

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : CCNB Secteur Restauration

Numéro de permis : 04-00030

Adresse : 35 rue du K arité
Edmundston

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	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 ÉLIMINATION 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 personnel	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															

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
8.1	✓			Besoin de nettoyage → machine à glace, walk-ins (incluant porte), machine à glace , micro-ondes, Valmaster tiroirs, armoires, tablettes, frigidaires.	1 semaine
8.2		✓		Les solutions d'assainissement doivent être utilisées conformément aux instructions aujourd'hui sur l'étiquette du fabricant. (concentration trop élevée)	
7.2		✓		les planches à découper usagées doivent être placées avant d'être réutilisées.	1 semaine
7.1	✓			le rebort du compteur/armoire doit être réparé. (ilôt démonstration)	aujourd'hui → 1 an.

Vert
 Jaune pâle
 Rouge rayé
 Jaune foncé
 Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : _____
 Date de l'inspection : 22 janvier 2020