

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Manoir de la Vallée  
 Exploitant : \_\_\_\_\_  
 Adresse : 727 ch. Val D'Amour  
Atholville, NB

Numéro de permis : 05-09616 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		
<b>1.0</b>	<b>ALIMENTS</b>				<b>3.3</b>				Méthodes de conservation	<b>7.0</b>	<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>			<b>10.2</b>	Murs – construction et entretien	
1.1				Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1				Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3	Plafonds – construction et entretien
1.2				Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2				Surfaces de contact avec les aliments	<b>11.0</b>	<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1	Eau – qualité et quantité
<b>2.0</b>	<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>				<b>4.0</b>	<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>				<b>7.4</b>				Lavage manuel de la vaisselle	11.2	Évacuation et épuration des eaux usées
2.1				Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5				Ustensiles de table et vaisselle	11.3	Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'avance	<b>8.0</b>	<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>			<b>12.0</b>	<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>	
2.3				Température d'entreposage frigorifique	<b>5.0</b>	<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>				<b>8.1</b>				Nettoyage et désinfection	12.1	Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2	Ventilation
2.5				Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	<b>9.0</b>	<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>			<b>13.0</b>	<b>GÉNÉRAL</b>	
2.6				Entreposage à sec	<b>6.0</b>	<b>PERSONNEL</b>				<b>9.1</b>				Toilettes	13.1	Permis
2.7				Entreposage d'aliments pour le personnelle	6.1				Connaissances établies	9.2				Lavabo(s)	13.2	Contrôle des insectes et rongeurs
<b>3.0</b>	<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>				<b>6.2</b>				Santé des employés	<b>10.0</b>	<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>			<b>13.3</b>		Autres infractions / Risques
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
				<u>Les infractions 2.3, 2.4 + 7.3 ont été corrigées.</u>	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	11 août 2021 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	Reçu par : _____	Signature de l'inspecteur : _____
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	-----------------------------------