

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Coeur d'artishow Inc.

Numéro de permis : 60-00386 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : _____

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 445 rue principale
Petit-Rocher, NB

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
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			✓	Surfaces de contact avec les aliments
1.3			✓	Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3			✓	Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4				Lavage manuel de la vaisselle
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5			✓	Ustensiles de table et vaisselle
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3				Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1			✓	Nettoyage et désinfection
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		✓		Tenue de dossiers	8.2			✓	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		✓		Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1			✓	Toilettes
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2			✓	Lavabo(s)
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	8.2		✓		Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
3.1		✓		Méthodes de décongélation	8.3		✓		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
13.3	✓			La cuisine est très petite et encombrée. Sortir l'équipement et la nourriture qui ne sert plus pour libérer de l'espace, ou diminuer la taille du menu.	28 nov 2019
8.1	✓			Les armoires et réfrigérateurs ont besoin d'être nettoyés, murs à certains endroits	Régulièrement
1.3	✓			Les aliments potentiellement dangereux préparés (soupes, riz, etc.) ou des aliments qui ont été sorti de leur emballage original (date originale ne s'applique plus) doivent être datés d'une date de préparation.	Toujours

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	<p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">14 nov 2019</p> <p>Date de l'inspection :</p>	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date : _____	<p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">X</p>
--	---	---	---