

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Camping Malypel
 Exploitant : _____
 Adresse : 1121 rue Blanchard
Beresford, NB

Numéro de permis : 60-00623 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			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES
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"/>		Surfaces de contact avec les aliments
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
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4				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"/>		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				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1			<input checked="" type="checkbox"/>	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"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		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"/>		Lavabo(s)
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
3.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1				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
2.3	<input checked="" type="checkbox"/>			La température des réfrigérateurs doit être vérifiée et noté 2x / Jour	Toujours
3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		La température de la sauce doit être à 140°F ou plus (60°C) ^{ébullition}	Toujours - corrigé
8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Il doit y avoir un assainisseur en bouteille prêt et l'utiliser	Corrigé
7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Vous devez utiliser un assainisseur à la 3 ^e étape du lavage de la vaisselle	Toujours, corrigé
6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Il doit y avoir 1 personne en tout temps avec la formation en salubrité alimentaire	Toujours. Hygiène
12.1	<input checked="" type="checkbox"/>			La lumière néon dans la cuisine doit être chargée trop sombre.	1 semaine.

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	14 juillet 2021 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	---	---