

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement :

*Manson H.D. Basque Ltée*

Numéro de permis :

*62-00520*

Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Exploitant :

[Redacted]

Catégorie :

Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse :

*585, rue 1<sup>ère</sup> Basque  
Tracadie - Sherbrooke N.B.*

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

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	<i>24 mai 2021</i> Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	[Redacted]
--	--	---	------------