

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Entreprise Orientale Ltée  
 Exploitant : [Redacted]  
 Adresse : 510 St-Pierre O. Caraque

Numéro de permis : 61-00029 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 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				<b>ALIMENTS</b>	3.3		X		Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
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				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	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				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.3			X	Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	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 détergents et des produits chimiques
2.5			X	Aire d'entreposage frigorifique	5.2	X			Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.6		X		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	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				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		X		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
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
2.3	X			La température des réfrigérateurs doit être enregistrée 2 fois par jour.	Immédiatement
2.5	X			Les étagères dans le réfrigérateur "Pepsi" doivent être peinturées ou remplacées.	Fév. 2020
3.4		X		Les aliments cuits (ribs, riz) doivent être réfrigérés au réfrigérateur. Pas à température pièce.	Corrigé

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	17 déc 2019 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	reçu par : <u>[Redacted]</u>	Signature de l'inspecteur : <u>[Redacted]</u>
--	---------------------------------------	---	------------------------------	---