

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement: Carte Rhen Cuisine F.J. Productions Numéro de permis: 63-00270 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Exploitant: F. J. Productions Catégorie:  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 Adresse: 155 Rue de Grâce Approvisionnement en eau:  Privé  Municipal  
Shippagan N.B.



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
1.1		✓		Sources approuvées	3.4			✓	Méthodes de refroidissement	7.1			✓	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		✓		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			✓	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
5.1	✓			Les registres de températures doivent être conservés jusqu'à la prochaine inspection.	immédiat

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	22 Mars 2019 Date de l'inspection:	Réinspection requise: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date:	Signature de l'Inspecteur:
--	---------------------------------------	---	----------------------------