# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

**Nom de l'établissement :** La Cantine Hôpital Dr. George Dumont **Numéro de permis :** 01-00267 **Type:** ☒ Classe 3 ☐ Classe 4 ☐ Classe 5

**Exploitant :** _____ **Catégorie :** ☒ Périodique ☐ Réinspection ☐ Nouvelle licence ☐ Plainte ☐ Inspection de suivi pour maladie transmissible

**Adresse :** 330 Rue Université, Moncton **Approvisionnement en eau :** ☐ Privé ☒ Municipal

New Nouveau Brunswick

| 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** | **ALIMENTS** | | | | 3.3 | | ✓ | | Méthodes de conservation | **7.0** | **USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES** | | | | 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** | **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 personnelle | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

☒ Vert ☐ Jaune pale ☐ Jaune foncé ☐ Rouge rayé ☐ Rouge

NOV-29,2021 **Date de l'inspection :**

**Réinspection requise :** ☐ Oui ☒ Non **Si oui, date :**

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

*12/2013 révision*