FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX

Nom de l'établissement : ANCIENS COMBATTANTS **Numéro de permis :** 05-00151 **Type:** ☐ C

Exploitant : **Catégorie :** ☑ Périodique ☐ Réinspection ☐ Nouvelle

Adresse : 199 Ch. LILY LAKE CAMPBELLTON 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	
1.0	ALIMENTS				3.3		✓		Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENT			
1.1		✓		Sources approuvées	3.4	✓			Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement all construction, in
1.2		✓		Achats et réception	3.5	✓			Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de co
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6	✓			Méthodes de manipulation	7.3	✓			Lavage de la v
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		✓		Lavage m anue
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5		✓		Ustensiles de t
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2	✓			Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTIO			
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1		✓		Nettoyage et d
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		✓		Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et en détergents et des produits ch
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		✓		Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		✓		Toilettes
2.7	✓			Entreposage d'aliments pour le personnelle	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		Lavabo(s)
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		✓		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFO			
3.1	✓			Méthodes de décongélation	6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		Planchers co
3.2	✓			Méthodes de cuisson										

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI — Inf

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques

☑ Vert ☐ Jaune pale ☐ Jaune foncé

11 Septembre 2017

Réinspection requise : ☐ Oui ☒

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