

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement :

Apollo News

Numéro de permis :

04-00081

Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie :

Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse :

426 rue Victoria
Edmundston

Approvisionnement en eau :

Privé Municipal



1.0	ALIMENTS			3.3				7.3	USTENSILES ET ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRES			10.2			
1.1			Sources approuvées	3.4			Méthodes de refroidissement	7.4			Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3			Plafonds – construction et entretien
1.2			Achats et réception	3.5			Méthodes de réchauffage	7.2			Surfaces de contact avec les aliments	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS		
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>	Étiquetage et contenants acceptables	3.6			Méthodes de manipulation	7.3			Lavage de la vaisselle à la machine	11.1			Eau – qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS			4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS			7.4				11.2			
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1			Méthodes de présentation	7.5			Lavage manuel de la vaisselle	11.2			Évacuation et épuration des eaux usées
2.2			Chambre de produits congelés	4.2			Préparation à l'avance	6.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION		
2.3			Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL			8.1			Nettoyage et désinfection	12.1			Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1			Tenue de dossiers	8.2			Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2			Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>	Aire d'entreposage frigorifique	5.2			Rappel d'aliments	8.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	GÉNÉRAL		
2.6			Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL			9.1			Toilettes	13.1			Permis
2.7			Entreposage d'aliments pour le personnelle	6.1			Connaissances établies	9.2			Lavabo(s)	13.2			Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS			6.2			Santé des employés	10.1	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			13.3			Autres infractions / Risques
3.1			Méthodes de décongélation	6.3			Pratiques d'hygiène personnelle	10.2			Planchers – construction et entretien	13.3			
3.2			Méthodes de cuisson												

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

<input checked="" type="checkbox"/> Vert	14 juin 2017	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge		Si oui, date :