

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Les Saveurs Académiques Numéro de permis : 63-08310 Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : [Redacted] Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 318, Boul. J.D. Vanthusen 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		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET EQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	8.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		10.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Murs – 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"/>		10.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds – construction et entretien
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"/>		11.0				APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau – qualité et quantité
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"/>		11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0		<input checked="" type="checkbox"/>		11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TÉNU DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		12.0				ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Tenu de dossiers	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		12.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Éclairage
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	9.0				12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		13.0				GÉNÉRAL
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"/>		13.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Permis
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0				13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
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"/>		13.3	<input checked="" type="checkbox"/>			Autres infractions / Risques
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson						10.2		<input checked="" type="checkbox"/>						

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
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Les températures de réfrigération doivent être enregistrées 2 fois par jour. (Corrigé sur place)	immédiat
9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Tous les évier à mains doivent être munis de savon en tout temps. (Corrigé sur place)	immédiat

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Date de l'inspection : 7 mai 2022 Si oui, date :

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