

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

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 325 rue St-François
Edmundston, NB

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	✓			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
2.1 2.1	✓			La lumière dans la chambre de congélation doit être recouverte.	Plus tôt poss.
2.3		✓		Tous les réfrigérateurs doivent être munis d'un thermomètre	Correction
2.6	✓			Les tablettes de l'entrepos à sec au sous-sol ont besoin d'être nettoyées; Les contenants à sucre et farine sur raye dans la cuisine également. Les ustensils de cuisine qui ne servent plus et qui ont été accumulés au fil des années devraient être éliminés	Plus tôt poss.

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	2020/09/23 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	--------------------------------------	---