

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Resto La Petite Assiette

Numéro de permis : 04-00050

Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Catégorie:  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 14 Rue Principale  
St-E-Anne-de-Madawaska

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		<input checked="" type="checkbox"/>		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			<input checked="" type="checkbox"/>	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			<input checked="" type="checkbox"/>	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			<input checked="" type="checkbox"/>	Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION	
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	12.1	Éclairage
2.4				Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		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
				<i>Items 2.3, 7.1, 8.1 et 8.2 ont été corrigés</i>	
2.1			<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Oeufs et Fromage était à une température de 18°C. Les items ont été jetés. La nourriture potentiellement dangereuse doit être tenue à une température de 4° ou moins.</i>	<i>Corrigé à l'insp</i>
2.2	<input checked="" type="checkbox"/>			<i>Chambre de produit congelés doit être tenue en bon état de réparation unité en désordre, Bivue excessif plusieurs réparation requise - Discuté avec propriétaire.</i>	<i>JULIN 2020</i>
7.3	<input checked="" type="checkbox"/>			<i>Lave vaisselle à besoin d'être nettoyé Accumulation excessif de savon /huile - Cabaret aussi.</i>	<i>Discuté 2 Semaines.</i>
				<i>UX</i>	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	2020-02-21 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	--------------------------------------	---