

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Moonahana Cafe Bistro
 Adresse : 45 rue de l'Eglise
Edmundston

Numéro de permis : 04-00026 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte
 Approvisionnement en eau : Privé Municipal

Inspection de suivi pour maladie transmissible



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
1.1		✓		Sources approuvées	3.4			✓	Méthodes de refroidissement	7.1			✓	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5		✓		Méthodes de réchauffage	7.2			✓	Surfaces de contact avec les aliments
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3			✓	Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4			✓	Lavage manuel de la vaisselle
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1			✓	Méthodes de présentation	7.5			✓	Ustensiles de table et vaisselle
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2			✓	Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1			✓	Nettoyage et désinfection
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		✓		Tenue de dossiers	8.2			✓	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
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 personnel	6.1			✓	Connaissances établies	9.2			✓	Lavabo(s)
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2			✓	Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
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
10.1	✓			Plancher de cuisine pas propre en dessous des équipements et le long des murs.	
13.3	✓			Doit avoir un évier dans la cuisine réservé exclusivement pour le lavage des mains (avec savon à main et papier à main).	immédiatement

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : _____

Date de l'inspection : 19/02/2021