

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Residence Austin Inc.

Numéro de permis : 01-00256 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Exploitant : \_\_\_\_\_

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

Adresse : 620 rue Latour, Kippis 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	Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0				<b>ALIMENTS</b>	3.3		✓		Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>	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	<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>			
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3		✓				11.1		✓	
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	7.4		✓		11.2		✓		Évacuation et épuration des eaux usées	
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5		✓		11.3		✓		Manutention des déchets solides	
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>					
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1		✓		12.1		✓		Éclairage	
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		✓		Tenue de dossiers	8.2		✓		12.2		✓		Ventilation	
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		✓		Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>					
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		✓		13.1		✓		Permis	
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		13.2		✓		Contrôle des insectes et rongeurs	
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		✓		Santé des employés	10.0		✓		13.3		✓		Autres infractions / Risques	
3.1		✓		Méthodes de décongélation	6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>					
3.2		✓		Méthodes de cuisson										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
2.3				Refrigerateur a été remplacé et fonctionne bien.	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date : _____	Date de l'inspection : <u>3 Mars 2022</u>	Reçu par : _____	Signature de l'inspecteur : _____
--	---	---	------------------	-----------------------------------