

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Hopital de Tracadie - Sheila
 Exploitant : Eric Haché
 Adresse : 400, rue des Hospitalières
Tracadie - Sheila N.B.

Numéro de permis : 62-00028 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				ALIMENTS	3.3		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de conservation	7.0			<input checked="" type="checkbox"/>	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sources approuvées	3.4		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de refroidissement	7.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Achats et réception	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Surfaces de contact avec les aliments
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Étiquetage et contenants acceptables	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de manipulation	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavage manuel de la vaisselle
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de présentation	7.5				Ustensiles de table et vaisselle
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Aire d'entreposage frigorifique	5.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Toilettes
2.7	<input checked="" type="checkbox"/>			Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Connaissances établies	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavabo(s)
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Planchers – construction et entretien
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	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
7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Le four Danland doit être nettoyé (intérieur)	28 février 2018
10.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Le mur derrière les bouillottes doit être maintenu propre en tout temps.	28 février 2018

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : _____

Date de l'inspection : 26 février 2018

Signature de l'inspecteur : _____