

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINES AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Alliance Culturelle Magués

Numéro de permis : 01-02221

Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : _____

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 130 Marton Ave, Moncton

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	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	
1.0				ALIMENTS	3.3		✓		Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	10.2				X	Murs – construction et entretien
1.1		✓		Sources approuvées	3.4		✓		Méthodes de refroidissement	7.1			X	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			X	Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3				Mechanical Dishwashing	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 personnel	6.1		✓		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
1.3	✓			Une fois le sac ouvert, le riz doit être transféré dans un contenant étiqueté avec couvercle étanche	corriger
7.1	✓			Le bois non-peinture doit être peinturé ou recouvert afin d'être facilement nettoyable (dessous petit comptoir)	3 semaines
10.2	✓			le mur près du poêle doit être peinturé où la peinture est enlevée	3 semaines

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : _____

Date de l'inspection : 7 octobre 2013