

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Club des Apus 4
 Exploitant : _____
 Adresse : 1410 Ave Miramichi, Bathurst

Numéro de permis : 60-00413 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	ALIMENTS				7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS			
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.3	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de conservation	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Murs – construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.4	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de refroidissement	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.5	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de réchauffage	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS			
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de présentation	11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau – qualité et quantité
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	4.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Tenue de dossiers	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	5.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Rappel d'aliments	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.0	PERSONNEL				9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)
3.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de cuisson	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			
										10.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers – construction et entretien

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 <input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	<u>8 sept 2021</u> Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	--	---