

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

Nom de l'établissement : Maxcik  
 Exploitant : \_\_\_\_\_  
 Adresse : 1089 rue du Parc  
Piquerville

Numéro de permis : 61-00153 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  
 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				ALIMENTS	3.3		X		Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES
1.1		X		Sources approuvées	3.4		X		Méthodes de refroidissement	7.1			X	Équipement alimentaire – 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				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	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				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3		X		Température d'entreposage frigorifique	5.0		X		TENU DE DOSSIERS & RAPPEL	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 désinfectants et des produits chimiques
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	X			Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6		X		Entreposage à sec	6.0		X		PERSONNEL	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				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		X		Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
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										

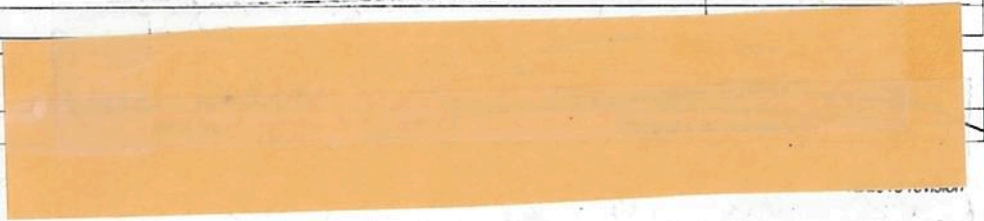
N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
2.4	X			Les boîtes et sacs d'aliments ne doivent pas être entreposés directement sur le plancher dans le "walk-in".	Immédiatement
7.1	X			L'étagère sous le malaxeur doit être peinturée.	5 avril 2020

Vert  
 Jaune pâle     Jaune foncé  
 Rouge rayé     Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non

Date de l'inspection : 5 Mars 2020    Si oui, date : \_\_\_\_\_



Blanc – bureau; Jaune – exploitant; Bleu – à afficher