

Rapport d'Inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement: Cantine Chez Mel Exploitant: Derek Desjardins Adresse: 137 Isidore-Boucher Blvd Edmundston NB E7B 1W3 Approvisionnement en eau: Municipale	Licence #: 04-030876 Type: Class/Classe 4 Catégorie: Conformité de routine Date de l'inspection: 28 octobre 2022
--	---

Élément no.	Description	CDI	R
-------------	-------------	-----	---

1.0 ALIMENTS

1.1	S	Sources approuvées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	S	Achats et réception	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	S	Étiquetage et contenants acceptables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

2.1	S	Entreposage des aliments potentiellement dangereux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2	S	Chambre de produits congelés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3	S	Température d'entreposage frigorifique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4	S	Méthodes d'entreposage frigorifique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5	S	Aire d'entreposage frigorifique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6	S	Entreposage à sec	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7	N.O.	Entreposage d'aliments pour le personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.0 PRÉPARATION ET MANIPULATION DES ALIMENTS

3.1	S	Méthodes de décongélation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2	S	Méthodes de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3	S	Méthodes de conservation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4	N.O.	Méthodes de refroidissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5	S	Méthodes de réchauffage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6	S	Méthodes de manipulation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS

4.1	S	Méthodes de présentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2	S	Préparation à l'avance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5.0 TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL

5.1	N.O.	Tenue de dossiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2	N.O.	Rappel d'aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6.0 PERSONNEL

6.1	S	Connaissances établies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2	S	Santé des employés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3	S	Pratiques d'hygiène personnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES

7.1	S	Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2	S	Surfaces de contact avec les aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3	N.O.	Lavage de la vaisselle à la machine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4	S	Lavage manuel de la vaisselle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rapport d'Inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Cantine Chez Mel	Licence #:	04-030876
--------------------------------	------------------	-------------------	-----------

7.5 S Ustensiles de table et vaisselle

8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

8.1 S Nettoyage et désinfection

8.2 S Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques

9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES

9.1 S Salle(s) de toilette

9.2 S Lavabo(s)

10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS

10.1 S Planchers - construction et entretien

10.2 S Murs - construction et entretien

10.3 S Plafonds - construction et entretien

11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

11.1 S Eau - qualité et quantité

11.2 S Évacuation et épuration des eaux usées

11.3 S Manutention des déchets solides

12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION

12.1 S Éclairage

12.2 S Ventilation

13.0 GÉNÉRAL

13.1 S Licence

13.2 S Contrôle des insectes et rongeurs

13.3 S Autres infractions et risques

N.O. - Non Observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique, CDI - Corrigé Durant l'inspection, R - Infraction répétée

OBSERVATIONS ET MESURES CORRECTIVES

Élément MI /MA/ CR	Remarques	Date de correction
--------------------	-----------	--------------------

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert

Reçu par: Derek Desjardins


Annie Lagacé, Inspecteur de la santé publique