

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Hill Top Motel & Restaurant

Numéro de permis : 04-00137 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 131 Madawaska Rd., Grand Smiff

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				ALIMENTS	3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES
1.1	/			Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1			<input checked="" type="checkbox"/>	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				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	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				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	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				INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6	/			Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes
2.7	/			Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1	/			Connaissances établies	9.2	/			Lavabo(s)
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2	/			Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
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		<input checked="" type="checkbox"/>		Les unités de réfrigération doivent être en mesure de maintenir les aliments à une température de 4°C ou moins. (2018-02-02)	Immédiatement
7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Reparce les joints de réfrigération des porte "Pizza out"	Proch. insp.

<input type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input checked="" type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge	2018-02-16 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Si oui, date : 2018-02-23
---	---	--------------------------------------	--