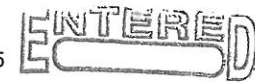


**FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINES AUX ALIMENTS**

Nom de l'établissement : Collectif économique d'innovations culturelles et éducatives Inc

Numéro de permis : 03-01599

Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5



Exploitant : \_\_\_\_\_

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 715 Rue Priestman, Fredericton

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			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>	10.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Murs – construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Plafonds – construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	11.0				<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de manipulation	7.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Eau – qualité et quantité
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	7.4			<input checked="" type="checkbox"/>	Lavage manuel de la vaisselle	11.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de présentation	7.5			<input checked="" type="checkbox"/>	Ustensiles de table et vaisselle	11.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Préparation à l'avance	8.0				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>	12.0				<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection	12.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Tenue de dossiers	8.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>	13.0				<b>GÉNÉRAL</b>
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Toilettes	13.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Permis
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Connaissances établies	9.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Lavabo(s)	13.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>	13.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Autres infractions / Risques
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Pratiques d'hygiène personnelle	10.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Planchers – construction et entretien					
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		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
3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Les aliments chauds doivent être à une température de 60°C ou plus élevés	Corriger durant l'inspection
3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Les aliments potentiellement dangereux qui ont été cuits et refroidis jusqu'à 4°C doivent être réchauffés en moins de deux heures jusqu'à 74°C par 15 secondes	Corriger durant l'inspection
7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Si un lave-vaisselle à température élevée est utilisé, la température de l'eau doit atteindre 82°C.	Corriger durant l'inspection.

Vert  
 Jaune pâle     Jaune foncé  
 Rouge rayé     Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non  
 Si oui, date : \_\_\_\_\_  
 Date de l'inspection : 28 février 2020