

### FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

 Nom de l'établissement : Le Garoussi Inc. ecob St. Henri

 Numéro de permis : 01-00082 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

 Exploitant : Conseil d'administration

 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

 Adresse : 101 Ave. Cross, Moncton

 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  | 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>                                | 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       |      |   |   | <b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION 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                                  |
| 2.0        |      |   |   | <b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>                    | 4.0        |      |   |   | <b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b> | 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        |      |   |   | <b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>   | 12.0       |      |   |   | <b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>                            |
| 2.3        |      |   |   | Température d'entreposage frigorifique             | 5.0        |      |   |   | <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                           | 9.0        |      |   |   | <b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>  | 13.0       |      |   |   | <b>GÉNÉRAL</b>   |
| 2.6        |      |   |   | Entreposage à sec                                  | 6.0        |      |   |   | <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                          |
| 3.0        |      |   |   | <b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>                    | 6.2        |      |   |   | Santé des employés                          | 10.0       |      |   |   | <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                                |            |      |   |   |   |            |      |   |   |  |            |      |   |   |  |

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 |
|------------|----|----|----|---|--------------------|
|            |    |    |    | la cuisine n'est pas utilisée pendant la pandémie |                    |
|            |    |    |    |   |                    |
|            |    |    |    |   |                    |
|            |    |    |    |   |                    |
|            |    |    |    |   |                    |
|            |    |    |    |   |                    |
|            |    |    |    |   |                    |
|            |    |    |    |   |                    |
|            |    |    |    |   |                    |
|            |    |    |    |   |                    |
|            |    |    |    |   |                    |
|            |    |    |    |   |                    |

|   |                                       |   |            |                             |
|---|---------------------------------------|---|------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Vert<br><input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé<br><input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge | 2 Mars 2021<br>Date de l'inspection : | Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non<br>Si oui, date : | Reçu par : | Signature de l'inspecteur : |
|---|---------------------------------------|---|------------|-----------------------------|