

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Healths Haven / cadette suite
 Adresse : 59 Broadway Blvd
Grand-Sault, N.B. E3Z 2S6

Numéro de permis : 04-00056 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Approvisionnement en eau : Privé Municipal



N°		Élément		N°		Élément		N°		Élément		N°		Élément	
10	ALIMENTS	33		70	Méthodes de conservation	102	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	102		103	Murs - construction et entretien				
11	✓	34	Sources approuvées	71	✓	71	Méthodes de refroidissement	105	✓	105	Plafonds - construction et entretien				
12	✓	35	Achats et réception	72	✓	72	Méthodes de réchauffage	110	✓	110	Surfaces de contact avec les aliments	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS			
13	✓	36	Étiquetage et contenants acceptables	73	✓	73	Méthodes de manipulation	111	✓	111	Lavage de la vaisselle à la machine				
20	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	40		74	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	74		112	✓	112	Lavage manuel de la vaisselle				
21	✓	41	Entreposage des aliments potentiellement dangereux	75	✓	75	Méthodes de présentation	113	✓	113	Ustensiles de table et vaisselle				
22	✓	42	Chambre de produits congelés	80	PRÉPARATION À L'AVANCE	80		120	✓	120	Nettoyage et désinfection	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION			
23	✓	50	Température d'entreposage frigorifique	81	✓	81	Tenue de dossiers	121	✓	121	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques				
24	✓	51	Méthodes d'entreposage frigorifique	90	Rappel d'aliments	90		130	✓	130	INSTALLATIONS SANITAIRES	GÉNÉRAL			
25	✓	52	Aire d'entreposage frigorifique	91	✓	91	Connaissances établies	131	✓	131	Toilettes				
26	✓	53	Entreposage à sec	92	✓	92	Santé des employés	132	✓	132	Lavabo(s)				
27	✓	54	Entreposage d'aliments pour le personnel	100	PRATIQUES D'HYGIÈNE PERSONNELLES	100		133	✓	133	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				
30	PRÉPARATION DES ALIMENTS	62		101	✓	101	Pratiques d'hygiène personnelles	134	✓	134	Planchers - construction et entretien				
31	✓	63	Méthodes de décongélation	N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique											
32	✓	64	Méthodes de cuisson												

Observations	MA	MI	CR	Autres infractions / Risques
13.1				Nouvel emplacement 59 Blvd Broadway, Grand-Sault Vous devez afficher votre permis à la vue du public
				immédiatement

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : 12 février 2018
 Date de l'inspection :

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