

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

 Nom de l'établissement : Auberge de la Baie

 Numéro de permis : 61-00001

 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Exploitant : \_\_\_\_\_

 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

 Inspection de suivi pour maladie transmissible

 Adresse : 139 St-Pierre O

 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	<b>ALIMENTS</b>				3.3		X		Méthodes de conservation	7.0	<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>				10.2		X		Murs – construction et entretien
1.1		X		Sources approuvées	3.4		X		Méthodes de refroidissement	7.1			X	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		X		Plafonds – construction et entretien
1.2		X		Achats et réception	3.5		X		Méthodes de réchauffage	7.2		X		Surfaces de contact avec les aliments	<b>11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>				
1.3		X		Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3		X		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		X		Eau – qualité et quantité
2.0	<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>				4.0	<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>				7.4		X		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		X		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		X		Méthodes de présentation	7.5		X		Ustensiles de table et vaisselle	11.3		X		Manutention des déchets solides
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2		X		Préparation à l'avance	<b>8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>				<b>12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>					
2.3		X		Température d'entreposage frigorifique	5.0	<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>				8.1			X	Nettoyage et désinfection	12.1		X		Éclairage
2.4		X		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		X		Tenue de dossiers	8.2		X		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		X		Ventilation
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		X		Rappel d'aliments	<b>9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES</b>				<b>13.0 GÉNÉRAL</b>					
2.6		X		Entreposage à sec	6.0	<b>PERSONNEL</b>				9.1		X		Toilettes	13.1		X		Permis
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		X		Connaissances établies	9.2		X		Lavabo(s)	13.2		X		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>				6.2		X		Santé des employés	<b>10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>				13.3		X		Autres infractions / Risques	
3.1		X		Méthodes de décongélation	6.3		X		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		X		Planchers – construction et entretien					
3.2		X		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
7.1	X			Les étagères abimées doivent être réparées.	Mars 2018
7.1	X			Le contour de l'évier à vaisselle doit être réparé (rouille).	Mars 2018
8.1		X		L'assainisseur est trop fort. Doit être à 200ppm.	corrige

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	5 sept. 2017 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	_____	_____
--	--	---	-------	-------