

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : ERVANT ROBERTSON
Exploitant :
Adresse : 4654 RTE 11
Tuberville, N.B.

Numéro de permis : 07-0019
Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
Catégorie: Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte
Approvisionnement en eau: Privé Municipal

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0	ALIMENTS			Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	10.2				Murs - construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	10.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Plafonds - construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	11.0				APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS			Méthodes de présentation	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de préparation à l'avance	7.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Ustensiles de table et vaisselle	11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0		<input checked="" type="checkbox"/>		NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	12.0				ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	12.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Tenue de dossiers	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	9.0		<input checked="" type="checkbox"/>		INSTALLATIONS SANITAIRES	13.0				GÉNÉRAL
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaisances établies	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes	13.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Permis
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)	13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS			Pratiques d'hygiène personnelle	10.0		<input checked="" type="checkbox"/>		PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS	13.3				Autres infractions / Risques
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers - construction et entretien					
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>												

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction

<input checked="" type="checkbox"/> Vert	<input type="checkbox"/> Jaune pâle	<input type="checkbox"/> Jaune foncé	<input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input type="checkbox"/> Rouge	<input type="checkbox"/> Réinspection requise: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Si oui, date: 07/01/2008
--	-------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------	---	---