

Rapport d'Inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement: Crèmerie Centre-Ville Exploitant: Chloé Mazzerolle Adresse: 215 Blvd J.D. Gauthier Shippagan NB E8S 1N1 Approvisionnement en eau:	Licence #: 63-042963 Type: Class/Classe 3 Catégorie: Pré-opérationnel Date de l'inspection: 3 mai 2024
---	---

Élément no.	Description	CDI	R
1.0 ALIMENTS			
1.1	S Sources approuvées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	S Achats et réception	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	S Étiquetage et contenants acceptables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS			
2.1	S Entreposage des aliments potentiellement dangereux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2	S Chambre de produits congelés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3	S Température d'entreposage frigorifique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4	S Méthodes d'entreposage frigorifique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5	S Aire d'entreposage frigorifique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6	S Entreposage à sec	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7	S Entreposage d'aliments pour le personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0 PRÉPARATION ET MANIPULATION DES ALIMENTS			
3.1	S Méthodes de décongélation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2	S Méthodes de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3	S Méthodes de conservation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4	S Méthodes de refroidissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5	S Méthodes de réchauffage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6	S Méthodes de manipulation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS			
4.1	S Méthodes de présentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2	S Préparation à l'avance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0 TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL			
5.1	S Tenue de dossiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2	S Rappel d'aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0 PERSONNEL			
6.1	S Connaissances établies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2	S Santé des employés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3	S Pratiques d'hygiène personnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			
7.1	S Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2	S Surfaces de contact avec les aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3	S Lavage de la vaisselle à la machine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4	S Lavage manuel de la vaisselle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rapport d'Inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Crèmerie Centre-Ville	Licence #:	63-042963
--------------------------------	-----------------------	-------------------	-----------

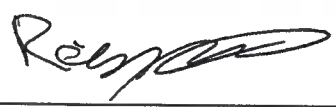
7.5	S	Ustensiles de table et vaisselle		
8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				
8.1	S	Nettoyage et désinfection		
8.2	S	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques		
9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES				
9.1	S	Salle(s) de toilette		
9.2	S	Lavabo(s)		
10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				
10.1	S	Planchers - construction et entretien		
10.2	S	Murs - construction et entretien		
10.3	S	Plafonds - construction et entretien		
11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS				
11.1	S	Eau - qualité et quantité		
11.2	S	Évacuation et épuration des eaux usées		
11.3	S	Manutention des déchets solides		
12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
12.1	S	Éclairage		
12.2	S	Ventilation		
13.0 GÉNÉRAL				
13.1	S	Licence		
13.2	S	Contrôle des insectes et rongeurs		
13.3	S	Autres infractions et risques		

N.O. - Non Observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique, CDI - Corrigé Durant l'inspection, R - Infraction répétée

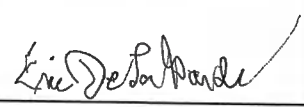
OBSERVATIONS ET MESURES CORRECTIVES		
Élément MI /MA/ CR	Remarques	Date de correction

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert



Reçu par: Régis Mazzerolle



Éric De La Garde, Inspecteur de la santé publique

Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Crèmerie Centre-Ville	Licence #:	63-042963
Adresse:	215 Blvd J.D. Gauthier Shippagan NB E8S 1N1	Type:	Class/Classe 3
Approvisionnement en eau:		Catégorie:	Pré-opérationnel
		Date de l'inspection:	3 mai 2024

MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique; CDI - Corrigé durant l'inspection; N/A - Non applicable

OBSERVATIONS ET MESURES CORRECTIVES

Élément	MI /MA/ CR	Remarques	Date de correction
---------	------------	-----------	--------------------

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert