

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement :

O.P.E. Solutions

Numéro de permis :

Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant :

Catégorie : Périodique Réinspection

Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse :

*7663 rue St-Paul
Bas-Caraquet*

Approvisionnement en eau : Privé Municipal



Élément N°	Élément		Élément N°	Élément		Élément N°	Élément		Élément N°	Élément	
	N.O.	S		N.O.	S		N.O.	S		N.O.	S
1.0	ALIMENTS		3.3	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES		10.2	<input checked="" type="checkbox"/>	Murs – construction et entretien
1.1	<input checked="" type="checkbox"/>	Sources approuvées	3.4	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de refroidissement	7.1	<input checked="" type="checkbox"/>	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3	<input checked="" type="checkbox"/>	Plafonds – construction et entretien
1.2	<input checked="" type="checkbox"/>	Achats et réception	3.5	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de réchauffage	7.2	<input checked="" type="checkbox"/>	Surfaces de contact avec les aliments	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS	
1.3	<input checked="" type="checkbox"/>	Étiquetage et contenants acceptables	3.6		Méthodes de manipulation	7.3	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1	<input checked="" type="checkbox"/>	Eau – qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS		4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS		7.4	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavage manuel de la vaisselle	11.2	<input checked="" type="checkbox"/>	Évacuation et épurateur des eaux usées
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"/>	Ustensiles de table et vaisselle	11.3	<input checked="" type="checkbox"/>	Manutention des déchets solides
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		12.0	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"/>	Nettoyage et désinfection	12.1	<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"/>	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2	<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		13.0	GÉNÉRAL	
2.6	<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL		9.1	<input checked="" type="checkbox"/>	Toilettes	13.1	<input checked="" type="checkbox"/>	Permis
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"/>	Lavabo(s)	13.2	<input checked="" type="checkbox"/>	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS		6.2	<input checked="" type="checkbox"/>	Santé des employés	10.0	<input checked="" type="checkbox"/>	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS	13.3	<input checked="" type="checkbox"/>	Autres infractions / Risques
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"/>	Planchers – construction et entretien			
3.2	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de cuisson									

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Remarques

Date de correction

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction

Vert

Jaune pâle Jaune foncé

Rouge rayé Rouge

12 mai 2012

Date de l'inspection :

Réinspection requise : Oui Non

Si oui, date :