

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Cafeteria Ecole Anns-Malenfant  
 Exploitant : Réseau des Cafeterias  
 Adresse : 500 rue Central  
Duppe N-B

Numéro de permis : 01-02208 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 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
1.0				<b>ALIMENTS</b>	3.3			✓	Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
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				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	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				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	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				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		✓	✓	Toilettes
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓	✓	Connaissances établies	9.2		✓	✓	Lavabo(s)
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		✓	✓	Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
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

<input checked="" type="checkbox"/> Vert	<u>Dec 9, 2020</u>	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<u>X-1</u>
<input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge		Date de l'inspection :	

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