

Food Premises Inspection Report

Name of Premise: Foyer Marie Operator: _____ Address: 30 rue Grand-Pré Saint-Quentin NB E8A 1N8	Licence #: 05-00620 Type: Class/Classe 4 Category: Conformité Water Supply: Municipale Date of Inspection: décembre 1, 2021
---	--

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

1.0 ALIMENTS

- | | | | | |
|-----|---|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1.1 | S | Sources approuvées | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.2 | S | 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 | S | Entreposage des aliments potentiellement dangereux | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.2 | S | 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 | S | Méthodes d'entreposage frigorifique | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.5 | S | Aire d'entreposage frigorifique | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.6 | S | Entreposage à sec | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.7 | S | Entreposage d'aliment pour le personnel | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

3.0 PRÉPARATION ET MANIPULATION DES ALIMENTS

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

4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS

- | | | | | |
|-----|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 4.1 | S | Méthodes de présentation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.2 | S | 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 | S | Connaissances établies | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6.2 | S | 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 | S | Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7.2 | S | 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 | S | Lavage manuel de la vaisselle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Food Premises Inspection Report

Name of Premise:	Foyer Marie	Licence#	05-00620
-------------------------	-------------	-----------------	----------

7.5	S	Ustensiles de table et vaisselle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-----	---	----------------------------------	--------------------------	--------------------------

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	S	Planchers - construction et entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	---------------------------------------	--------------------------	--------------------------

10.2	S	Murs - construction et entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	----------------------------------	--------------------------	--------------------------

10.3	S	Plafonds - construction et entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	--------------------------------------	--------------------------	--------------------------

11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

11.1	S	Eau - qualité et quantité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	---------------------------	--------------------------	--------------------------

11.2	S	Évacuation et épuration des eaux usées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	--	--------------------------	--------------------------

11.3	S	Manutention des déchets solides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	---------------------------------	--------------------------	--------------------------

12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION

12.1	S	Éclairage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	-----------	--------------------------	--------------------------

12.2	S	Ventilation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	-------------	--------------------------	--------------------------

13.0 GÉNÉRAL

13.1	S	Permis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	--------	--------------------------	--------------------------

13.2	S	Contrôle des insectes et rongeurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------	---	-----------------------------------	--------------------------	--------------------------

13.3	S	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

Rating color: Vert

Received By: _____

Inspector Signature: Francoise Duguay, Public Health Inspector