

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement :

Coco Rest Eau

Numéro de permis :

En Processus

 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant :

 Catégorie: Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

 Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse :

197 a Blvd. J. D. Gauthier
E8S 1M9

 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	ALIMENTS				3.3		<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				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"/>			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"/>			11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS				
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"/>			11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau – qualité et quantité	
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		<input checked="" type="checkbox"/>				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"/>			11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides	
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>			Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1		<input checked="" type="checkbox"/>				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"/>			12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation	
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>			Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0	GÉNÉRAL				
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		<input checked="" type="checkbox"/>				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"/>			13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs	
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		<input checked="" type="checkbox"/>			Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques	
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>			Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>								
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		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 : Le 21 Jun 2021	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Reçu par : _____	Signature de l'inspecteur : _____
--	---	---	------------------	-----------------------------------

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