

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Dixie des Neiges 2011 Numéro de permis : 07-606992 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Exploitant : Nequien N.B. Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 Adresse : 730 rue Principale 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			10.2	Murs - construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		10.3	Plafonds - construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAUX ET ELIMINATION DES DÉCHETS
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		11.1	Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS			Méthodes de présentation	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		11.2	Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5		<input checked="" type="checkbox"/>		11.3	Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL			Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0	ECLAIRAGE ET VENTILATION
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0				Température de dossiers	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		12.1	Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Rappel d'aliments	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		12.2	Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	GÉNÉRAL
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	5.3	PERSONNEL			Connaisances établies	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		13.1	Permis
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	5.4				Santé des employés	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		13.2	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2				Pratiques d'hygiène personnelle	10.1	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			13.3	Autres infractions / Risques
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3							<input checked="" type="checkbox"/>			
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson								<input checked="" type="checkbox"/>			

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

Date de l'inspection : 4/10/2008 Réinspection requise :  Oui  Non

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