

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Club Remuelle
 Exploitant : _____
 Adresse : 21 Ch. Remuelle, Brassville, N.S.

Número de permis : 07-00749 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plante
 Approvisionnement en eau : Privé Municipal Inspection de suivi pour maladie transmissible



Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0	ALIMENTS				3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			Murs - construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de refroidissement	7.1				Plafonds - construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	7.2				
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.3				
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4				
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de présentation	7.5	<input checked="" type="checkbox"/>			APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Tenue de dossiers	8.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	9.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Permis
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			Contrôle des insectes et rongeurs
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Autres infractions / Risques
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>			10.1	<input checked="" type="checkbox"/>			

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: _____

Vert Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non

Date de l'inspection : 13/07/2021 Si oui, date : _____