

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Foyer h&h laforge 2

Numéro de permis : 04-00432

Adresse : 778, 3e avenue ouest
Grand-Sault, NB

Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5 Autre
Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence
Approvisionnement en eau : Privé Municipal

Table with 4 columns of inspection elements (Elément N°, N.O., S, I, Élément). It lists various food safety standards such as 'Méthodes de conservation', 'Méthodes de refroidissement', 'Achats et réception', etc., with checkboxes for compliance status.

Table with 5 columns: Élément N°, MI, MA, CR, Remarques, Date de correction. This section is currently empty for recording observations and corrective actions.

Summary section containing checkboxes for overall status: Vert, Jaune pâle, Jaune foncé, Rouge rayé, Rouge. Includes 'Date de l'inspection : 15 décembre 2021' and 'Réinspection requise : Oui Non'.

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

Locaux destinés aux aliments
Procédures opérationnelles normalisées

Version 6.0, Janvier 2019
Remplace la version 5.1