

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Santa et Catera 2019

Número de permis : 04-00168

Adresse : 121 rue de l'Église  
Edmundston

Type :  Classe 3  Classe 4  Classe 5  Autre  
 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  
 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				<b>ALIMENTS</b>	3.3				Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
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
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		11.0 <b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION 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"/>		11.1 Eau – qualité et quantité
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	7.4				11.2 Lavage manuel de la vaisselle
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"/>		11.3 Ustensiles de table et vaisselle
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0				<b>12.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		12.1 Nettoyage et désinfection
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"/>		12.2 Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	9.0				<b>13.0 INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		13.1 Toilettes
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"/>		13.2 Lavabo(s)
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0				<b>13.3 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
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
8.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Besoin de languette pour concentration de chlore, la bouteille doit être identifiée.	Aujourd'hui
10.3	<input checked="" type="checkbox"/>			Le plafond (poutre de la ventilation) doit être nettoyé.	1 semaine

Vert  
 Jaune pâle  Jaune foncé  
 Rouge rayé  Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non  
 Date de l'inspection : 9 juin 2021  
 Si oui, date :

Blanc – bureau; Jaune – exploitant; Bleu – copie à expédier

Locaux destinés aux aliments  
Procédures opérationnelles normalisées

Version 6.0, Janvier 2019  
Remplace la version 5.1

01/2019