

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Complexe Sportif

Numéro de permis : 60-00715

Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

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

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 103 Allée du Complexe sportif Petit-Rocher

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

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	<p>17 nov 2021</p> <p>Date de l'inspection :</p>	<p>Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non</p> <p>Si oui, date :</p>	
--	--	--	--