

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : La Coopérative Pointe Sapiro  
 Exploitant : La Coopérative Pointe Sapiro  
 Adresse : 3273 Rte 117, Pointe Sapiro NB

Numéro de permis : 11-00439 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  |                                  |  |  |
|------------|---------------------------------|-------------------------------------|---|--|------------|---|---|---|---------------------------------|-------------|---|-------------------------------------|---|--|----------------------------------|--|--|
| <b>1.0</b> | <b>ALIMENTS</b>                 |                                     |   |  | 3.3        |   |   |   | Méthodes de conservation        | <b>7.0</b>  | <b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b> |                                     |   | 10.2   | Murs – construction et entretien |  |  |
| 1.1        |                                 |                                     |   | Sources approuvées                                 | 3.4        |   |   |   | Méthodes de refroidissement     | 7.1         |   | <input checked="" type="checkbox"/> |   | 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                             | <b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b> |  |
| 1.3        |                                 |                                     |   | Étiquetage et contenants acceptables               | 3.6        |   |   |   | Méthodes de manipulation        | 7.3         |   |                                     |   | Lavage de la vaisselle à la machine  | 11.1                             | <input checked="" type="checkbox"/>                        | Eau – qualité et quantité              |
| <b>2.0</b> | <b>ENTRÉPOSAGE DES ALIMENTS</b> |                                     |   |  | <b>4.0</b> | <b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b> |   |   |                                 | <b>7.4</b>  |   |                                     |   | Lavage manuel de la vaisselle  | 11.2                             |  | Évacuation et épuration des eaux usées |
| 2.1        |                                 |                                     |   | Entreposage des aliments potentiellement dangereux | 4.1        |   |   |   | Méthodes de présentation        | 7.5         |   |                                     |   | Ustensiles de table et vaisselle   | 11.3                             |  | Manutention des déchets solides        |
| 2.2        |                                 |                                     |   | Chambre de produits congelés                       | 4.2        |   |   |   | Préparation à l'avance          | <b>8.0</b>  | <b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>              |                                     |   | <b>12.0</b>  | <b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>  |  |  |
| 2.3        |                                 |                                     |   | Température d'entreposage frigorifique             | <b>5.0</b> | <b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>       |   |   |                                 | <b>8.1</b>  |   |                                     |   | Nettoyage et désinfection  | 12.1                             |  | Éclairage                              |
| 2.4        |                                 |                                     |   | 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               | <b>9.0</b>  | <b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>               |                                     |   | <b>13.0</b>  | <b>GÉNÉRAL</b>                   |  |  |
| 2.6        |                                 |                                     |   | Entreposage à sec                                  | <b>6.0</b> | <b>PERSONNEL</b>                            |   |   |                                 | <b>9.1</b>  |   |                                     |   | Toilettes  | 13.1                             |  | Permis                                 |
| 2.7        |                                 |                                     |   | Entreposage d'aliments pour le personnel           | 6.1        |   |   |   | Connaissances établies          | 9.2         |   |                                     |   | Lavabo(s)  | 13.2                             |  | Contrôle des insectes et rongeurs      |
| <b>3.0</b> | <b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b> |                                     |   |  | <b>6.2</b> |   |   |   | Santé des employés              | <b>10.0</b> | <b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>            |                                     |   | <b>13.3</b>  |                                  |  | Autres infractions / Risques           |
| 3.1        |                                 |                                     |   | Méthodes de décongélation                          | 6.3        |   |   |   | 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 |
|------------|----|----|----|-----------|--------------------|
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |
|            |    |    |    |           |                    |

|  |  |   |                  |                                   |
|--|--|---|------------------|-----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vert<br><input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé<br><input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge | 17 Mars 2009<br>Date de l'inspection : | Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non<br>Si oui, date : | Reçu par : _____ | Signature de l'inspecteur : _____ |
|--|--|---|------------------|-----------------------------------|