

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Chip Maker 2021

Numéro de permis : N/A

Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Catégorie:  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 17 Rue Sylvie  
Saint-Basile N.B. E7C 1T1

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				<b>ALIMENTS</b>	3.3		✓		Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>	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				<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>
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				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	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				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>	12.0				<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	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				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>	13.0				<b>GÉNÉRAL</b>
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		✓		Toilettes <u>N/A</u>	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				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		✓		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>	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		X		Fournir un thermomètre dans chaque réfrigérateur	Corrigé à l'insp.
2.2		X		Fournir un dispensateur à savon avec à MAINS.	Corrigé à l'insp.
				Recommandé pour permis.	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	Réinspection requise: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date:	Date de l'inspection: <u>2021-07-19</u>
--	---	---