

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Boulangerie Pâtisserie de l'Académie 63-00209 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Exploitant : 630288 Catégorie: Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Adresse : 270, Box 6 J.W. Gantner Approvisionnement en eau: Privé Municipal
Shippagan N.B.



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
1.1	✓			Sources approuvées	3.4		✓		Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien
1.2	✓			Achats et réception	3.5		✓		Méthodes de réchauffage	7.2		✓		11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS
1.3	✓			Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3		✓		11.1 Eau - qualité et quantité
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		✓		11.2 Évacuation et épuration des eaux usées
2.1	✓			Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5		✓		11.3 Manutention des déchets solides
2.2	✓			Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0				12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3	✓			Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUÉ DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		✓		12.1 Éclairage
2.4	✓			Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		✓		Tenue de dossiers	8.2		✓		12.2 Ventilation
2.5	✓			Aire d'entreposage frigorifique	5.2	✓			Rappel d'aliments	9.0				13.0 GÉNÉRAL
2.6	✓			Entreposage à sec	6.0				PERSOINEL	9.1		✓		13.1 Permis
2.7	✓			Entreposage d'aliments pour la personne	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		13.2 Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		✓		Santé des employés	10.0				13.3 Autres infractions / Risques
3.1	✓			Méthodes de décongélation	6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
3.2	✓			Méthodes de cuisson										Planchers - construction et entretien

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 pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise: Oui Non
 Si oui, date: 12 Mars 2020
 Date de l'inspection:

