

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : *École Évangélique de Shippagan*
 Exploitant : *Cafétéria École E.E.M. Shippagan*
 Adresse : *135 rue de l'École Shippagan NB*

Numéro de permis : *63-00044* 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	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"/>		10.2	<input checked="" type="checkbox"/>		Murs – 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"/>		10.3	<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds – construction et entretien
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"/>		11.0			APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
2.0			ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		11.1			Eau – qualité et quantité
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"/>		11.2		<input checked="" type="checkbox"/>	Évacuation et épuration des eaux usées
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>	Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0				11.3		<input checked="" type="checkbox"/>	Manutention des déchets solides
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>	Températures d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		12.0			ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
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"/>		12.1		<input checked="" type="checkbox"/>	Éclairage
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>	Aire d'entreposage frigorifique	5.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Rappel d'aliments	9.0				12.2		<input checked="" type="checkbox"/>	Ventilation
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage à sac	6.0				PERSONNEL	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		13.0			GÉNÉRAL
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"/>		13.1		<input checked="" type="checkbox"/>	Permis
3.0			PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0		<input checked="" type="checkbox"/>		13.2	<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
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"/>		13.3	<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques
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

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : *23 novembre 2020*

Blanc – bureau; Jaune – exploitant; Bleu – à afficher