

## Rapport d'Inspection de locaux destinés aux aliments

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

Élément no.	Description	CDI	R
<b>1.0 ALIMENTS</b>			
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"/>
<b>2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>			
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"/>
<b>3.0 PRÉPARATION ET MANIPULATION DES ALIMENTS</b>			
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"/>
<b>4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>			
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"/>
<b>5.0 TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>			
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"/>
<b>6.0 PERSONNEL</b>			
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"/>
<b>7.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>			
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

<b>Nom de l'établissement:</b>	Cantine Chez Mel	<b>Licence #:</b>	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