

### FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

 Nom de l'établissement : Comité de Bien-être de l'Église St-Pierre

 Numéro de permis : \_\_\_\_\_ Type :  Classe 3  Classe 4  Classe 5

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

 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible

 Adresse : 1 St-Pierre Ouest Caraque

 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
1.0				<b>ALIMENTS</b>	3.3		X		Méthodes de conservation	7.0		X		<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
1.1		X		Sources approuvées	3.4		X		Méthodes de refroidissement	7.1		X		Équipement alimentaires – conception, construction, installation et entretien
1.2		X		Achats et réception	3.5		X		Méthodes de réchauffage	7.2		X		Surfaces de contact avec les aliments
1.3		X		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		X		Méthodes de manipulation	7.3		X		Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	7.4		X		Lavage manuel de la vaisselle
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		X		Méthodes de présentation	7.5		X		Ustensiles de table et vaisselle
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2		X		Préparation à l'avance	8.0				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.3		X		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1		X		Nettoyage et désinfection
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
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		X		Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.6		X		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		X		Toilettes
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		X		Connaissances établies	9.2		X		Lavabo(s)
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		X		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
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

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	Date de l'inspection : <u>1 Oct. 2019</u>	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Si oui, date : <u>  </u>
--	---	---	--------------------------