FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Centre Armand F. Albert

Numéro de permis : 04-00038

Type: ☐ Classe 3 ☑ Classe 4 ☐ Classe 5

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

Approvisionnement en eau : ☐ Privé ☑ Municipal

Adresse : Ch. Rue Yves Dion
Ste-Hilaire NB

New Nouveau Brunswick

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 ELIMINATION 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 personnelle	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
~~0.1~~				L'établissement n'est pas en opération au moment de l'inspection	

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

Date de l'inspection : 2022/04/04

Réinspection requise : ☐ Oui ☑ Non

Si oui, date :

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

12/2013 révision