

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Garderie Mini-Sol Inc
 Exploitant : _____
 Adresse : 63 rue Laplante est,
Petit-Rocher, NB

Numéro de permis : GO-00580 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Approvisionnement en eau : Privé Municipal



Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	
1.0				ALIMENTS	3.3	✓			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 ELIMINATION 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		✓		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 personnel	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	✓			Méthodes de cuisson																

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
7.4		✓		* Programme boîte à lunch seulement. préparation occasionnelle de collations - doit avoir assainisseur pour la vaisselle.	(corriger sur place)

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	Date de l'inspection : <u>Dec 7, 2021</u>	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date : _____	
--	---	---	--