

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Auberge Ressource du Lac

Numéro de permis : 60-00176

Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : _____

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : Carburn Chemin des Ressources, Carburn

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

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
1.3	<input checked="" type="checkbox"/>			Les aliments ne sont pas identifiés et datés. Identifier et Dater les aliments	Immédiat
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		La température des réfrigérateurs doit être enregistrée 2 fois par jour.	Immédiat
8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		L'astainisseur est trop fort, il doit y avoir des bandelettes pour tester le produit.	19 avril 2018
9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Il n'y a pas de savon à mains à tous les niveaux à mains, il faut s'en procurer.	Immédiat
13.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Les sauces BBQ date de 2014. Les sauces furent jetées. Produit était ouvert.	Corrige
7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Les surfaces en bois doivent être peint	Novembre 2018

<input type="checkbox"/> Vert <input checked="" type="checkbox"/> Jaune pale <input checked="" type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	<p style="font-size: 1.2em;">12 avril 2018</p> Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Si oui, date : 19 avril 2018
---	---	---