

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement :

Cafeteria Edo Bianco Bourgeois

Numéro de permis :

11-00384

Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant :

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse :

29. ch. Cocagne CROSS
Cocagne, NB

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	ALIMENTS				3.3				Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			10.2			<input checked="" type="checkbox"/>	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	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 personnel	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
				Le réfrigérateur a été réparé	
7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Partie du mur, dans la salle de service doit être non-absorbant et facilement nettoyable. La poussière, le sablage devra être contrôlé pour éviter la contamination dans la cuisine	Prochaine inspection périodique

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non

Date de l'inspection : 6 Décembre 2011 Si oui, date :