| Nom de l'établissement : | | | | | | | | | | | | | | R New Nouveau | |
|---|----------|------------------------|--|---------------|-------|-------------|--------|---------------------------------------|-------------------|----------------------------|--|---------------|-----------|----------------|--|
| Adresse: Approvisionnement en eau: Privé Municipal | | | | | | | | | | | | | | DI UI ISWICK | |
| Élément N° | N.O. S | 3 1 | Élément | Etement N° | N.O. | s | 1 | Élément | Élément N° | N.O. S 1 | Élément | Élément N° | N.O. | S 1 | Élément |
| 1.0 | ALIMENTS | / | | 3.3 | V | | | Méthodes de conservation | 7.0 | USTENSILES ET ÉQ | UIPEMENTS ALIMENTAIRES | 10.2 | | | Murs – construction et entretien |
| 1.1 | L | | Sources approuvées | 3.4 | V | | | Méthodes de refroidissement | 7.1 | | Equipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien | 10.3 | | | Plafonds – construction et entretien |
| 1.2 | V | // | Achats et réception | 3.5 | V | | | Méthodes de réchauffage | 7.2 | V | Surfaces de contact avec les aliments | 11.0 | 1 | | ENT EN EAU ET DES DÉCHETS |
| 1.3 | | | Étiquetage et contenants acceptables | 3.6 | 11/ | | | Méthodes de manipulation | 7.3 | | Lavage de la vaisselle à la machine | 11.1 | | | Eau – qualité et quantité |
| 2.0 | ENTREPO | SAGE DE | SALIMENTS | 4.0 | PRES | ENTATIO | ON ET | SERVICE DES ALIMENTS | 7.4 | | Lavage manuel de la vaisselle | 11.2 | | | Évacuation et épuration des eaux usées |
| 2.1 | 1 | 1 | Entreposage des aliments potentiellement dangereux | 4,1 | V | | | Méthodes de présentation | 7.5 | | Ustensiles de table et vaisselle | 11.3 | | | Manutention des déchets solides |
| 2.2 | 1 | 1/ | Chambre de produits congelés | 4.2 | - | | 00100 | Préparation à l'avance | 8.0 | NETTOYAGE ET DÉ | | 12.0 | ECLAI | RAGE ET VEN | |
| 2.3 | | 4 | Température d'entreposage frigorifique | 5.0 | IENUI | E DE DO | SSIER | S & RAPPEL | 8.1 | | Nettoyage et désinfection | 12.1 | | | Éclairage |
| 2.4 | C | 1 | Méthodes d'entreposage frigorifique | 5.1 | V | | | Tenue de dossiers | 8.2 | | Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques | 12.2 | | 0 | Ventilation |
| 2.5 | | | Aire d'entreposage frigorifique | 5.2 | 0 | | | Rappel d'aliments | 9.0 | INSTALLATIONS SA | NITAIRES | 13.0 | GÉNÉ | RAL | |
| 2.6 | i | | Entreposage à sec | 6.0 | PERSO | ONNEL | | | 9.1 | | Toilettes | 13.1 | | | Permis |
| 2.7 | | | Entreposage d'aliments pour le personnelle | 6.1 | | V | | Connaissances établies | 9.2 | | Lavabo(s) | 13.2 | | U | Contrôle des insectes et rongeurs |
| 3.0 | PREPARAT | EPARATION DES ALIMENTS | | 6.2 | | | , | Santé des employés | 10.0 | PLANCHERS, MURS | ET PLAFONDS | 13.3 | | C | Autres infractions / Risques |
| 3.1 | V | | Méthodes de décongélation | 6.3 | | | | Pratiques d'hygiène personnelle | 10.1 | | Planchers – construction et entretien | | | | |
| 3.2 | 1/ | | Méthodes de cuisson | <u> </u> | | | | N. O No | on observé; S - S | Satisfaisant; I - Insatisi | faisant; MI - Infraction mineure; MA - II | nfraction ma | jeure; Cl | ₹ - Infraction | critique |
| die . | 100 | 27.4 | | | | | | | | | | | | | |
| Elément | N° MI | MA | CR | | | | | | Remarques | | | | | | Date de correction |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | *** | | | | | #2 (8 | | | | | |
| 4 | | | | = | | | | | | | 6 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | 8 | | | -74.00 | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | - 10 | | | | | | | | - 73 | | |
| | | | | | | | 8 | | | | | | | | |
| - | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 8 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| | F | 1 | | | | | | | | | | | | | <u></u> |
| | T. | Vert | Main | 1 | 000 | Réins | oectio | n ☐ Oui ☑ Non | | | | | | | |
| Jau | ne pale | | Jaune foncé | owho | , AUH | requis | e: | Cui V Noii | | | | | | | { |
| Rou | ge rayé | | Rouge Date de l'insp | ection : | TOF | Si oui, | date | | | | | | | | |
| | J, c | | | | | • • • • • • | | 1 1 | | | | | | | 3 |