

## Food Premises Inspection Report

<b>Name of Premise:</b> Garderie Centre éducatif Le Palais du Plaisir	<b>Licence #:</b> 05-010934 <i>05-00504</i>
<b>Operator:</b> Christina et Érika Ratté	<b>Type:</b> Class/Classe 4
<b>Address:</b> 15 Rue Valcourt Saint-Quentin NB E8A 2B5	<b>Category:</b> Pré-opérationnel
	<b>Water Supply:</b> Municipale
	<b>Date of Inspection:</b> novembre 16, 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	N.O. 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	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	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	S 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

<b>Name of Premise:</b>	Garderie Centre éducatif Le Palais du Plaisir	<b>Licence#</b>	05-010934
-------------------------	---	-----------------	-----------

7.5 S Ustensiles de table et vaisselle

### 8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

8.1 S Nettoyage et désinfection

8.2 S Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques

### 9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES

9.1 S Salle(s) de toilette

9.2 U Lavabo(s)

### 10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS

10.1 S Planchers - construction et entretien

10.2 S Murs - construction et entretien

10.3 S Plafonds - construction et entretien

### 11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

11.1 S Eau - qualité et quantité

11.2 S Évacuation et épuration des eaux usées

11.3 S Manutention des déchets solides

### 12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION

12.1 S Éclairage

12.2 S Ventilation

### 13.0 GÉNÉRAL

13.1 S Permis

13.2 S Contrôle des insectes et rongeurs

13.3 S Autres infractions et Risques

*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
9.2	MI	Une méthode de séchage des mains qui utilise des serviettes de papier ou un séchoir à air soufflé doit être disponible. <b>Observations: Avant ouverture</b>	Immediately
9.2	MI	Tous les postes de lavage des mains doivent disposer d'un distributeur de savon (liquide ou en poudre). <b>Observations: Avant ouverture</b>	Immediately

### CLOSING COMMENTS

**Rating color:** Vert

Received By: Diane Coulombe

Inspector Signature: Francoise Duguay, Public Health Inspector