# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Poulet Frit Lamèque Ltée,

Numéro de permis : 63-00007

Type: ☐ Classe 3 ☑ Classe 4 ☐ Classe 5

Exploitant :

Catégorie : ☑ Périodique ☐ Réinspection ☐ Nouvelle licence ☐ Plainte ☐ Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 2 ½ rue principale Lamèque N.B.

Approvisionnement en eau : ☐ Privé ☑ Municipal

New Nouveau Brunswick

| Élément N° | N.O. | S | I | Élément | 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 | | ✓ | | Sources approuvées | 3.4 | | ✓ | | Méthodes de refroidissement | 7.1 | | ✓ | | 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 | | ✓ | | 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 | | ✓ | | 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 | 8.0 | 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 | | ✓ | | 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 | | ✓ | | Aire d'entreposage frigorifique | 5.2 | ✓ | | | Rappel d'aliments | 9.0 | 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 | 10.0 | PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS | | | | 13.3 | ✓ | | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

☑ Vert

☐ Jaune pale ☐ Jaune foncé

☐ Rouge rayé ☐ Rouge

11 Mars 2020

Date de l'inspection :

Réinspection requise : ☐ Oui ☑ Non

Si oui, date :

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

évision