

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Thierry Caron  
 Adresse : 14, ch. Livasseur Clair, NB

Numéro de permis : 04-00123 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        | <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        |                                     |                                     |   | 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        |                                     |                                     |                                     | Méthodes d'entreposage frigorifique                | 5.1        |                                     |                                     |   | Tenue de dossiers                           | 8.2        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |   | 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        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | Entreposage à sec                                  | 6.0        |                                     |                                     |   | <b>PERSONNEL</b>                            | 9.1        | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |   | Toilettes                                                                    |
| 2.7        |                                     |                                     |                                     | 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 |
|------------|----|-------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 2.3        |    | <input checked="" type="checkbox"/> |    | Assurez-vous d'avoir un thermomètre dans le réfrigérateur blanc.<br>Hot Dog cart n'était pas en opération au moment de l'inspection. |                    |
|            |    |                                     |    |                                                                                                                                      |                    |
|            |    |                                     |    |                                                                                                                                      |                    |
|            |    |                                     |    |                                                                                                                                      |                    |
|            |    |                                     |    |                                                                                                                                      |                    |
|            |    |                                     |    |                                                                                                                                      |                    |
|            |    |                                     |    |                                                                                                                                      |                    |
|            |    |                                     |    |                                                                                                                                      |                    |
|            |    |                                     |    |                                                                                                                                      |                    |

|                                                                                                                                                                                            |                                        |                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vert<br><input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé<br><input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge | 13 juin 2018<br>Date de l'inspection : | Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non<br>Si oui, date : |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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