FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS Nom de l'établissement : 1901 fal Aentral Crand Soull | Numéro de permis : 04-00136 |

Catégorie : 196 riodique | Réinspection |

Adresse : 623 72 hv) 50 esa d Dalgel | Approvisionnement en eau : Privé 12 Mille | Privé 12 Mille | Catégorie | Privé 12 Mille | P Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5 Inspection de suivi Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence pour maladie transmissible Municipal Élément Élément N.O. s N.O. Élément S N.O. S Élément Élément N.O. S **ALIMENTS** 1.0 3.3 V Méthodes de conservation **USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES** En 7.0 10.2 Murs - construction et entretien Équipement alimentaire - conception, 1.1 Sources approuvées 3.4 Méthodes de refroidissement 7.1 10.3 Plafonds - construction et entretien construction, installation et entretien APPROVISIONNEMENT EN EAU ET 1.2 3.5 Achats et réception Méthodes de réchauffage 7.2 Surfaces de contact avec les aliments 11.0 **ELIMINATION 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 1 Entreposage des aliments 2.1 4.1 Méthodes de présentation 7.5 Ustensiles de table et vaisselle 11.3 Manutention des déchets solides potentiellement dangereux 2.2 Chambre de produits congelés 4.2 U Préparation à l'avance NETTOYAGE ET DÉSINFECTION **ÉCLAIRAGE ET VENTILATION** 8.0 12.0 2.3 Température d'entreposage frigorifique 5.0 **TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL** 8.1 Nettoyage et désinfection 12.1 Éclairage Utilisation et entreposage des 2.4 Méthodes d'entreposage frigorifique 5.1 Tenue de dossiers 8.2 détergents et 12.2 Ventilation W des produits chimiques 2.5 Aire d'entreposage frigorifique 5.2 Rappel d'aliments 9.0 **INSTALLATIONS SANITAIRES** 13.0 GÉNÉRAL PERSONNEL 2.6 6.0 Entreposage à sec 9.1 Toilettes 13.1 Permis Entreposage d'aliments pour le 2.7 6.1 Connaissances établies 9.2 Lavabo(s) 13.2 Contrôle des insectes et rongeurs personnelle 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 10.1 Pratiques d'hygiène personnelle 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 CR Remarques Date de correction Huchne Onfraction 7 Vert Réinspection Oui requise: Jaune pale Jaune foncé Rouge rayé Rouge Si oui. date: Blanc-bureau; Jaune - exploitant; Bleu - à afficher