FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

New Nouveau Brunswick CANADA

Nom de l'établissement : Brasserie Babin **Numéro de permis :** 05-0079

Exploitant :

Adresse : 241, Route 275, Glencoe, NB

Type : ☐ Classe 3 ☒ Classe 4 ☐ Classe 5 ☐ Autre

Catégorie : ☒ Périodique ☐ Réinspection ☐ Nouvelle licence

Approvisionnement en eau : ☒ Privé ☐ Municipal

Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0	**ALIMENTS**			
1.1		✓		Sources approuvées
1.2		✓		Achats et réception
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables
2.0	**ENTREPOSAGE DES ALIMENTS**			
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux
2.2		✓		Chambre de produits congelés
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique
2.6		✓		Entreposage à sec
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel
3.0	**PRÉPARATION DES ALIMENTS**			
3.1		✓		Méthodes de décongélation
3.2		✓		Méthodes de cuisson
3.3		✓		Méthodes de conservation
3.4		✓		Méthodes de refroidissement
3.5		✓		Méthodes de réchauffage
3.6		✓		Méthodes de manipulation
4.0	**PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS**			
4.1		✓		Méthodes de présentation
4.2		✓		Préparation à l'avance
5.0	**TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL**			
5.1		✓		Tenue de dossiers
5.2		✓		Rappel d'aliments
6.0	**PERSONNEL**			
6.1		✓		Connaissances établies
6.2		✓		Santé des employés
6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle
7.0		✓		Méthodes de conservation
7.1		✓		Méthodes de refroidissement
7.2		✓		Méthodes de réchauffage
7.3		✓		Méthodes de manipulation
7.4		✓		Lavage manuel de la vaisselle
7.5		✓		Méthodes de présentation
8.0		✓		Préparation à l'avance
8.1		✓		Tenue de dossiers
8.2		✓		Rappel d'aliments
9.0		✓		Toilettes
9.1		✓		Lavabo(s)
10.0		✓		Planchers – construction et entretien
USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				
10.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
10.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments
10.3		✓		Lavage de la vaisselle à la machine
11.0		✓		Lavage manuel de la vaisselle
11.1		✓		Ustensiles de table et vaisselle
11.2		✓		Nettoyage et désinfection
11.3		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				
12.0		✓		Nettoyage et désinfection
INSTALLATIONS SANITAIRES				
13.0		✓		Toilettes
13.1		✓		Lavabo(s)
13.2		✓		Contrôle des insectes et rongeurs
13.3		✓		Autres infractions / Risques
PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				
10.1		✓		Planchers – construction et entretien
10.2		✓		Murs – construction et entretien
10.3		✓		Plafonds – construction et entretien
APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS				
11.0		✓		Eau – qualité et quantité
11.1		✓		Évacuation et épuration des eaux usées
11.2		✓		Manutention des déchets solides
ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
12.0		✓		Éclairage
12.1		✓		Ventilation
GÉNÉRAL				
13.0		✓		Permis
13.1		✓		Contrôle des insectes et rongeurs
13.2		✓		Autres infractions / Risques
13.3				

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 pâle ☐ Jaune foncé
☐ Rouge rayé ☐ Rouge

Date de l'inspection : 11 mai 2021

Réinspection requise : ☐ Oui ☒ Non

Si oui, date :

Blanc– bureau; Jaune – exploitant; Bleu – copie à expédier