FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Le Hot Dog Royal **Numéro de permis :** 06-00010 **Type:** ☐ Classe 3 ☑ Classe 4 ☐ Classe 5

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

Adresse : 1906 Route 160, Saint-Sauveur **Approvisionnement en eau :** ☑ Privé ☐ Municipal

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
				Fermé pour la saison	

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

19 sept. 2019 — **Date de l'inspection :**

Réinspection requise : ☐ Oui ☑ Non

Si oui, date :

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

12/2013 révision