Nom de l'établissement :													ion de suivi	Brunswick
Élément N°	N.O. S	1	Élément	Élément N°	N.O.	SI	Élément	Élément	N.O. S	1	Élément	Élément N°	N.O. S I	Élément
1.0	ALIMENTS /			3.3			Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES E	T ÉQUIPEMEI	NTS ALIMENTAIRES	10.2		Murs – construction et entretien
1.1		Sources	s approuvées	3.4	V		Méthodes de refroidissement	7.1	V		ment alimentaire – conception ction, installation et entretien	111.3		Plafonds – construction et entretien
1.2		Achats	et réception	3.5	V		Méthodes de réchauffage	7.2		Surface	es de contact avec les alimen	ts 11.0	APPROVISIONNEMI ELIMINATION	DES DÉCHETS
1.3		Étiquetage et contenants acceptables		3.6			Méthodes de manipulation	7.3			de la vaisselle à la machine	11.1		Eau – qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE	NTREPOSAGE DES ALIMENTS		4.0	PRÉSE	NTATION E	SERVICE DES ALIMENTS	7.4		Lavage	manuel de la vaisselle	11.2		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1	W	potentie	osage des aliments ellement dangereux	4,1		4	Méthodes de présentation	7.5			les de table et vaisselle	11.3		Manutention des déchets solides
2.2			re de produits congelés	4.2	ļ		Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE E			12.0	ÉCLAIRAGE ET VEN	
2.3		Tempér	rature d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE	DE DOSSIE	RS & RAPPEL	8.1		V	ge et désinfection	12.1		Éclairage
2.4		Méthod	les d'entreposage frigorifique	5.1	0		Tenue de dossiers	8.2		déterge	on et entreposage des ints et duits chimiques	12.2		Ventilation
2.5		Aire d'e	entreposage frigorifique	5.2			Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATION	S SANITAIRE	S	13.0	GENÉRAL	
2.6		Entreposage à sec		6.0	PERSO	NNEL		9.1		Toilette	S	13.1		Permis
2.7		Entreposage d'aliments pour le personnelle		6.1			Connaissances établies	9.2		Lavabo	(s)	13.2	1 1	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PREPARATION	DES ALIMEN	TS	6.2			Santé des employés	10.0	PLANCHERS N	IURS ET PLA	FONDS	13.3		Autres infractions / Risques
3.1	V	Méthod	es de décongélation	6.3			Pratiques d'hygiène personnelle	10.1			ers – construction et entretier			
3.2	1/	Méthod	es de cuisson				N. O Non ol	bservé; S -	Satisfaisant; I - In	satisfaisant; l	II - Infraction mineure; MA	- Infraction ma	jeure; CR - Infraction	critique
Élément	IN° MI	MA CR	Rétrigérateur a c	tent	barte	es doit		et p	lational d	u ráfi	igitatur doit	THE T	ropre.	Date de correction  2019 Juin 12019
						F 6.1								
1-11-11									7					
			-											
							900000000000000000000000000000000000000							
						-								-
	Vei	t	0-12	200	0	Réinspect	ion Oui Non					7		
Jaune pale Jaune foncé W Jaune foncé w requise:														
Rouge rayé Rouge Date de l'inspection : Si oui, date : Reçu par :								Signature	de l'inspegteur :					