

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Centro 50 D'axe Dor Int.  
 Exploitant : \_\_\_\_\_  
 Adresse : 10 rue Villa Cocagne - NB

Numéro de permis : 11-00436 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  
 Approvisionnement en eau :  Privé  Municipal

Inspection de suivi pour maladie transmissible



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		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1				Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2				Surfaces de contact avec les aliments
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		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		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5				Ustensiles de table et vaisselle
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2				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				Nettoyage et désinfection
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		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				Toilettes
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		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		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3				Pratiques d'hygiène personnelle	10.1				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
8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Produit utilisé dans la cuisine est un désinfectant doit être assainissement	corrigé
8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Assainissement à chlore de base était sans 100 ppm et doit être ajusté	corrigé

Vert  
 Jaune pâle     Jaune foncé  
 Rouge rayé     Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non  
 Si oui, date : \_\_\_\_\_

Date de l'inspection : 6-Dec-2011