FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Yuzu Sushi Bathurst
Exploitant :
Adresse : 1600 St-Peter's Avenue, Bathurst

Numéro de permis : 60-00574 **Type:** ☐ Classe 3 ☐ Classe 4 ☑ Classe 5
Catégorie : ☑ Périodique ☐ Réinspection ☐ Nouvelle licence ☐ Plainte ☐ Inspection de suivi pour maladie transmissible
Approvisionnement en eau : ☐ Privé ☑ Municipal

New Nouveau Brunswick

Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0	**ALIMENTS**			
1.1		✓		Sources approuvées
1.2	✓			Achats et réception
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables
2.0	**ENTREPOSAGE DES ALIMENTS**			
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux
2.2		✓		Chambre de produits congelés
2.3			✓	Température d'entreposage frigorifique
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique
2.6		✓		Entreposage à sec
2.7	✓			Entreposage d'aliments pour le personnelle
3.0	**PRÉPARATION DES ALIMENTS**			
3.1		✓		Méthodes de décongélation
3.2		✓		Méthodes de cuisson
3.3		✓		Méthodes de conservation
3.4		✓		Méthodes de refroidissement
3.5		✓		Méthodes de réchauffage
3.6		✓		Méthodes de manipulation
4.0	**PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS**			
4.1		✓		Méthodes de présentation
4.2		✓		Préparation à l'avance
5.0	**TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL**			
5.1		✓		Tenue de dossiers
5.2	✓			Rappel d'aliments
6.0	**PERSONNEL**			
6.1		✓		Connaissances établies
6.2		✓		Santé des employés
6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle
7.0	**USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES**			
7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments
7.3	✓			Lavage de la vaisselle à la machine
7.4		✓		Lavage manuel de la vaisselle
7.5		✓		Ustensiles de table et vaisselle
8.0	**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**			
8.1		✓		Nettoyage et désinfection
8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
9.0	**INSTALLATIONS SANITAIRES**			
9.1		✓		Toilettes
9.2			✓	Lavabo(s)
10.0	**PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS**			
10.1		✓		Planchers – construction et entretien
10.2		✓		Murs – construction et entretien
10.3		✓		Plafonds – construction et entretien
11.0	**APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**			
11.1		✓		Eau – qualité et quantité
11.2		✓		Évacuation et épuration des eaux usées
11.3		✓		Manutention des déchets solides
12.0	**ÉCLAIRAGE ET VENTILATION**			
12.1		✓		Éclairage
12.2		✓		Ventilation
13.0	**GÉNÉRAL**			
13.1		✓		Permis
13.2		✓		Contrôle des insectes et rongeurs
13.3		✓		Autres infractions / Risques

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Élément N°	MI	MA	CR	Remarque	Date de correction
9.2.		✓		La station de lavage des mains ne doit pas être utilisée à d'autres fins	Corrigé.
2.3.	✓			La température des réfrigérateurs ne doit pas être enregistrée à l'avance	Immédiatement
				La température doit correspondre à la vraie lecture du réfrigérateur	

☑ Vert ☐ Jaune pale ☐ Jaune foncé ☐ Rouge rayé ☐ Rouge

Date de l'inspection : 18 avril 2018

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

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

12/2013 révision