

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement: Cuillère les Jardins Inc.  
 Adresse: 60 rue Principale  
St-Jacques

Numéro de permis: 04-00132 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Catégorie:  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 Approvisionnement en eau:  Privé  Municipal



ID	ALIMENTS	3.5			Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2			Murs - construction et entretien
1.1	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Sources approuvées	3.4	✓		7.1	<input checked="" type="checkbox"/>	Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	10.3	✓		Plafonds - construction et entretien	
1.2	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Achats et réception	3.5	✓		7.2	<input checked="" type="checkbox"/>	Surfaces de contact avec les aliments	11.0	<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ÉLIMINATION DES DÉCHETS</b>			
1.3	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Étiquetage et contenants acceptables	3.6	✓		7.3	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1	✓		Eau - qualité et quantité	
2.0	<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>			4.0	<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>			7.4	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>		7.5	<input checked="" type="checkbox"/>	Ustensiles de table et vaisselle	11.3	✓		Manutention des déchets solides	
2.2	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Chambre de produits congelés	4.2	<input checked="" type="checkbox"/>		8.0	<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>			12.0	<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>		
2.3	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Température d'entreposage frigorifique	5.0	<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>			8.1	<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection	12.1	✓		Éclairage
2.4	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	<input checked="" type="checkbox"/>		8.2	<input checked="" type="checkbox"/>	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2	✓		Ventilation	
2.5	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Aire d'entreposage frigorifique	5.2	<input checked="" type="checkbox"/>		9.0	<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>			13.0	<b>GÉNÉRAL</b>		
2.6	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Entreposage à sec	6.0	<b>PERSONNEL</b>			9.1	<input checked="" type="checkbox"/>	Toilettes	13.1	✓		Permis
2.7	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1	<input checked="" type="checkbox"/>		9.2	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavabo(s)	13.2	✓		Contrôle des insectes et rongeurs	
3.0	<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>			6.2	<input checked="" type="checkbox"/>		10.0	<b>PLANCHERS, MURS ET RÉSILLES</b>			13.3	✓		Autres infractions / Risques
3.1	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Méthodes de décongélation	6.3	<input checked="" type="checkbox"/>		10.1	<input checked="" type="checkbox"/>	Planchers - construction et entretien					
3.2	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	Méthodes de cuisson											

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

7.2	✓		L'ilot / planche à coupée doit être planée et / ou changée.		avant utilisation.
8.1	✓		Le dessus des congélateurs / l'intérieur des réfrigérateurs,		avant ouverture.
			au sous sol, doivent être nettoyés.		
10.1	✓		Le plancher au sous sol (salle de congélateur) doit être nettoyé.		avant ouverture.
* l'établissement n'était pas opérationnel au moment de l'inspection.					

<input checked="" type="checkbox"/> Vert					
<input type="checkbox"/> Jaune pâle	<input type="checkbox"/> Jaune foncé	24 mai 2017		Réinspection requise: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
<input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input type="checkbox"/> Rouge	Date de l'inspection:		Si oui, date:	