FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom	de l'éta	blisse	ment :	Boulangerie C	hez	Pre	ro	Numéro de permis :	1-00	734	2	Тур		Classe !			
Nom de l'établissement : Boulangerie Chez Pierre Exploitant :								Catégorie: X Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi								uivi nissible	R New Nouveau
Adresse: 150 rue du Pont Approvisionnement en eau : Privé Municipal													Drunswick				
Élément N°	N.O.	s	1	Élément	Élément	N.O.	s	I Élément	Élément N°	N.O.	S	1	Élément	Élément N°	N.O.	SI	Élément
1.0	ALIME	NTS			3.3		X	Méthodes de conservation	7.0	USTE	VSILES I	ET ÉC	QUIPEMENTS ALIMENTAIRES	10.2		X	Murs – construction et entretien
1.1		X		Sources approuvées	3.4		X	Méthodes de refroidissement	7.1		X		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		X	Plafonds – construction et entretien
1.2		X		Achats et réception	3.5		X	Méthodes de réchauffage	7.2		X		Surfaces de contact avec les aliments	11.0	The state of the s		MENT EN EAU ET N DES DÉCHETS
1.3		X		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		X	Méthodes de manipulation	7.3	X			Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		A	Eau – qualité et quantité
2.0	ENTRE	POSAC	GE DES	DES ALIMENTS		PRÉSI	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				X		Lavage manuel de la vaisselle	11.2			Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		X	Méthodes de présentation	7.5		X		Ustensiles de table et vaisselle	11.3	ź	X	Manutention des déchets solides
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2		X	Préparation à l'avance	8.0	NETTO	ETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0	ECLAI	RAGE ET VI	ENTILATION
2.3		1/20		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUI	E DE DOS	SIERS & RAPPEL	8.1		X		Nettoyage et désinfection	12.1		~	Éclairage
2.4		×		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	1	X	Tenue de dossiers	8.2		X		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		X	Ventilation
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		X	Rappel d'aliments	9.0	INSTA	LLATIO	NS S	ANITAIRES	13.0	GÉNÉF	RAL	
2.6		X		Entreposage à sec	6.0	PERS	ONNEL		9.1		X		Toilettes	13.1		X	Permis
2.7		×	E	Entreposage d'aliments pour le personnelle	6.1		X	Connaissances établies	9.2		X		Lavabo(s)	13.2		X	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPA	RATIO	ON DES ALIMENTS		6.2		X	Santé des employés	10.0	PLAN	CHERS,	MUR	S ET PLAFONDS	13.3		X	Autres infractions / Risques
3.1		X		Méthodes de décongélation	6.3		X	Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		X		Planchers – construction et entretien				
3.2		Méthodes de cuisson		Méthodes de cuisson			`	N. O Non obs	ervé; S - S	Satisfais	ant; I - II	nsatis	sfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Inf	raction ma	jeure; CF	? - Infraction	n critique
Élémen	t N°	MI	MA	CR				Rema	arques								Date de correction
									180								
														<u></u>			
														11			
	2													-1-11			
	-																
																	The second secon
□ ler	ıne pale	Vert □ Jaune foncé □ avril a				Réinspection requise : Oui Non											
														ure	de l'inspecteur :		
□ KO	uge rayé	•	Rouge Date de l'inspe			mon: Si oui, date:											

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