

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Anciens combattants  
 Exploitant : Unité des anciens combattants  
 Adresse : 189, ch Lily lake, Campbellton

Numéro de permis : 05-00151 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 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				<b>ALIMENTS</b>	3.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sources approuvées	3.4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Achats et réception	3.5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Surfaces de contact avec les aliments
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Étiquetage et contenants acceptables	3.6	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Méthodes de manipulation	7.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	7.4				<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Méthodes de présentation	7.5		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lavage manuel de la vaisselle
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Chambre de produits congelés	4.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Préparation à l'avance	8.0				Ustensiles de table et vaisselle
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Connaissances établies	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Toilettes
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Santé des employés	10.0				Lavabo(s)
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Méthodes de décongélation	6.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Méthodes de cuisson										Planchers – 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
8.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	il doit toujours avoir une bouteille d'assainisseur près à utiliser	Corrigé
8.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	les bandelettes d'analyse pour l'assainisseur doivent toujours être disponible	aujourd'hui

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	21 mars 2018 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :		
--	--	---	--	--