

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Resto Ecole Clotilde F. Savoie
 Exploitant : Resto des copétines
 Adresse : 20 rte 505 St-e-Anne de Kat NB

Numéro de permis : 11-00412 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	ALIMENTS				3.3	✓			Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			10.2		✓		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	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS			
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
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		✓		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	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				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	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	GÉNÉRAL				
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				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
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		✓		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			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															

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
G-1		✓		Employée doit avoir suivi et être certifiée d'un cours de préparation de la nourriture S.L.P. envoyez une copie du certificat.	Jan 2021

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge	Date de l'inspection : <u>Nov 26/20</u>	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	--	---	---