

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : La Boucherie Charcuterie du Havre Numéro de permis : 60-00643 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Exploitant : \_\_\_\_\_ Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 Adresse : 38 rue du Havre Approvisionnement en eau :  Privé  Municipal  
Petit-Rocher, NB



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
		✓		Sources approuvées	3.4		✓		Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3			✓		Plafonds – construction et entretien
2		✓		Achats et réception	3.5	✓			Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments	11.0					APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION 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																

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
2.3+2.1				Les températures des réfrigérateurs doivent être prises 2X par jour. (pas pris depuis)	toujours.
2.1			✓	Les poulet cuit ne sont pas recouverts et il ya un bac de viande crue par dessus. (2 mois)	à jeter (4) corrigé sur place
8.2	✓			Les bouteilles doivent être identifiées avec le nom du produit chimique. (mauvais nom dessus)	toujours.
1.3	✓			Plusieurs produits potentiellement dangereux n'ont pas de date de préparation dessus.	toujours.
8.1	✓			Le plancher dans le walk in a du sang. produits à mettre dans bac pour éviter ceci et laver	'

Vert  
 Jaune pale  Jaune foncé  
 Rouge rayé  Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non  
 Si oui, date : \_\_\_\_\_

Date de l'inspection : 30 novembre 2020