FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

New Nouveau Brunswick CANADA

Nom de l'établissement : Maple Leaf Queen's Buffet Inc. **Numéro de permis :** 04-00187

Adresse : 180 Blvd. Hebert, Edmundston

Type : ☐ Classe 3 ☐ Classe 4 ☐ Classe 5 ☐ Autre

Catégorie : ☑ Périodique ☑ Réinspection ☐ Nouvelle licence

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	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 ÉLIMINATION 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

☑ **Vert**
☐ **Jaune pâle** ☐ **Jaune foncé**
☐ **Rouge rayé** ☐ **Rouge**

Date de l'inspection : 11 février 2020

Réinspection requise : ☐ **Oui** ☑ **Non**

Si oui, date :

Blanc– bureau; Jaune – exploitant; Bleu – copie à expédier