

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Cantine Académie Notre-Dame  
 Exploitant : Gardienne Tte Tac Toe  
 Adresse : 357, rue Grey Dalhousie, NB

Numéro de permis : 05-00145 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        |                                 |                                     |   | <b>ALIMENTS</b>                                    | 3.3   |                                       | <input checked="" type="checkbox"/> |     | Méthodes de conservation        | 7.0                                 |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>                                | 10.2                            |  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | Murs – construction et entretien     |                                     |  |                           |
| 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 | 10.3                            |  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | Plafonds – construction 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  | 11.0                            | <b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DECHETS</b> |                                     |                                     |                                      |                                     |  |                           |
| 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  | 11.1                            |  |                                     |                                     |                                      | <input checked="" type="checkbox"/> |  | Eau – qualité et quantité |
| 2.0        | <b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b> |                                     |   | 4.0  | <b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b> |                                       |                                     | 7.4 |                                 | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | Lavage manuel de la vaisselle       | 11.2   |                                 |  |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     | Évacuation et épuration des eaux usées |                           |
| 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   | 11.3                            |  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | Manutention des déchets solides      |                                     |  |                           |
| 2.2        |                                 | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Chambre de produits congelés                       | 4.2   |                                       | <input checked="" type="checkbox"/> |     | Préparation à l'avance          | 8.0                                 | <b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>    |                                     |                                     | 12.0   | <b>ECLAIRAGE ET VENTILATION</b> |  |                                     |                                     |                                      |                                     |  |                           |
| 2.3        |                                 | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Température d'entreposage frigorifique             | 5.0   | <b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b> |                                     |     | 8.1                             |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | Nettoyage et désinfection  | 12.1                            |  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | Eclairage                            |                                     |  |                           |
| 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          | 12.2                            |  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | Ventilation                          |                                     |  |                           |
| 2.5        |                                 | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Aire d'entreposage frigorifique                    | 5.2   | <input checked="" type="checkbox"/>   |                                     |     | Rappel d'aliments               | 9.0                                 | <b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>     |                                     |                                     | 13.0   | <b>GÉNÉRAL</b>                  |  |                                     |                                     |                                      |                                     |  |                           |
| 2.6        |                                 | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Entreposage à sec                                  | 6.0   | <b>PERSONNEL</b>                      |                                     |     | 9.1                             |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | Toilettes  | 13.1                            |  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | Permis                               |                                     |  |                           |
| 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)  | 13.2                            |  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | Contrôle des insectes et rongeurs    |                                     |  |                           |
| 3.0        | <b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b> |                                     |   | 6.2  |   | <input checked="" type="checkbox"/>   |                                     |     | Santé des employés              | 10.0                                | <b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>  |                                     |                                     | 13.3   |                                 |  | <input checked="" type="checkbox"/> | Autres infractions / Risques        |                                      |                                     |  |                           |
| 3.1        |                                 | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Méthodes de décongélation                          | 6.3   |                                       | <input checked="" type="checkbox"/> |     | Pratiques d'hygiène personnelle | 10.1                                |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | 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 |
|------------|----|----|----|-----------|--------------------|
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |

|  |   |   |                  |                                   |
|--|---|---|------------------|-----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vert<br><input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé<br><input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge | Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non<br>Si oui, date : | Date de l'inspection : <u>27 septembre 2018</u> | Reçu par : _____ | Signature de l'inspecteur : _____ |
|--|---|---|------------------|-----------------------------------|