FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Foyer Karine
Exploitant : Karine Cyr
Adresse : 1308, No. 17 St-Léonard Parent

Numéro de permis : 04-00419 **Type:** ☐ Classe 3 ☐ Classe 4 ☐ Classe 5
Catégorie : ☐ Périodique ☐ Réinspection ☐ Nouvelle licence ☐ Plainte ☐ Inspection de suivi pour maladie transmissible
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		✓		Surfaces de contact avec les aliments
7.3		✓		Lavage de la vaisselle à la machine
7.4	✓			Lavage manuel de la vaisselle
7.5		✓		Ustensiles de table et vaisselle
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 usées
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
1.3	✓			Assurez-vous d'étiqueter la date de préparation sur la nourriture préparée à l'avance. Sauce spaghetti.	
8.1	✓			Les étagères et armoires doivent être gardées propres et salubre.	

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

16 fev. 2023 — **Date de l'inspection :**

Réinspection requise : ☐ Oui ☑ Non
Si oui, date :

Inspecteur :

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

12/2013 révision