

FORMULAIRE D'INSPECTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE SERVICES ALIMENTAIRES

Nom de l'établissement : A. H. Epicerie 2000 Inc.
 Exploitant : _____ Type : Établissement de restauration, Boulangerie, Atelier de traiteur, Cantine mobile, Établissement de services alimentaires institutionnel, Distributeur automatique
 Numéro de permis : 05-00017 Catégorie : Périodique, Réinspection, Plainte, Nouvel établissement, Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Adresse : 339 rue principale, East River Crossing Nombre d'employés : 2-3 Nombre de places : 25 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					3.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de refroidissement	6.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle et des casseroles	10.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU - ÉLIMINATION DES DÉCHETS						
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	6.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Ustensiles de table et vaisselle	10.1			<input checked="" type="checkbox"/>		Eau - qualité et quantité	
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				10.2			<input checked="" type="checkbox"/>			Évacuation et épuration des eaux usées	
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS						7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Présence du calendrier de nettoyage	10.3			<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS					4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de présentation	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	11.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION						
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0 INSTALLATIONS SANITAIRES				11.1			<input checked="" type="checkbox"/>			Éclairage	
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	5.0 PERSONNEL						8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		<u>Toilette employé</u>	11.2			<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes publiques	12.0 GÉNÉRAL						
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	8.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)	12.1			<input checked="" type="checkbox"/>		Permis	
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	8.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Évier/évier réservé au service d'entretien	12.2			<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs	
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec						8.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Vestiaire du personnel	12.3			<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques	
3.0 PRÉPARATION DES ALIMENTS					6.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES					9.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS											
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers - construction et entretien							
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Murs - construction et entretien							
3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine	9.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds - construction et entretien							

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>Aucune infraction notée lors de l'inspection.</i>	

Vert : Jaune pâle : _____, Jaune foncé : _____
 Rouge pâle : _____, Rouge foncé : _____
 Date de l'inspection : 16 dec, 2009
 Réinspection requise : oui _____ non
 Si oui, date : _____