

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Great Wall Dining Room Numéro de permis : 62-00015 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Exploitant : [Redacted] Catégorie: Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Adresse : Tracadie - Steila, N.B. 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				3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			10.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Murs – construction et entretien	
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	10.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds – construction 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	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS			
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	11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau – qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées
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	11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	12.1		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Éclairage
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	12.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	GÉNÉRAL				
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes	13.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Permis
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)	13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			13.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques	
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
4.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Always cover food in walk-in-cooler / Recouvrir aliments dans "walk-in-cooler"	Immédiatement corrigé.
10.2	<input checked="" type="checkbox"/>			réparer le mur près du "walk-in cooler" / Repaired wall near cooler.	Immédiatement corrigé.
7.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Butcher block should be cleaned/resharped. Bloc de coupage doit être nettoyé et réparer.	Immédiatement corrigé.
8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Vous avez besoin de "test strip" / Bandelette de vérification pour le Chlore (100ppm conc.)	Immédiatement corrigé.
Infraction 8.2 corrigée durant inspection					

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise: Oui Non
 Date de l'inspection: 12 Jan 2020 Si oui, date: _____
 Inspecteur: [Redacted]