

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement :

Chez Ra-ly

Numéro de permis :

05-00119

Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant :

Chez Ra-ly

Catégorie: Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse :

251, rue Canada, St-Quentin, 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
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
1,1(c)			✓	<i>Vous n'avez pas le droit de vendre des pots scellés de viande et poulet & pots maçon</i>	<i>Corrigé</i>
13, 14(c)	✓			<i>La dernière inspection et le permis doivent être à la vue du public</i>	<i>20 nov. 2019</i>
2,3(c)	✓			<i>Le registre de température doit être à jours</i>	<i>Immédiat</i>

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise: Oui Non
 Date de l'inspection: *10 novembre 2019*
 Si oui, date: _____