

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : de lieux Presbytère

Exploitant : 288 rue Vanier Campbellton, NB

Adresse : Campbellton, NB

Numéro de permis : DS-000618

Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Approvisionnement en eau : Privé Municipal

Inspection de suivi pour maladie transmissible



| 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 | | | | Méthodes de conservation | 7.0 | USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES | | | 10.2 | Murs - construction et entretien |
| 1.1 | | | | Sources approuvées | 3.4 | | | | Méthodes de refroidissement | 7.1 | | | | 10.3 | Plafonds - construction et entretien |
| 1.2 | | | | Achats et réception | 3.5 | | | | Méthodes de réchauffage | 7.2 | | | | 11.0 | APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS |
| 1.3 | | | | Étiquetage et contenants acceptables | 3.6 | | | | Méthodes de manipulation | 7.3 | | | | 11.1 | Eau - qualité et quantité |
| 2.0 | ENTREPOSAGE DES ALIMENTS | | | | 4.0 | | | | Présentation et service des aliments | 7.4 | | | | 11.2 | Évacuation et épuration des eaux usées |
| 2.1 | | | | Entreposage des aliments potentiellement dangereux | 4.1 | | | | Méthodes de présentation | 7.5 | | | | 11.3 | Manutention des déchets solides |
| 2.2 | | | | Chambre de produits congelés | 4.2 | | | | Préparation à l'avance | 8.0 | NETTOYAGE ET DÉSINFECTION | | | 12.0 | ÉCLAIRAGE ET VENTILATION |
| 2.3 | | | | Température d'entreposage frigorifique | 5.0 | | | | Tenue de dossiers | 8.1 | | | | 12.1 | Éclairage |
| 2.4 | | | | Méthodes d'entreposage frigorifique | 5.1 | | | | Rappel d'aliments | 8.2 | | | | 13.0 | VENTILATION |
| 2.5 | | | | Aire d'entreposage frigorifique | 5.2 | | | | Rappel d'aliments | 9.0 | INSTALLATIONS SANITAIRES | | | 13.1 | Permis |
| 2.6 | | | | Entreposage à sec | 6.0 | | | | Connaissances établies | 9.1 | | | | 13.2 | Contrôle des insectes et rongeurs |
| 3.0 | PRÉPARATION DES ALIMENTS | | | Entreposage d'aliments pour le personnel | 6.1 | | | | Santé des employés | 9.2 | | | | 13.3 | Autres infractions / Risques |
| 3.1 | | | | Méthodes de décongélation | 6.2 | | | | Pratiques d'hygiène personnelle | 10.0 | PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS | | | | |
| 3.2 | | | | Méthodes de cuisson | 6.3 | | | | | 10.1 | | | | | |

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
 Rouge rayé

Jaune foncé
 Rouge

Réinspection requise : Oui Non

Date de l'inspection : 1 Mars 2013 Si oui, date : _____

Reçu par : _____

Signature de l'inspecteur : _____