

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Centre correctionnel Reg. Mod.

Numéro de permis : \_\_\_\_\_ Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 15, rue Tournier  
St-Hilaire, NB

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				<b>ALIMENTS</b>	3.3				Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
1.1		✓		Sources approuvées	3.4		✓		Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5		✓		Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3		✓		Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	7.4	✓			Lavage manuel de la vaisselle
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5				Ustensiles de table et vaisselle
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1		✓		Nettoyage et désinfection
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		✓		Toilettes
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		Lavabo(s)
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		✓		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
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
2.3		✓		La température d'entreposage frigorifique est à 5°C dans le réfrigérateur des employés. Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être maintenus à 4°C ou plus bas afin de prévenir la croissance des bactéries. Un réfrig de température devrait être maintenu pour cet appareil. Retire les aliments potentiellement dangereux des	Corrigé
12.3					

Vert  
 Jaune pâle  Jaune foncé  
 Rouge rayé  Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non  
 Si oui, date : \_\_\_\_\_

Date de l'inspection : 25 avril 2018

Blanc – bureau; Jaune – exploitant; Bleu – à afficher