

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Gréna de Beresford  
 Exploitant : \_\_\_\_\_  
 Adresse : 218 rue du Parc Est  
Beresford, NB

Numéro de permis : 60-00578 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 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				Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
1.1				Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1				Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2				Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2				Surfaces de contact avec les aliments
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3				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				Lavage manuel de la vaisselle
2.1				Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5				Ustensiles de table et vaisselle
2.2				Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'avance	8.0				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.3				Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1				Nettoyage et désinfection
2.4				Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5				Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.6				Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1				Toilettes
2.7				Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1				Connaissances établies	9.2				Lavabo(s)
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2				Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
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
				8.1 + 8.2	
				Certains murs doivent être nettoyés (écaboussures). Planifier dans un futur proche que certains murs auront besoin de peinture.	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	27 NOV 2019 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	
--	---------------------------------------	---	--