

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Foyer Berlin Bossier

Numéro de permis : 04-00412 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 130, boul. Isidore Boucher
St-Jacques, NB

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

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 ELIMINATION 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	<input checked="" type="checkbox"/>			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				Méthodes de présentation	7.5			<input checked="" type="checkbox"/>	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				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				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					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					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
7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Les spatules en caoutchouc qui sont ébréchées ou en mauvaises conditions doivent être jetées ou ressurtacées.	Immédiat
8.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Certains tiroirs et armoires ont besoin d'un nettoyage.	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	2021/11/03 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	--------------------------------------	---