

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Foxes Belle Feuille

Numéro de permis : 63-D0206

Catégorie :  Familiale  Rétail  Nouvelle licence  Plaine

Approuvativement en eau :  Privé  Municipal

Exploitant : 199 rue Belle Feuille  
Shippegan N.B.

Inspection de suivi :  Inspection de suivi pour maladie transmissible



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 EQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2				Murs - construction et entretien
1.1				Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1				10.3					Plafonds - construction et entretien
1.2				Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2				11.0					APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DECHETS
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3				11.1					Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0				PRÉSENTATION ET SÉRVICE DES ALIMENTS	7.4				11.2					Evacuation et épuration des eaux usées
2.1				Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5				11.3					Maintenance des déchets solides
2.2				Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'usage	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0					ECLAIRAGE ET VENTILATION
2.3				Température d'entreposage frigorifique	5.0				TEMPE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1				12.1					Eclairage
2.4				Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2				12.2					Ventilation
2.5				Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0					GENERAL
2.6				Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1				13.1					Permis
2.7				Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1				Connaissances de base	9.2				13.2					Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2				Santé des employés	10.0	PLANCHERS, JUILS ET PLAFONDS			13.3					Autres infractions / Risques
3.1				Méthodes de décongélation	6.3				Pratiques d'hygiène personnelle	10.1									
3.2				Méthodes de cuisson															

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Remarques

Date de correction

Vert  Jaune pâle  Jaune foncé  Rouge rayé  Rouge

Rétail inspection requise :  Oui  Non

Date de l'inspection : 26 Mars 2021

Reçu par : \_\_\_\_\_ Signature de l'inspecteur : \_\_\_\_\_