FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : La Sagouine et ses P'tits Bonheurs **Numéro de permis :** 01-00376 **Type:** ☐ Classe 3 ☐ Classe 4 ☐ Classe 5

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

Adresse : 73 Rue McLaughlin, Bouctouche **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
7.0	**USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES**			
7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
7.2		✓		Méthodes de réchauffage
7.3		✓		Méthodes de manipulation
7.4		✓		Lavage manuel de la vaisselle
7.5		✓		Méthodes de présentation
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 usé
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
				La cuisine n'est pas utilisée pendant le covid-19.	

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

1er Mars 2021 — **Date de l'inspection :**

Réinspection requise : ☐ Oui ☑ Non

Si oui, date :

Reçu par :

Signature de l'inspecteur :

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

12/2013 révision