

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Au Petit Coin du Café
 Exploitant : _____
 Adresse : 344, rue Canada
St-Quentin, NB

Numéro de permis : 05-00105 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 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(c) & 3,3(c)	✓			Le registre de température n'est pas à jour pour les réfrigérateurs et les réchauds. Vous devez le faire pour vous assurer que les températures sont bonnes. Tous les réfrigérateurs doivent être fait deux fois/jours et les réchauds aux 4h.	3 juillet 2018
6,1 & 8,1(c) & 8,1(d)	MA	✓		Une personne de plus doit avoir la copie de la salubrité alimentaire Plusieurs étagères, armoire et plancher dans la cuisine et en avant sont sale. Un GRAND ménage de la cuisine et en avant doit être effectuée (bien laver les étagères, plancher et autres, car il ya accumulation de graisse collante et poussières et faire les petits recors)	3 juillet 2018 3 juillet 2018

<input type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input checked="" type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge	Réinspection requise : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Si oui, date : <u>3 juillet 2018</u>	Reçu par : _____ Signature de l'inspecteur : _____
Date de l'inspection : <u>15 juin 2018</u>			