

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : CSE Marika Inc

Número de permis : 04-00510 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 99 Ch. Tobique
Grand-Sault, NB

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 | 3.0 | | | | Méthodes de conservation | 7.0 | | | | USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES |
| 1.1 | | | | Sources approuvées | 3.4 | | | | Méthodes de refroidissement | 7.1 | | | | Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien |
| 1.2 | | | | Achats et réception | 3.5 | | | | Méthodes de réchauffage | 7.2 | | | | Surfaces de contact avec les aliments |
| 1.6 | | | | Étiquetage et contenants acceptables | 3.6 | | | | Méthodes de manipulation | 7.3 | | | | Lavage de la vaisselle à la machine |
| 2.0 | | | | ENTREPOSAGE DES ALIMENTS | 4.0 | | | | PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS | 7.4 | | | | Lavage manuel de la vaisselle |
| 2.1 | | | | Entreposage des aliments potentiellement dangereux | 4.1 | | | | Méthodes de présentation | 7.5 | | | | Ustensiles de table et vaisselle |
| 2.2 | | | | Chambre de produits congelés | 4.2 | | | | Préparation à l'avance | 8.0 | | | | NETTOYAGE ET DÉSINFECTION |
| 2.3 | | | | Température d'entreposage frigorifique | 5.0 | | | | TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL | 8.1 | | | | Nettoyage et désinfection |
| 2.4 | | | | Méthodes d'entreposage frigorifique | 5.1 | | | | Tenue de dossiers | 8.2 | | | | L'utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques |
| 2.5 | | | | Aire d'entreposage frigorifique | 5.2 | | | | Rappel d'aliments | 9.0 | | | | INSTALLATIONS SANITAIRES |
| 2.6 | | | | Entreposage à sec | 6.0 | | | | PERSONNEL | 9.1 | | | | Toilettes |
| 2.7 | | | | Entreposage d'aliments pour le personnel | 6.1 | | | | Connaissances établies | 9.2 | | | | Lavabo(s) |
| 3.0 | | | | PRÉPARATION DES ALIMENTS | 6.2 | | | | Santé des employés | 10.0 | | | | PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS |
| 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 |
|------------|----|----|----|--|--------------------|
| 8.1 | | | | Veuillez vous assurer d'utiliser les bons produits aux concentrations appropriées pour assainir vs désinfecter | en tout temps |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Date de l'inspection : 11 déc 2020
 Si oui, date :

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