

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Brasserie La Hütte Fing  
 Exploitant : \_\_\_\_\_  
 Adresse : 2-4 Rue M<sup>c</sup>Creux  
St-Jasques N.B.

Numéro de permis : 62-00402 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>		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	<b>7.0</b>	<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>				<b>10.2</b>			<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 alimentaire – 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				Surfaces de contact avec les aliments	<b>11.0</b>	<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>			
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau – qualité et quantité
<b>2.0</b>	<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>				<b>4.0</b>	<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>				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"/>		Méthodes de présentation	7.5			<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	<b>8.0</b>	<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>				<b>12.0</b>	<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>			
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	<b>5.0</b>	<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>				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"/>		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"/>		Rappel d'aliments	<b>9.0</b>	<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>				<b>13.0</b>	<b>GÉNÉRAL</b>			
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	<b>6.0</b>	<b>PERSONNEL</b>				9.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Toilettes	13.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Permis
2.7		<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
<b>3.0</b>	<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>				6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	<b>10.0</b>	<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>				13.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques
3.1		<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"/>		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
9.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Réparer robinet dans salle de toilette "femme"	- 2 semaines de la date d'inspection
7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Nettoyer dessous équipements (cuisiné au complet)	- immédiatement corrigé
10.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Réparer mur au sous-sol descente d'escalier	- 2 semaines de la date d'inspection
				Réparer et remplacer étagères dans la cuisine	

Vert  
 Jaune pâle     Jaune foncé  
 Rouge rayé     Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non  
 Si oui, date : \_\_\_\_\_

Date de l'inspection : Le 5 décembre 2019

Reçu par : \_\_\_\_\_  
 Signature de l'inspecteur : \_\_\_\_\_