

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Calbaf Economie d'Innovation Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : Calbaf Economie d'Innovation Numéro de permis : 03-01600 Inspection de suivi

Adresse : 715 rue Freeman / Fredericton Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte pour maladie transmissible

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	ALIMENTS				7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2				Murs - construction et entretien
1.1				Sources approuvées	7.1				Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	10.3				Plafonds - construction et entretien
1.2				Achats et réception	7.2				Surfaces de contact avec les aliments	11.0				APPROVISIONNEMENT EN EAUX ET ELIMINATION DES DÉCHETS
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	7.3				Lavage de la vaisselle à la machine	11.1				Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				7.4				Lavage manuel de la vaisselle	11.2				Évacuation et épuration des eaux usées
2.1				Entreposage des aliments potentiellement dangereux	7.5				Ustensiles de table et vaisselle	11.3				Manutention des déchets solides
2.2				Chambre de produits congelés	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				12.0				ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3				Température d'entreposage frigorifique	8.1				Nettoyage et désinfection	12.1				Éclairage
2.4				Méthodes d'entreposage frigorifique	8.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2				Ventilation
2.5				Aire d'entreposage frigorifique	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0				GENÉRAL
2.6				Entreposage à sec	9.1				Toilettes	13.1				Permis
2.7				Entreposage d'aliments pour le personnel	9.2				Lavabos	13.2				Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.3				Autres infractions / Risques
3.1				Méthodes de décongélation	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
7.1				Murs et plafond que la peinture commence à se craqueler doit être rebouché et peint de nouveau	20/11/2011
3.3				Le nettoyage des éléments garde au froid doivent être vérifiés régulièrement et consignés	2 octobre 2010
9.1				Assurer que les gants individuels sont dans un distributeur	9 octobre 2010

Vert Jaune pâle Jaune foncé Rouge rayé Rouge
 Réinspection requise : Oui Non
 Date de l'inspection : 20/11/2011 Si oui, date : _____
 Reçu par : _____