

### FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Résidence au Grand-Touvers    Numéro de permis : 63-00300    Type :  Classe 3     Classe 4     Classe 5  
 Exploitant : [Green Box]    Catégorie :  Périodique     Réinspection     Nouvelle licence     Plainte     Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 Adresse : 114, rue Shippagan 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				<b>ALIMENTS</b>	2.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>	10.2				Murs – construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.3		<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	3.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	11.0				<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.5		<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>	3.6		<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	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de présentation	12.0				<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	12.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TÉNU DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Tenue de dossiers	12.3		<input checked="" type="checkbox"/>		<b>GÉNÉRAL</b>
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	13.0				Permis
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.0				<b>PERSONNEL</b>	13.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers – construction et entretien

*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  
 Date de l'inspection : 20 juillet 2021    Si oui, date : \_\_\_\_\_