

Nom de l'établissement

Environnement Le Bonbon (2114)

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plante pour maladie transmissible

Approuvativement en eau : Privé Municipal

Classe 3 Classe 4 Classe 5

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi

Inspection de suivi



FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

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				Élément N°					Élément N°					Élément N°					Élément N°
1.1				Sources approuvées	3.3				Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	10.2				Murs - construction et entretien	
1.2				Actes et réception	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1				Construction, installation et entretien	10.3				Plafonds - construction et entretien	
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2				Surfaces de contact avec les aliments	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS			Eau - qualité et quantité	
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS			Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS			Méthodes de manipulation	7.3				Lavage de la vaisselle à la machine	11.1				Évacuation et épuration des eaux usées	
2.1				Chambre de produits congelés	4.1				Méthodes de présentation	7.4				Lavage manuel de la vaisselle	11.2				Maintenance des déchets solides	
2.2				Température d'entreposage frigorifique	4.2	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL			Préparation à l'usage	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			Utilisation et entreposage des produits chimiques	12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION			Éclairage	
2.3				Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2				Nettoyage et désinfection des produits chimiques	12.1				Ventilation	
2.4				Airs d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	8.2	INSTALLATIONS SANITAIRES			Toilettes	13.0	GÉNÉRAL			Permis	
2.5				Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL			Commissaires stables	9.1				Lavabo(s)	13.1				Contrôle des insectes et rongeurs	
2.6				Méthodes de décongélation	6.1				Santé des employés	9.2	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			Planchers - construction et entretien	13.2				Autres infractions / Risques	
2.7				Méthodes de cuisson	6.3				Pratiques d'hygiène personnelle	10.0				Planchers - construction et entretien	13.3					
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS																			
3.1																				
3.2																				

13.2 infraction corrigée

Élément N° MI MA CR Remarques

Date de correction

Reçu par : _____

Signature de l'inspecteur : _____

Signature de l'établissement : _____

Date de l'inspection : _____

Réinspection requise : Oui Non

Si oui, date : _____

Bleu - bureau; Jaune - exploitant; Bleu - à afficher