

# FORMULAIRE D'INSPECTION DES LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : J. Ouellet Fish Market Type :  Classe 1,  Classe 2,  Classe 3,  Classe 4,  Classe 5

Numéro de permis : 04-00049 Catégorie :  Périodique,  Réinspection,  Plainte,  Nouvel établissement,  Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 359 Victoria, Edmundston Nombre d'employés : 3 Nombre de places : 70 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
<b>1.0 ALIMENTS</b>					3.3				Méthodes de conservation	<b>7.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>				10.3 Plafonds – construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1			<input type="checkbox"/>	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2			<input type="checkbox"/>	Surfaces de contact avec les aliments
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3	<input checked="" type="checkbox"/>			Lavage de la vaisselle à la machine
<b>2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>					<b>4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>					7.4			<input type="checkbox"/>	Lavage manuel de la vaisselle
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1			<input type="checkbox"/>	Méthodes de présentation	7.5			<input type="checkbox"/>	Ustensiles de table et vaisselle
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'avance	<b>8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>				
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Température d'entreposage frigorifique						8.1				Nettoyage et désinfection
2.4				Méthodes d'entreposage frigorifique	<b>5.0 TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>					8.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5				Aire d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	<b>9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES</b>				
2.6				Entreposage à sec	5.2				Rappel d'aliments	9.1			<input type="checkbox"/>	Toilettes
2.7				Entreposage d'aliments pour le personnel	<b>6.0 PERSONNEL</b>					9.2			<input type="checkbox"/>	Lavabo(s)
<b>3.0 PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>					6.1			<input type="checkbox"/>	Connaissances établies	<b>10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>				
3.1				Méthodes de décongélation	6.2			<input type="checkbox"/>	Santé des employés	10.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Planchers – construction et entretien
3.2				Méthodes de cuisson	6.3			<input type="checkbox"/>	Pratiques d'hygiène personnelle	10.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Murs – construction et entretien

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 :
10.1	<input checked="" type="checkbox"/>			le plancher dans la zone de préparation ont besoin d'un bon nettoyage en profondeur	prochaine visite
12.2	<input checked="" type="checkbox"/>			la grille du ventilateur ont besoin d'un nettoyage	
8.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Des test strips pour tester les solutions de désinfection doivent être disponibles	
2.3	<input checked="" type="checkbox"/>			les températures des réfrigérateurs doivent être pris 2x jours	
3.5	<input checked="" type="checkbox"/>			les températures des réchauffeurs doivent être prise à tout les 4 heures	
10.1	<input checked="" type="checkbox"/>			le plancher de l'entrepôt en haut doit être recouvert d'une surface lavable	
10.2	<input checked="" type="checkbox"/>			les murs doit être recouvert d'une surface lavable	
13.1	<input checked="" type="checkbox"/>			le permis doit être affiché à la vue de la clientèle	

Vert :  , Jaune pâle :  , Jaune foncé :   
 Rouge pâle :  , Rouge foncé :   
 Date de l'inspection : 4 mars 2010 Réinspection requise : oui  non   
 Si oui, date : 18 mars, 2010