FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

New Nouveau Brunswick CANADA

Nom de l'établissement : Association Des Anciens & Amis. **Numéro de permis :** 04-00029

Adresse : 35 rue du 15 août Edmundston

Type : ☐ Classe 3 ☑ Classe 4 ☐ Classe 5 ☐ Autre

Catégorie : ☑ Périodique ☐ Réinspection ☐ Nouvelle licence

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		✓		Murs – construction et entretien
1.1		✓		Sources approuvées	3.4	✓			Méthodes de refroidissement	7.1			✓	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 ÉLIMINATION DES DÉCHETS**			
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3	✓			Lavage de la vaisselle à la machine	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
7.1	✓			Le chariot blanc (mélamine) doit être fabriqués de matériaux faciles à nettoyer.	prochaine insp.
et 8.1	✓			Le comptoir lunch (table de préparation sandwich) a besoin de nettoyage.	aujourd'hui
et 7.5	✓			Le contenant bleu contenant des ustensiles doit être nettoyé.	aujourd'hui
et 8.2			✓	Les produits chimiques doivent être rangés à l'écart des aliments. (vinaigre et huiles)	corrigé lors de l'inspection.
7.1	✓			Le carton n'est pas acceptable sur les tablettes, ce n'est pas lavable.	aujourd'hui

☑ **Vert**
☐ **Jaune pâle** ☐ **Jaune foncé**
☐ **Rouge rayé** ☐ **Rouge**

22 janvier 2020
Date de l'inspection :

Réinspection requise : ☐ **Oui** ☑ **Non**
Si oui, date :

Blanc– bureau; Jaune – exploitant; Bleu – copie à expédier