

## Food Premises Inspection Report

<b>Name of Premise:</b> Sanfar Microbrasserie & Resort Inc.  <b>Address:</b> 35 Restigouche Drive Tide Head NB E3N 4G6	<b>Licence #:</b> 05-00141 <b>Type:</b> Class/Classe 4 <b>Category:</b> Suivi <b>Water Supply:</b> Municipale <b>Date of Inspection:</b> février 10, 2022
---	---

Item no.	Description	CDI	R
----------	-------------	-----	---

### 1.0 ALIMENTS

- |     |      |                                      |                          |                          |
|-----|------|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1.1 | S    | Sources approuvées                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.2 | N.O. | Achats et réception                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.3 | S    | Étiquetage et contenants acceptables | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### 2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

- |     |      |  |                          |                          |
|-----|------|--|--------------------------|--------------------------|
| 2.1 | N.O. | Entreposage des aliments potentiellement dangereux | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.2 | N.O. | Chambre de produits congelés                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.3 | S    | Température d'entreposage frigorifique             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.4 | N.O. | Méthodes d'entreposage frigorifique                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.5 | N.O. | Aire d'entreposage frigorifique                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.6 | N.O. | Entreposage à sec                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.7 | N.O. | Entreposage d'aliment pour le personnel            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### 3.0 PRÉPARATION ET MANIPULATION DES ALIMENTS

- |     |      |                             |                          |                          |
|-----|------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 3.1 | N.O. | Méthodes de décongélation   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.2 | N.O. | Méthodes de cuisson         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.3 | N.O. | Méthodes de conservation    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.4 | N.O. | Méthodes de refroidissement | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.5 | N.O. | Méthodes de réchauffage     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.6 | N.O. | Méthodes de manipulation    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### 4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS

- |     |      |                          |                          |                          |
|-----|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 4.1 | N.O. | Méthodes de présentation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.2 | N.O. | Préparation à l'avance   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### 5.0 TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL

- |     |      |                   |                          |                          |
|-----|------|-------------------|--------------------------|--------------------------|
| 5.1 | N.O. | Tenue de dossiers | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.2 | N.O. | Rappel d'aliments | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### 6.0 PERSONNEL

- |     |      |                                 |                          |                          |
|-----|------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 6.1 | N.O. | Connaissances établies          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6.2 | N.O. | Santé des employés              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6.3 | S    | Pratiques d'hygiène personnelle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### 7.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES

- |     |      |  |                          |                          |
|-----|------|--|--------------------------|--------------------------|
| 7.1 | N.O. | Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.2 | N.O. | Surfaces de contact avec les aliments  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.3 | N.O. | Lavage de la vaisselle à la machine  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.4 | N.O. | Lavage manuel de la vaisselle  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.5 | N.O. | Ustensiles de table et vaisselle   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## Food Premises Inspection Report

<b>Name of Premise:</b>	Sanfar Microbrasserie & Resort Inc.	<b>Licence #:</b>	05-00141
-------------------------	-------------------------------------	-------------------	----------

### 8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

8.1	S	Nettoyage et désinfection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	S	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES

9.1	S	Salle(s) de toilette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2	S	Lavabo(s)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS

10.1	N.O.	Planchers - construction et entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2	N.O.	Murs - construction et entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.3	N.O.	Plafonds - construction et entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

11.1	N.O.	Eau - qualité et quantité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2	N.O.	Évacuation et épuration des eaux usées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3	N.O.	Manutention des déchets solides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION

12.1	N.O.	Éclairage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.2	N.O.	Ventilation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 13.0 GÉNÉRAL

13.1	N.O.	Permis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.2	N.O.	Contrôle des insectes et rongeurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.3	N.O.	Autres infractions et Risques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

N.O. - Not Observed; S - Satisfactory; U - Unsatisfactory MI - Minor infraction; MA - Major infraction; CR - Critical infraction, CDI - Corrected During Inspection, R - Repeated infraction

### OBSERVATIONS AND CORRECTIVE ACTIONS

Item	MI /MA/ CR	Remarks	Date for correction
------	------------	---------	---------------------

### CLOSING COMMENTS

Les infractions ont tous été résolus

Rating color

Vert