

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Tracadie Café Ltée
 Exploitant : _____
 Adresse : Tracadie n. B

Numéro de permis : 62-000-11 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
10.1	✓			Remplacer tuiles de plancher endommagées	2 semaines de la date d'inspection
7.1	✓			Nettoyer équipement dans cuisine (easy touch)	Immédiatement corrigé
2.4	✓			Réparer joint d'étanchéité des réfrigérateurs (près des cafétières)	Corrigé immédiatement.

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Date de l'inspection : 23 Mars 2017
 Si oui, date : _____

Signature de l'inspecteur : _____