

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Rockway inn

Numéro de permis : 04-20146 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 10039 Route 144 Grand Smith

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	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 ÉLIMINATION 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
11.1	✗	✗	JAA	Fournir la dernière copie du test d'eau microbiologique. - Disute avec gérante	Après l'heure
2.3		✗		Assurer que les réfrigérateurs sont gardés à 4°C -> ajuster l'unité "yogurt"	contrôler à l'imp.
9.2	✗			Fournir du papier à mains évier à main culsine pour	Après l'heure
6.1	✗			Penser la procédure et les reçus pour un cours de Salubrité alimentaire.	Disute.
				<b>✗</b>	
JAA		JAA	JAA		JAA
11.1		✗		Fournir un test d'analyse pour démontrer que l'eau est potable	2 semaines.
				Sur le plan d'échantillonnage.	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input checked="" type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge	2020-10-28 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date : 2020-11-12
--	---	--------------------------------------	---