

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Atelier RADO

Numéro de permis : 04-00094 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Approvisionnement en eau : Privé Municipal

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 325, rue St-François
Edmundston, NB

N°	Description	N°	Description	N°	Description	N°	Description
1.0	ALIMENTS	1.3	✓	Méthodes de conservation	10.0	✓	Murs - construction et entretien
1.1	✓ Sources approuvées	3.4	✓	Méthodes de refroidissement	10.1	✓	Plafonds - construction et entretien
1.2	✓ Achats et réception	3.5	✓	Méthodes de réchauffage	10.2	✓	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
1.3	✓ Étiquetage et contenants acceptables	3.6	✓	Méthodes de manipulation	10.3	✓	11.0 Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0		PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	10.4	✓	11.1 Évacuation et épuration des eaux usées
2.1	✓ Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1	—	Méthodes de présentation	10.5	✓	11.2 Manutention des déchets solides
2.2	✓ Chambre de produits congelés	4.2	✓	Préparation à l'avance	10.6		ECLAIRAGE ET VENTILATION
2.3	Température d'entreposage frigorifique	5.0		TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	10.7	✓	12.1 Éclairage
2.4	✓ Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	✓	Tenue de dossiers	10.8	✓	12.2 Ventilation
2.5	✓ Aire d'entreposage frigorifique	5.2	✓	Rappel d'aliments	10.9		INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6	✓ Entreposage à sec	6.0		PERSONNEL	11.0	✓	13.0 GÉNÉRAL
2.7	✓ Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1	✓	Connaissances établies	11.1	✓	13.1 Permis
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2	✓	Santé des employés	11.2	✓	13.2 Contrôle des insectes et rongeurs
3.1	✓ Méthodes de décongélation	6.3	✓	Pratiques d'hygiène personnelle	11.3	✓	13.3 Autres infractions / Risques
3.2	✓ Méthodes de cuisson				11.4	✓	

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

2.4	✓		Les tablettes en grillage ne devraient pas être recouvertes de papier afin de permettre à l'air de circuler adéquatement.	Immediat
2.5	✓		Les tablettes du réfrigérateur "walk-in" ont besoin d'un nettoyage.	Plus tôt poss
2.2	✓		La chambre de produits congelés est très encombrée et devrait être désengorgée.	Plus tôt poss
6.2	✓		Assurez-vous d'avoir des bandes d'analyse afin de vérifier la concentration des assainisseurs.	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	10 juillet 2017 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	--	---