

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Centre Plein Air St-Arthur  
 Exploitant : \_\_\_\_\_  
 Adresse : 1512, Route 275, St-Arthur, NB

Numéro de permis : 05-00105 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
1.0				<b>ALIMENTS</b>	3.3			✓	Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
		✓		Sources approuvées	3.4		✓		Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5		✓		Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3	✓			Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	7.4		✓		Lavage manuel de la vaisselle
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5		✓		Ustensiles de table et vaisselle
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1		✓		Nettoyage et désinfection
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		✓		Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		✓		Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		✓		Toilettes
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		Lavabo(s)
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		✓		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
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
3.3	✓			Les seuls dans le vinaigre doivent être gardés dans le réfrigérateur et avoir une date de préparation	Corrige
3.3	✓			Il doit avoir un registre de température pour les réchauds (sauce poutine et soupe)	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	21 février 2020 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	Reçu par :	Signature de l'inspecteur :
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	-----------------------------