FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

New Nouveau Brunswick CANADA

Nom de l'établissement : Ecole Regionale St André

Numéro de permis : 04-00095

Adresse : 477 rue de l'Eglise St-André

Type : ☐ Classe 3 ☑ Classe 4 ☐ Classe 5 ☐ Autre

Catégorie : ☐ Périodique ☑ Réinspection ☐ Nouvelle licence

Approvisionnement en eau : ☐ Privé ☑ Municipal

Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0	**ALIMENTS**			
1.1				Sources approuvées
1.2				Achats et réception
1.3				Étiquetage et contenants acceptables
2.0	**ENTREPOSAGE DES ALIMENTS**			
2.1				Entreposage des aliments potentiellement dangereux
2.2				Chambre de produits congelés
2.3				Température d'entreposage frigorifique
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique
2.5				Aire d'entreposage frigorifique
2.6				Entreposage à sec
2.7				Entreposage d'aliments pour le personnel
3.0	**PRÉPARATION DES ALIMENTS**			
3.1				Méthodes de décongélation
3.2				Méthodes de cuisson
3.3				Méthodes de conservation
3.4				Méthodes de refroidissement
3.5				Méthodes de réchauffage
3.6				Méthodes de manipulation
4.0	**PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS**			
4.1				Méthodes de présentation
4.2				Préparation à l'avance
5.0	**TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL**			
5.1				Tenue de dossiers
5.2				Rappel d'aliments
6.0	**PERSONNEL**			
6.1				Connaissances établies
6.2				Santé des employés
6.3				Pratiques d'hygiène personnelle
7.0	**USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES**			
7.1				Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
7.2				Surfaces de contact avec les aliments
7.3				Lavage de la vaisselle à la machine
7.4				Lavage manuel de la vaisselle
7.5				Ustensiles de table et vaisselle
8.0	**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**			
8.1				Nettoyage et désinfection
8.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
9.0	**INSTALLATIONS SANITAIRES**			
9.1				Toilettes
9.2				Lavabo(s)
10.0	**PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS**			
10.1				Planchers – construction et entretien
10.2				Murs – construction et entretien
10.3				Plafonds – construction et entretien
11.0	**APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**			
11.1				Eau – qualité et quantité
11.2				Évacuation et épuration des eaux usées
11.3				Manutention des déchets solides
12.0	**ÉCLAIRAGE ET VENTILATION**			
12.1				Éclairage
12.2				Ventilation
13.0	**GÉNÉRAL**			
13.1				Permis
13.2		✓		Contrôle des insectes et rongeurs
13.3				Autres infractions / Risques

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

☑ **Vert**
☐ **Jaune pâle** ☐ **Jaune foncé**
☐ **Rouge rayé** ☐ **Rouge**

Date de l'inspection : 2 juin 2021

Réinspection requise : ☐ **Oui** ☑ **Non**

Si oui, date :

Blanc– bureau; Jaune – exploitant; Bleu – copie à expédier