

FORMULAIRE D'INSPECTION DES LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Santé et Catera Type : Classe 1, Classe 2, Classe 3, Classe 4, Classe 5



Numéro de permis : 04-00168 Catégorie : Périodique, Réinspection, Plainte, Nouvel établissement, Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 121, rue de l'Église, Edmundston NB Nombre d'employés : 3 Nombre de places : 0 Approvisionnement en eau : Privé Municipal

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

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 :
2.3	<input checked="" type="checkbox"/>			Les regis de température doivent être enregistrer 2 fois par jour et ceux-ci doivent être disponible à l'inspecteur lors de la visite	Immédiat
8.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Des bandes d'analyse sont requises afin de vérifier la concentration. Chlore → 100ppm	Plus tôt poss

Vert : Jaune pâle : Jaune foncé : Rouge pâle : Rouge foncé :

Date de l'inspection : 7 jan. 2010 Réinspection req :

Si oui, date :

1^{ère} page = bureau 2^{ème} page = exploitant 3^{ème} page – copie affichée