

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Class 9 Sade Ltd
 Exploitant : _____
 Adresse : 1114 Paul 455, Linné Road

Número de permis : 07-00677 Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Periodique Réinspection Nouvelle licence Plainte
 Approvisionnement en eau : Privé Municipal Inspection de suivi pour maladie transmissible



Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0	ALIMENTS				7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2				Murs - construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	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	3.4		<input checked="" type="checkbox"/>							
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS			Méthodes de présentation	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de présentation	7.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Ustensiles de table et vaisselle
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0		<input checked="" type="checkbox"/>		NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire 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
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	9.0		<input checked="" type="checkbox"/>		INSTALLATIONS SANITAIRES
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.0	PERSONNEL				9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0		<input checked="" type="checkbox"/>		PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers - construction et entretien

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

Approved et signed

Remarques

Date de correction

Élément N° MI MA CR

Vert Jaune pâle Jaune foncé Rouge rayé Rouge
 Jaune pâle Jaune foncé Rouge

Date de l'inspection : 13/07/2001

Réinspection requise : Oui Non

Si oui, date : _____

Inspecteur : _____