

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Collège économique d'Innovation Culinaire Numéro de permis : 03-01599 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : ZIS rue Priestman Frederiksen NB -catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible



Élément N°	N.O.			Élément	Élément N°	N.O.			Élément	Élément N°	N.O.			Élément	
	S	I				S	I				S	I			
1.0	ALIMENTS			Sources approuvées	3.3				Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			10.2	Murs - construction et entretien
				Achats et réception	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1				10.3	Plafonds - construction et entretien
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.2				11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAUX ET ELIMINATION DES DÉCHETS
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS			Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.0				Méthodes de présentation	7.3				11.1	Eau - qualité et quantité
2.1				Chambre de produits congelés	4.1				Préparation à l'avance	7.4				11.2	Évacuation et épuration des eaux usées
2.2				Température d'entreposage frigorifique	4.2				Méthodes de présentation	7.5				11.3	Manutention des déchets solides
2.3				Méthodes d'entreposage frigorifique	5.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	8.0				12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.4				Aire d'entreposage frigorifique	5.1				Nettoyage et désinfection	8.1				12.1	Éclairage
2.5				Entreposage à sec	5.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	8.2				12.2	Ventilation
2.6				Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1				Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	Permis
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS			Méthodes de décongélation	6.2				Connaissances établies	9.1				13.2	Contrôle des insectes et rongeurs
3.1				Méthodes de cuisson	6.3				Santé des employés	9.2	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			13.3	Autres infractions / Risques
3.2									Pratiques d'hygiène personnelle	10.1					

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
6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Les employés n'ont toujours pas complété leur cours de manipulation des aliments - Extension jusqu'au 22 Janvier 2021	22 Jan 2021
7.3				Fluorostat du lav-vaisselle haute température - Lis 8202	Corrigé

Vert Jaune foncé Jaune pâle Rouge rayé
 Rouge rayé Rouge

Date de l'inspection : Dec 8, 2020

Si oui, date : 22 Jan 2021

Réinspection requise : Oui Non