

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : 638274 NB Inc.  
 Exploitant : [redacted]  
 Adresse : 100 Rue Deux Rivières  
Tracadie, N.B.

Numéro de permis : 62-00379 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				
<b>1.0</b>	<b>ALIMENTS</b>				3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	<b>7.0</b>	<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>			10.2	<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		<input checked="" type="checkbox"/>		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

Vert  
 Jaune pale     Jaune foncé  
 Rouge rayé     Rouge

Date de l'inspection : 24 Mars 2020 Réinspection requise :  Oui  Non

Si oui, date : \_\_\_\_\_ Inspecteur : \_\_\_\_\_