FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Aréna Saint-Basile

Numéro de permis : N/A

Type: ☐ Classe 3 ☑ Classe 4 ☐ Classe 5

Catégorie : ☐ Périodique ☐ Réinspection ☑ Nouvelle licence ☐ Plainte ☐ Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 275 Rue principale, Saint-Basile

Approvisionnement en eau : ☐ Privé ☑ Municipal

New Nouveau Brunswick

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

3.2		X		Fournir un thermometre pour verifier les temperatures	Avant ouverture Discuter avec Paul Thibodeau
3.3	✓			Constatées les température des aliments gardé au chaud (source bonne)	
8.1	✓			Fournir une solution assainissante - bien identifier les produits.	
				Effectué avec Jean-Yves M. 2016-11-13	
				2016-11-22 → Discuté avec Paul T. Thermometre OK Solution assainissante OK.	

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

Date de l'inspection : 2016-11-13

Réinspection requise : ☐ Oui ☐ Non

Si oui, date :

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