

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Jack Fries

Numéro de permis : 04-00004 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

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

Adresse : 233, Rte. Broadway
Grand Saum, NB

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 |
|------------|------|-------------------------------------|---|--|------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| 1.0 | | | | ALIMENTS | 3.3 | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Méthodes de conservation | 7.0 | | | | USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES |
| 1.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Sources approuvées | 3.4 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | Méthodes de refroidissement | 7.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien |
| 1.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Achats et réception | 3.5 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | Méthodes de réchauffage | 7.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Surfaces de contact avec les aliments |
| 1.3 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Étiquetage et contenants acceptables | 3.6 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes de manipulation | 7.3 | | | | Lavage de la vaisselle à la machine |
| 2.0 | | | | ENTREPOSAGE DES ALIMENTS | 4.0 | | | | PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS | 7.4 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | Lavage manuel de la vaisselle |
| 2.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Entreposage des aliments potentiellement dangereux | 4.1 | | | | Méthodes de présentation | 7.5 | | | <input checked="" type="checkbox"/> | Ustensiles de table et vaisselle |
| 2.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Chambre de produits congelés | 4.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Préparation à l'avance | 8.0 | | | | NETTOYAGE ET DÉSINFECTION |
| 2.3 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Température d'entreposage frigorifique | 5.0 | | | | TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL | 8.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Nettoyage et désinfection |
| 2.4 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes d'entreposage frigorifique | 5.1 | | | | Tenue de dossiers | 8.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques |
| 2.5 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Aire d'entreposage frigorifique | 5.2 | | | <input checked="" type="checkbox"/> | Rappel d'aliments | 9.0 | | | | INSTALLATIONS SANITAIRES |
| 2.6 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Entreposage à sec | 6.0 | | | | PERSONNEL | 9.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Toilettes |
| 2.7 | | | | Entreposage d'aliments pour le personnel | 6.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Connaissances établies | 9.2 | | | <input checked="" type="checkbox"/> | Lavabo(s) |
| 3.0 | | | | PRÉPARATION DES ALIMENTS | 6.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Santé des employés | 10.0 | | | | PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS |
| 3.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes de décongélation | 6.3 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Pratiques d'hygiène personnelle | 10.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Planchers – construction et entretien |
| 3.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | 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 |
|------------|-------------------------------------|----|----|--|--------------------|
| 9.2 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | Le levier dans la salle de bain des employés doit être nettoyé et maintenu propre. | Immédiat |
| 3.3 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | Assurez-vous d'avoir les couvercles appropriés sur les plats de la table réfrigérée. | ASAP! |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge | 25 ^e juin 2018 Date de l'inspection : | Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date : |
|--|---|---|