

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Club Motonerie Voyageur Numéro de permis : 63-00205 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Exploitant : _____ Catégorie: Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Adresse : 61-2 Rue de l'Énergie Approvisionnement en eau: Privé Municipal
Lamèque N.B.



Élément N°	N.O.	S	I	Élément	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			✓	Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	10.2			✓	Murs – construction et entretien
1.1		✓		Sources approuvées	3.4			✓	Méthodes de refroidissement	7.1			✓	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3			✓	Plafonds – construction et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5			✓	Méthodes de réchauffage	7.2			✓	Surfaces de contact avec les aliments	11.0				APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6			✓	Méthodes de manipulation	7.3			✓	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1			✓	Eau – qualité et quantité
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4			✓	Lavage manuel de la vaisselle	11.2			✓	Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1			✓	Méthodes de présentation	7.5			✓	Ustensiles de table et vaisselle	11.3			✓	Manutention des déchets solides
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2			✓	Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	12.0			✓	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1			✓	Nettoyage et désinfection	12.1			✓	Éclairage
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1			✓	Tenue de dossiers	8.2			✓	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2			✓	Ventilation
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2			✓	Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES	13.0				GÉNÉRAL
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1			✓	Toilettes	13.1			✓	Permis
2.7	✓			Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1			✓	Connaissances établies	9.2			✓	Lavabo(s)	13.2			✓	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2			✓	Santé des employés	10.0			✓	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS	13.3			✓	Autres infractions / Risques
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				corrigée	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	3 avril 2018 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	--	---