

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

Nom de l'établissement : Notre marché (685 433) #4 N.B. Numéro de permis : 62-005B Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Exploitant : Notre marché Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 Adresse : 3951 Blvd des Fondateurs St-Isidore N.B. 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		✓		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		✓			Eau – qualité et quantité
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	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				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>	12.0					<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	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		✓		OK	Ventilation
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		✓		Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>	13.0					<b>GÉNÉRAL</b>
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		✓		Toilettes	13.1		✓		OK	Permis
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		Lavabo(s)	13.2		✓		OK	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		✓		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>	13.3		✓		OK	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
10.2	✓			Réparer mur dans l'entrée de la Charcuterie	- 2 Demandé de la date d'inspection
1.3	✓			Transférer contenu de sac ouvert dans contenant lavable avec couvercle.	- Immédiatement corrigé
3.6		✓		Jeter aliments périmés	- Immédiatement corrigé
				Infraction 3.6 corrigé durant l'inspection	

Vert  
 Jaune pale     Jaune foncé  
 Rouge rayé     Rouge

Date de l'inspection : Le 6 Nov 2019

Réinspection requise :  Oui  Non

Si oui, date : \_\_\_\_\_

Reçu par : \_\_\_\_\_

Signature de l'inspecteur : \_\_\_\_\_