Rapport d'Inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Garderie Jade Inc.	**Licence #:**	63-00200
Exploitant:	Nathalie Lessard	**Type:**	Class/Classe 4
Adresse:	225 rue Pointe-Brulée Shippagan NB E8S 2V9	**Catégorie:**	Conformité de routine
Approvisionnement en eau:	Privé	**Date de l'inspection:**	20 mars 2024

Élément no.		Description	CDI	R
		1.0 ALIMENTS		
1.1	S	Sources approuvées	☐	☐
1.2	S	Achats et réception	☐	☐
1.3	S	Étiquetage et contenants acceptables	☐	☐
		2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS		
2.1	S	Entreposage des aliments potentiellement dangereux	☐	☐
2.2	S	Chambre de produits congelés	☐	☐
2.3	S	Température d'entreposage frigorifique	☐	☐
2.4	S	Méthodes d'entreposage frigorifique	☐	☐
2.5	S	Aire d'entreposage frigorifique	☐	☐
2.6	S	Entreposage à sec	☐	☐
2.7	S	Entreposage d'aliments pour le personnel	☐	☐
		3.0 PRÉPARATION ET MANIPULATION DES ALIMENTS		
3.1	S	Méthodes de décongélation	☐	☐
3.2	S	Méthodes de cuisson	☐	☐
3.3	S	Méthodes de conservation	☐	☐
3.4	S	Méthodes de refroidissement	☐	☐
3.5	S	Méthodes de réchauffage	☐	☐
3.6	S	Méthodes de manipulation	☐	☐
		4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS		
4.1	S	Méthodes de présentation	☐	☐
4.2	S	Préparation à l'avance	☐	☐
		5.0 TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL		
5.1	S	Tenue de dossiers	☐	☐
5.2	S	Rappel d'aliments	☐	☐
		6.0 PERSONNEL		
6.1	S	Connaissances établies	☐	☐
6.2	S	Santé des employés	☐	☐
6.3	S	Pratiques d'hygiène personnelle	☐	☐
		7.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES		
7.1	S	Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	☐	☐
7.2	S	Surfaces de contact avec les aliments	☐	☐
7.3	S	Lavage de la vaisselle à la machine	☐	☐
7.4	S	Lavage manuel de la vaisselle	☐	☐

Rapport d'Inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Garderie Jade Inc.	**Licence #:**	63-00200

7.5	S	Ustensiles de table et vaisselle	☐	☐
		8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION		
8.1	S	Nettoyage et désinfection	☐	☐
8.2	I	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	☐	☐
		9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES		
9.1	S	Salle(s) de toilette	☐	☐
9.2	S	Lavabo(s)	☐	☐
		10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS		
10.1	S	Planchers - construction et entretien	☐	☐
10.2	S	Murs - construction et entretien	☐	☐
10.3	S	Plafonds - construction et entretien	☐	☐
		11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS		
11.1	S	Eau - qualité et quantité	☐	☐
11.2	S	Évacuation et épuration des eaux usées	☐	☐
11.3	S	Manutention des déchets solides	☐	☐
		12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION		
12.1	S	Éclairage	☐	☐
12.2	S	Ventilation	☐	☐
		13.0 GÉNÉRAL		
13.1	S	Licence	☐	☐
13.2	S	Contrôle des insectes et rongeurs	☐	☐
13.3	S	Autres infractions et risques	☐	☐

N.O. - Non Observé; S - Satisfaisant ; I- Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique, CDI - Corrigé Durant l'inspection, R - Infraction répétée

OBSERVATIONS ET MESURES CORRECTIVES

Élément	MI /MA/ CR	Remarques	Date de correction
8.2	MA	Seules les solutions d'assainissement appropriées pour les surfaces de contact avec les aliments doivent être utilisées sur ces surfaces. **Observations: des bandes d'analyses doivent être disponibles pour mesurer les concentration des assainisseurs.**	27 mars 2024

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: **Jaune Foncé**

Reçu par: Nathalie Lessard

Éric De La Garde, Inspecteur de la santé publique