

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Residence Chez Linda

Numéro de permis : 61-00374 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : _____

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

Adresse : 1966 rue Châtillon
Maisonnette

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		11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
1.3		X		Étiquetage et contenants acceptables.	3.6		X		Méthodes de manipulation	7.3		X		
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		X		11.2 Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		X		Méthodes de présentation	7.5		X		11.3 Manutention des déchets solides
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2		X		Préparation à l'avance	8.0				12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3		X		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		X		12.1 Éclairage
2.4		X		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	X			Tenue de dossiers	8.2		X		12.2 Ventilation
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	X			Rappel d'aliments	9.0				13.0 GÉNÉRAL
2.6		X		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		X		13.1 Permis
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		X		Connaissances établies	9.2		X		13.2 Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		X		Santé des employés	10.0				13.3 Autres infractions / Risques
3.1		X		Méthodes de décongélation	6.3		X		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		X		10.1 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
11.1	X			L'eau doit être analysée 2 fois par jour année.	13 nov. 2020

<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>28 oct. 2020</u>	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Si oui, date : _____	reçu par : _____	Signature : _____
--	--	---	----------------------	------------------	-------------------