

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Office du Tourisme Edmundston Mad. Inc. Numéro de permis : 04-00068 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 121 rue Victoria  
Edmundston, 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					
<b>1.0</b>	<b>ALIMENTS</b>				<b>3.3</b>	-	-	-	Méthodes de conservation	<b>7.0</b>	<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>			<b>10.2</b>		✓		Murs – construction et entretien	
1.1		✓		Sources approuvées	3.4	-	-	-	Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		✓		Plafonds – construction et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5	-	-	-	Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments	<b>11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>				
1.3	-	-	-	Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3	-	-	-	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		✓		Eau – qualité et quantité
<b>2.0</b>	<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>				<b>4.0</b>	<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>				<b>7.4</b>	-	-	-	Lavage manuel de la vaisselle	11.2		✓		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1	-	-	-	Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1	-	-	-	Méthodes de présentation	7.5	-	-	-	Ustensiles de table et vaisselle	11.3		✓		Manutention des déchets solides
2.2	-	-	-	Chambre de produits congelés	4.2	-	-	-	Préparation à l'avance	<b>8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>			<b>12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>						
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	<b>5.0</b>	<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>				8.1		✓		Nettoyage et désinfection	12.1		✓		Éclairage
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	-	-	-	Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		✓		Ventilation
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	-	-	-	Rappel d'aliments	<b>9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES</b>			<b>13.0 GÉNÉRAL</b>						
2.6		✓		Entreposage à sec	<b>6.0</b>	<b>PERSONNEL</b>				9.1		✓		Toilettes	13.1			✓	Permis
2.7	-	-	-	Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1			✓	Connaissances établies	9.2		✓		Lavabo(s)	13.2				Contrôle des insectes et rongeurs
<b>3.0</b>	<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>				6.2	✓			Santé des employés	<b>10.0</b>	<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>			13.3				Autres infractions / Risques	
3.1	-	-	-	Méthodes de décongélation	6.3	✓			Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		Planchers – construction et entretien					
3.2		✓		Méthodes de cuisson	<i>N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique</i>														

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
13.1	✓			Assurez-vous d'afficher le permis renouvelé pour 2018-2019.	Immédiat

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	29 mai 2018 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	---------------------------------------	---

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