

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Resto la Bonne Assiette (CFD)

Numéro de permis : 04-00122 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 85, rue du 15 août
Edmundston, 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"/>	Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2		<input checked="" type="checkbox"/>	Murs – construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentai.e – conception, construction, installation et entretien	10.3		<input checked="" type="checkbox"/>	Plafonds – construction 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	11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS			
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		<input checked="" type="checkbox"/>	Eau – qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4	<input checked="" type="checkbox"/>			Lavage manuel de la vaisselle	11.2		<input checked="" type="checkbox"/>	Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de présentation	7.5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ustensiles de table et vaisselle	11.3		<input checked="" type="checkbox"/>	Manutention des déchets solides
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				12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION		
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	12.1		<input checked="" type="checkbox"/>	Éclairage
2.4			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Tenue de dossiers	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		<input checked="" type="checkbox"/>	Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0	GÉNÉRAL		
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes	13.1		<input checked="" type="checkbox"/>	Permis
2.7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)	13.2		<input checked="" type="checkbox"/>	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.3			Autres infractions / Risques
3.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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
2.4	<input checked="" type="checkbox"/>			Toutes les réserves alimentaires doivent être recouvertes afin d'éviter la contamination croisée. Ceci fut mentionné durant la dernière inspection.	Immédiat
2.3	<input checked="" type="checkbox"/>			Les températures doivent être consignées 2 fois/jours à un intervalle acceptable. Ceux-ci doivent être disponible à l'inspecteur au moment de l'inspection. Ceci fut mentionné durant la dernière inspection.	Immédiat
3.3	<input checked="" type="checkbox"/>			Assurez-vous de consigner les températures de maintien au chaud (Sauce, Saup, etc) Ceci fut mentionné durant la dernière inspection. Les tables de préparation doivent être remplis de manière à respecter les niveaux de capacité prévus.	Immédiat

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	Date de l'inspection : <u>11 mars 2020</u>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------