

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Le Up'n down Resto Bar
 Exploitant : Entreprise Kimo, Inc 664925
 Adresse : 3427 Rue Principale
Tracadie - Ste-Anne, N.B.

Numéro de permis : 62-00566 Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 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					
1.0	ALIMENTS									7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES								
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	10.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Murs - construction et entretien					
		<input checked="" type="checkbox"/>			3.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien					
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments					
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine					
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS			
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de présentation	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle	11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau - qualité et quantité
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	7.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Ustensiles de table et vaisselle	11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Tenue de dossiers	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION			
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES				12.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Éclairage
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes	12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)	13.0	GÉNÉRAL			
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Permis
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers - construction et entretien	13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson											13.3		<input checked="" type="checkbox"/>		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
6.3	<input checked="" type="checkbox"/>			Réorganisation, nettoyage dans la salle de remisage des employés Peintures, réparations mur etc...	- Immédiatement corrigé
10.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Salle de lavage réparer le mur derrière évier de conciergerie.	- 2 semaines de la date d'inspection

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : _____

Date de l'inspection : Le 21 Janvier 2010
 Signature de l'inspecteur : _____