

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : CENTRE COMMUNAUTAIRE BALMORAL

Numéro de permis : 05-00032 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Exploitant : \_\_\_\_\_

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 1 Rue du Centre BALMORAL 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        |      |                                     |   | <b>ALIMENTS</b>                                    | 3.3        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Méthodes de conservation                    | 7.0        |      |                                     |   | <b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>                                |
| 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 |
| 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  |
| 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  |
| 2.0        |      |                                     |   | <b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>                    | 4.0        |                                     |                                     |   | <b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b> | 7.4        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Lavage manuel de la vaisselle  |
| 2.1        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Entreposage des aliments potentiellement dangereux | 4.1        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Méthodes de présentation                    | 7.5        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Ustensiles de table et vaisselle   |
| 2.2        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Chambre de produits congelés                       | 4.2        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Préparation à l'avance                      | 8.0        |      |                                     |   | <b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>   |
| 2.3        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Température d'entreposage frigorifique             | 5.0        |                                     |                                     |   | <b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>       | 8.1        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Nettoyage et désinfection  |
| 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          |
| 2.5        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Aire d'entreposage frigorifique                    | 5.2        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Rappel d'aliments                           | 9.0        |      |                                     |   | <b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>  |
| 2.6        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Entreposage à sec                                  | 6.0        |                                     |                                     |   | <b>PERSONNEL</b>                            | 9.1        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Toilettes  |
| 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)  |
| 3.0        |      |                                     |   | <b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>                    | 6.2        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Santé des employés                          | 10.0       |      |                                     |   | <b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>   |
| 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      |
|------------|-------------------------------------|----|----|---|-------------------------|
| 1.3        | <input checked="" type="checkbox"/> |    |    | 2 Paquets de PAN CAKE en poudre avaient une date d'expiration dépassée. Les paquets ont été retirés de l'étagère. | Couverts immédiatement. |
|            |                                     |    |    |   |                         |
|            |                                     |    |    |   |                         |
|            |                                     |    |    |   |                         |
|            |                                     |    |    |   |                         |
|            |                                     |    |    |   |                         |
|            |                                     |    |    |   |                         |
|            |                                     |    |    |   |                         |
|            |                                     |    |    |   |                         |
|            |                                     |    |    |   |                         |

|  |   |  |                  |                                   |
|--|---|--|------------------|-----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vert<br><input type="checkbox"/> Jaune pâle<br><input type="checkbox"/> Jaune foncé<br><input type="checkbox"/> Rouge rayé<br><input type="checkbox"/> Rouge | Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non<br>Si oui, date : _____ | Date de l'inspection : <u>14 novembre 2019</u> | Reçu par : _____ | Signature de l'inspecteur : _____ |
|--|---|--|------------------|-----------------------------------|