

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Adorable Chocolat  
 Exploitant : Adorable chocolat  
 Adresse : 395 rue main shediac

Numéro de permis : 01-02003 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        | 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        |                                        |   |   | 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                                        | 11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS |  |  |                                  |                                        |
| 1.3        |                          |   |   | Étiquetage et contenants acceptables               | 3.6        |                                      |   |   | Méthodes de manipulation        | 7.3        |                                        |   |   | Lavage de la vaisselle à la machine                                          | 11.1                                                     |  |  |                                  | Eau – qualité et quantité              |
| 2.0        | ENTREPOSAGE DES ALIMENTS |   |   |                                                    | 4.0        | PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS |   |   |                                 | 7.4        |                                        |   |   | 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        |                          |   |   | 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 & RAPPEL           |   |   |                                 | 8.1        |                                        |   |   | Nettoyage et désinfection                                                    | 12.1                                                     |  |  |                                  | Éclairage                              |
| 2.4        |                          |   |   | 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               | 9.0        | INSTALLATIONS SANITAIRES               |   |   | 13.0                                                                         | GÉNÉRAL                                                  |  |  |                                  |                                        |
| 2.6        |                          |   |   | Entreposage à sec                                  | 6.0        | PERSONNEL                            |   |   |                                 | 9.1        |                                        |   |   | Toilettes                                                                    | 13.1                                                     |  |  |                                  | Permis                                 |
| 2.7        |                          |   |   | Entreposage d'aliments pour le personnel           | 6.1        |                                      |   |   | Connaissances établies          | 9.2        |                                        |   |   | Lavabo(s)                                                                    | 13.2                                                     |  |  |                                  | Contrôle des insectes et rongeurs      |
| 3.0        | PRÉPARATION DES ALIMENTS |   |   |                                                    | 6.2        |                                      |   |   | Santé des employés              | 10.0       | PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS            |   |   | 13.3                                                                         |                                                          |  |  | 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 |
|------------|----|----|----|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|
|            |    |    |    | infraction 2.6(a), 2.6(b), 2.3, 7.4(b), 8.2(b) et 9.2 ont été corrigé |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |
|            |    |    |    |                                                                       |                    |

|                                                                                                                                                                                            |                                       |                                                                                                               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vert<br><input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé<br><input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge | 10 Feb 2022<br>Date de l'inspection : | Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non<br>Si oui, date : |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|