

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Dalhousie Island Lake Club Inc. Numéro de permis : 05-00123

Exploitant : Dalhousie Island Lake Club Inc.

Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5 Autre

Adresse : Island Lake, South East, NB

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			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	10.2				<input checked="" type="checkbox"/>	Murs – construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de refroidissement	7.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3				<input checked="" type="checkbox"/>	Plafonds – construction 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	11.0					APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS
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	11.1				<input checked="" type="checkbox"/>	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				<input checked="" type="checkbox"/>	Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de présentation	7.5				Ustensiles de table et vaisselle	11.3				<input checked="" type="checkbox"/>	Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	12.0					ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
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	12.1				<input checked="" type="checkbox"/>	Éclairage
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	12.2				<input checked="" type="checkbox"/>	Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES	13.0					GÉNÉRAL
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Toilettes	13.1				<input checked="" type="checkbox"/>	Permis
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)	13.2				<input checked="" type="checkbox"/>	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS	13.3	<input checked="" type="checkbox"/>				Autres infractions / Risques
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						
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		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

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non

Date de l'inspection : 12 février 2021 Si oui, date : _____ Reçu par : _____ Signature de l'inspecteur : _____