

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement: Aloha Café Boutique

Número de permis: 63-00249

Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant: _____

Catégorie: Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse: 41 rue Principale Lévesque N/B.

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				Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES
1.1				Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1				Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2				Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2				Surfaces de contact avec les aliments
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3				Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4				Lavage manuel de la vaisselle
2.1				Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5				Ustensiles de table et vaisselle
2.2				Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3			✓	Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1				Nettoyage et désinfection
2.4				Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5				Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6				Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1				Toilettes
2.7				Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1				Connaissances établies	9.2				Lavabo(s)
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2				Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
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
2.3				infraction corrigée	

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise: Oui Non
 Si oui, date: _____

Date de l'inspection: 16 février 2018

Signature de l'inspecteur: _____

Blanc – bureau; Jaune – exploitant; Bleu – à afficher