FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Gray Fish Market **Numéro de permis :** _____ **Type:** ☑ Classe 3 ☐ Classe 4 ☐ Classe 5

Adresse : 96 du canton (475-3106) Drummond, N.B. E3Y 1C9

égorie : ☐ Périodique ☐ Réinspection ☑ Nouvelle licence ☐ Plainte ☐ Inspection de suivi pour maladie transmissible

Approvisionnement en eau : ☑ Privé ☐ Municipal

New Nouveau Brunswick

Élément No	N.O.	S	I	Éléments	Élément No	N.O.	S	I	Éléments	Élément No	N.O.	S	I	Éléments
1.0	ALIMENTS				3.3				Méthodes de conservation	8.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2				Murs – construction et entretien
1.1				Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	8.1				Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3				Plafonds – construction et entretien
1.2				Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	8.2				Surfaces de contact avec les aliments	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS			
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	8.3				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				8.4				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	8.5				Ustensiles de table et vaisselle	11.3				Manutention des déchets solides
2.2				Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'avance	9.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION			
2.3				Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				9.1				Nettoyage et désinfection	12.1				Éclairage
2.4				Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	9.2				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 personnelle	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 No	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
13.1				Vous devez avoir un permis pour vendre du poisson (Classe 3). Vous devez remplir, soumettre et payer une demande de licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments. De plus vous devez inclure les informations suivantes: 1- liste de poissons et de fruits de mer à vendre 2- une description du véhicule et le numéro de plaque 3- ce que vous utilisez pour le lavage des mains. 4- comment vous vous assurez que les températures sont toujours adéquate.	2 février 2018

☑ Vert ☐ Jaune pale ☐ Jaune foncé ☐ Rouge rayé ☐ Rouge

1er février 2018 **Date de l'inspection :**

Réinspection requise : ☑ Oui ☐ Non

Si oui, date :