FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Au Double D

Exploitant : [redacted]

Adresse : 189 St-Pierre Ouest, Caraquet

Numéro de permis : 61-00005 Type: ☐ Classe 3 ☒ Classe 4 ☐ Classe 5

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

Approvisionnement en eau : ☐ Privé ☒ Municipal

New Nouveau Brunswick

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

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
7.1	X			Les équipements qui ne sont pas reliés à la préparation alimentaire doivent être retirés de l'entrepot.	Immédiatement

☒ Vert ☐ Jaune pale ☐ Jaune foncé ☐ Rouge rayé ☐ Rouge

29 oct 2019 — Date de l'inspection :

Réinspection requise : ☐ Oui ☒ Non

Si oui, date :

Reçu par : [redacted]

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

12/2013 révision