

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Centre Maillat

Numéro de permis : 04-00070 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : Avenue Ben Martin  
St Basile

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		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>	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"/>	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					<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>
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"/>	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1			<input checked="" type="checkbox"/>		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			<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1			<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>	12.0					<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>	<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			<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				Rappel d'aliments	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			<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				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>	13.3			<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques
3.1				Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1			<input checked="" type="checkbox"/>	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	MA	CR	Remarques	Date de correction
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Chaque unité de réfrigération a besoin d'un thermomètre	immédiat
4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Si service buffet est offert doit avoir écran protecteur	immédiat
5.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Régistre de température des unités de réfrigération obligatoire	immédiat
10.1	<input checked="" type="checkbox"/>			repuser plancher de cuisine	prochain inspectio

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	09/08/2021 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------