

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Pizzeria la Bonne Assiette CCNB

Numéro de permis : _____

Adresse : 35 rue du 15 avril
Edmundston

Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5 Autre
 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	Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0	ALIMENTS				3.3	✓			Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2		✓		Murs - construction et entretien
1.1		✓		Sources approuvées	3.4	✓			Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	10.3				Plafonds - construction et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5	✓			Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS			
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6	✓			Méthodes de manipulation	7.3		✓		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1				Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		✓		Lavage manuel de la vaisselle	11.2				Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5		✓		Ustensiles de table et vaisselle	11.3				Manutention des déchets solides
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION			
2.3			✓	Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1		✓		Nettoyage et désinfection	12.1				Éclairage
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		✓		Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2				Ventilation
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		✓		Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0	GÉNÉRAL			
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		✓		Toilettes	13.1				Permis
2.7	✓			Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		Lavabo(s)	13.2				Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		✓		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.3				Autres infractions / Risques
3.1		✓		Méthodes de décongélation	6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		Planchers - construction et entretien					
3.2		✓		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
2.3		✓		Les unités de réfrigération doivent être en mesure de maintenir les aliments à une température de 4°C (40°F) ou moins.	avant utilisation
7.3		✓		(frige arrière - vide durant insp.) Utilise walk-in. Si un lave-vaisselle à température élevée est utilisé, la température de l'eau doit atteindre 82°C (180°F) Rinçage. Lavage 64°C (150°F) lavage 64°C (Utilise eau chaude x 3 compartiment) Ustensiles et assiettes jetables	avant utilisation

Vert
 Jaune pâle
 Rouge rayé
 Jaune foncé
 Rouge
 Date de l'inspection : 2 septembre 2007
 Réinspection requise : Oui
 Si oui, date : _____

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

Locaux destinés aux aliments
Procédures opérationnelles