# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

New Nouveau Brunswick CANADA

**Nom de l'établissement :** Subway 53999 St-Quentin

**Exploitant :**

**Adresse :** 360, rue Canada, St-Quentin NB

**Numéro de permis :** 05-00046

**Type :** ☐ Classe 3 ☒ Classe 4 ☐ Classe 5 ☐ Autre

**Catégorie :** ☒ Périodique ☐ Réinspection ☐ Nouvelle licence

**Approvisionnement en eau :** ☐ Privé ☒ Municipal

| 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 personnel |
| 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 ÉLIMINATION 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

☒ Vert ☐ Jaune pâle ☐ Jaune foncé ☐ Rouge rayé ☐ Rouge

**Date de l'inspection :** 16 avril 2021

**Réinspection requise :** ☐ Oui ☒ Non

**Si oui, date :**

Blanc– bureau; Jaune – exploitant; Bleu – copie à expédier