

## Rapport d'Inspection de locaux destinés aux aliments

Nom d	e l'éta	blissement:	Frank's Bar & Grill	Licence #:	04-042950		
Exploi	tant:		Émilie Vézina	Type:	Class/Classe 4		
Adress	se:	100 Rue Rice		Catégorie:	Suivi		
			Edmundston NB E3V 1T4	Date de l'inspection:	17 mai 2024		
Appro	vision	nement en eau:					
Éléme	nt no.	Description				CDI	R
		<u>-</u>	1.0 Al	IMENTS			
1.1	S	Sources approuv	vées				
1.2	S	Achats et récepti	ion				
1.3	S	Étiquetage et co	ntenants acceptables				
			2.0 ENTREPOSA	GE DES ALIMENTS			
2.1	S	Entreposage des aliments potentiellement dangereux					
2.2	S	Chambre de produits congelés					
2.3	S		ntreposage frigorifique				
2.4	S	Méthodes d'entreposage frigorifique					
2.5	S	Aire d'entreposage frigorifique					
2.6	S	Entreposage à sec					
2.7	S	Entreposage d'al	liments pour le personnel				Ш
			3.0 PREPARATION ET MA	NIPULATION DES ALIMENTS	S		
3.1	S	Méthodes de déc	congélation				
3.2	S	Méthodes de cui					
3.3	S	Méthodes de conservation					
3.4	S	Méthodes de refi					
3.5	S	Méthodes de réc	=				
3.6	S	Méthodes de ma					
			4.0 PRÉSENTATION ET	SERVICE DES ALIMENTS			
4.1	S	Méthodes de pré	esentation				
4.2	S	Préparation à l'avance					
			5.0 TENUE DE DO	DSSIERS & RAPPEL			
5.1	S	Tenue de dossie	ers				
5.2	S	Rappel d'aliments					
			6.0 PEI	RSONNEL			
6.1	S	Connaissances é	établies				
6.2	S	Santé des emplo	pyés				
6.3	S	S Pratiques d'hygiène personnelle					
			7.0 USTENSILES ET ÉQU	JIPEMENTS ALIMENTAIRES			
7.1	S	Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien					
7.2	S	Surfaces de contact avec les aliments					
7.3	S	Lavage de la vais	sselle à la machine				
7.4	S	Lavage manuel de la vaisselle					



## Rapport d'Inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de	e l'ét	ablissement:	Frank's Bar & Grill	<b>Licence #</b> : 04-042950						
7.5	S	Ustensiles de ta	able et vaisselle							
8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION										
8.1	S	Nettoyage et dé	ésinfection							
8.2	s	Utilisation et en	treposage des détergents et de	es produits chimiques						
9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES										
9.1	S	Salle(s) de toile	tte							
9.2	S	Lavabo(s)								
10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS										
10.1	S	Planchers - con	struction et entretien							
10.2	S	Murs - construc	tion et entretien							
10.3	S	Plafonds - cons	truction et entretien							
11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS										
11.1	S	Eau - qualité et								
11.2	S		puration des eaux usées							
11.3	S	Manutention de	s déchets solides							
12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION										
12.1	S	Éclairage								
12.2	S	Ventilation								
13.0 GÉNÉRAL										
13.1	S	Licence								
13.2	S		sectes et rongeurs							
13.3	S	Autres infraction	ns et risques							
N.O Non Observé; S - Satisfaisant; I- Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique, CDI - Corrigé Durant l'inspection, R - Infraction répétée										
			OBSERVATION	ONS ET MESURES CORRECTIVES						
Élément	MI/	MA/ CR		Remarques Date de correction						
COMMENTAIRES DE CLÔTURE										
Couleur d'évaluation: Vert										
Och Jenn										
		Recu pa	ar: Jacques Basque	Denis Fournier. Inspecteur de la santé publique						