

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Edmundston Superstore #325

Numéro de permis : 04-00054

Type :  Classe 3  Classe 4  Classe 5  Autre

Adresse : 577 Rue Victoria  
Edmundston

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence

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		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de refroidissement	7.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	7.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Surfaces de contact avec les aliments
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.3	<input checked="" type="checkbox"/>			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			<input checked="" type="checkbox"/>	Lavage manuel de la vaisselle
2.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de présentation	7.5			<input checked="" type="checkbox"/>	Ustensiles de table et vaisselle
2.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Tenue de dossiers	8.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Toilettes
2.7	<input checked="" type="checkbox"/>			Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1				Connaissances établies	9.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Lavabo(s)
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2				Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Planchers – construction et entretien
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		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
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être conservés à une température égale / inférieure à 4°C au réfrigérateur / supérieure à 60°C (Mayo, Sauce, poisson)	CORRIGÉ
2.2	<input checked="" type="checkbox"/>			les planchers, murs et tablettes doivent être nettoyés	2 semaines
2.5	<input checked="" type="checkbox"/>			les planchers, murs et tablettes doivent être nettoyés. (Produce, Fish, HMR, Bakery)	2 semaines
7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			les équipements doivent être nettoyés (poissonnerie, produce, Bakery)	2 semaines
7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		les surfaces de contact des aliments doivent être faciles à nettoyer et désinfecter / propres (HMR PIZZA, SALAD BAR, poissonnerie, Bakery Block Boulangerie)	2 semaines
8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		les solutions d'assainissements doivent être utilisées conformément aux instructions sur l'étiquette du fabricant. (concentration trop élevée salad bar)	aujourd'hui
9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Tous les postes de lavage des mains doivent fournir de l'eau potable chaude et froide	2 semaines
10.1	<input checked="" type="checkbox"/>			les planchers doivent être nettoyés, incluant long des murs et sous équipements (HMR, poissonnerie) + produce	2 semaines
9.2	<input checked="" type="checkbox"/>			papier à mains doit être disponible en tout temps.	aujourd'hui

- Vert  
 Jaune pâle  Jaune foncé  
 Rouge rayé  Rouge

Date de l'inspection : 2021-08-23

Réinspection requise :  Oui  Non

Si oui, date : 2 septembre

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

Locaux destinés aux aliments  
Procédures opérationnelles normalisées