FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Entre Amis Parascolaire **Numéro de permis :** 01-00139 **Type:** ☐ Classe 3 ☑ Classe 4 ☐ Classe 5

Exploitant : _____ **Catégorie :** ☑ Périodique ☐ Réinspection ☐ Nouvelle licence ☐ Plainte ☐ Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 505 rue Champlain Dieppe N-B **Approvisionnement en eau :** ☐ Privé ☑ Municipal

New Nouveau Brunswick

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 personnelle	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
				Due à Covid-19, la cuisine n'est pas en opération	

☑ Vert ☐ Jaune pale ☐ Jaune foncé ☐ Rouge rayé ☐ Rouge

Date de l'inspection : Dec 17, 2020

Réinspection requise : ☐ Oui ☑ Non

Si oui, date :

Reçu par :

Signature de l'inspecteur :

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

12/2013 révision