# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Camp Jeunesse Richelieu Inc. Numéro de permis : 62-00584 Type: ☐ Classe 3 ☑ Classe 4 ☐ Classe 5

Exploitant : [redacted]

Adresse : 3450 Allée Richelieu Tracadie, N.B.

Catégorie : ☑ Périodique ☐ Réinspection ☐ Nouvelle licence ☐ Plainte ☐ Inspection de suivi pour maladie transmissible

Approvisionnement en eau : ☑ Privé ☐ Municipal

New Nouveau Brunswick

| Élément N° | N.O. | S | I | Élément |
|---|---|---|---|---|
| **1.0** | **ALIMENTS** | | | |
| 1.1 | | ✓ | | Sources approuvées |
| 1.2 | | ✓ | | Achats et réception |
| 1.3 | | ✓ | | Étiquetage et contenants acceptables |
| **2.0** | **ENTREPOSAGE DES ALIMENTS** | | | |
| 2.1 | | ✓ | | Entreposage des aliments potentiellement dangereux |
| 2.2 | | ✓ | | Chambre de produits congelés |
| 2.3 | | ✓ | | Température d'entreposage frigorifique |
| 2.4 | | ✓ | | Méthodes d'entreposage frigorifique |
| 2.5 | | ✓ | | Aire d'entreposage frigorifique |
| 2.6 | | ✓ | | Entreposage à sec |
| 2.7 | | ✓ | | Entreposage d'aliments pour le personnelle |
| **3.0** | **PRÉPARATION DES ALIMENTS** | | | |
| 3.1 | | ✓ | | Méthodes de décongélation |
| 3.2 | | ✓ | | Méthodes de cuisson |
| 3.3 | | ✓ | | Méthodes de conservation |
| 3.4 | | ✓ | | Méthodes de refroidissement |
| 3.5 | | ✓ | | Méthodes de réchauffage |
| 3.6 | | ✓ | | Méthodes de manipulation |
| **4.0** | **PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS** | | | |
| 4.1 | | ✓ | | Méthodes de présentation |
| 4.2 | | ✓ | | Préparation à l'avance |
| **5.0** | **TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL** | | | |
| 5.1 | | ✓ | | Tenue de dossiers |
| 5.2 | | ✓ | | Rappel d'aliments |
| **6.0** | **PERSONNEL** | | | |
| 6.1 | | ✓ | | Connaissances établies |
| 6.2 | | ✓ | | Santé des employés |
| 6.3 | | ✓ | | Pratiques d'hygiène personnelle |

| Élément N° | N.O. | S | I | Élément |
|---|---|---|---|---|
| **7.0** | **USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES** | | | |
| 7.1 | | ✓ | | Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien |
| 7.2 | | | | Surfaces de contact avec les aliments |
| 7.3 | ✓ | | | Lavage de la vaisselle à la machine |
| 7.4 | | ✓ | | Lavage manuel de la vaisselle |
| 7.5 | | ✓ | | Ustensiles de table et vaisselle |
| **8.0** | **NETTOYAGE ET DÉSINFECTION** | | | |
| 8.1 | | ✓ | | Nettoyage et désinfection |
| 8.2 | | ✓ | | Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques |
| **9.0** | **INSTALLATIONS SANITAIRES** | | | |
| 9.1 | | ✓ | | Toilettes |
| 9.2 | | ✓ | | Lavabo(s) |
| **10.0** | **PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS** | | | |
| 10.1 | | ✓ | | Planchers – construction et entretien |
| 10.2 | | ✓ | | Murs – construction et entretien |
| 10.3 | | ✓ | | Plafonds – construction et entretien |
| **11.0** | **APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS** | | | |
| 11.1 | | ✓ | | Eau – qualité et quantité |
| 11.2 | | ✓ | | Évacuation et épuration des eaux usées |
| 11.3 | | ✓ | | Manutention des déchets solides |
| **12.0** | **ÉCLAIRAGE ET VENTILATION** | | | |
| 12.1 | | ✓ | | Éclairage |
| 12.2 | | ✓ | | Ventilation |
| **13.0** | **GÉNÉRAL** | | | |
| 13.1 | | ✓ | | Permis |
| 13.2 | | ✓ | | Contrôle des insectes et rongeurs |
| 13.3 | | ✓ | | Autres infractions / Risques |

*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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

☑ Vert ☐ Jaune pale ☐ Jaune foncé ☐ Rouge rayé ☐ Rouge

Date de l'inspection : 22 Juillet 2019

Réinspection requise : ☐ Oui ☑ Non

Si oui, date :

Reçu par : [redacted]

Signature de l'inspecteur :

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

*12/2013 révision*