTE AU DÉTAIL)

☐ Transformation de produits laitiers (produits laitiers pasteurisés, fromage de lait cru et pasteurisé)

☐ Abattage de viande (inspection par le gouvernement de l'abattage d'animaux pour la viande vendue au Manitoba)

☐ Autre type d'établissement

11. **Plan :** Veuillez fournir un plan du site ou du bâtiment, le cas échéant, ainsi que les détails suivants : un plan du site qui comprend l'emplacement de tous les bâtiments sur les lieux, les chemins et les distances par rapport aux autres constructions voisines.

Un plan du bâtiment qui comprend un plan de chaque étage indiquant ce qui suit : déroulement des opérations, circulation du personnel, utilisation prévue de chaque zone, emplacement des murs, des portes, des rails de convoyeur, des chambres froides, des congélateurs, des siphons de sol, de l'évier à trois cuves, de l'évier ou des éviers de lavage des mains, de la salle du personnel, des toilettes, des aires de rangement, des bureaux, de l'aire d'expédition et de réception, de l'aire de vente et de l'équipement plus volumineux.

Les plans peuvent être dessinés à la main ou créés à l'aide d'un logiciel, pourvu qu'ils soient clairs et à l'échelle, et qu'ils contiennent les renseignements appropriés.

Taille de fichier maximale de 10 Mo (PDF, document Word, image JPEG).

12. **Description du produit :** Veuillez fournir un document indiquant les caractéristiques des produits, y compris les renseignements relatifs aux ingrédients, aux allergènes, aux procédures de traitement des aliments (temps et température de cuisson, pasteurisation) et aux exigences en matière de stockage (réfrigération, conservation). Les types de produits semblables peuvent être regroupés.

    Taille de fichier maximale de 10 Mo (PDF, document Word, image JPEG).

_____ _____

Formulaire d'enregistrement envoyé le (date) Signature