

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Les Sucreries Chez Branisa
 Exploitant : _____
 Adresse : 184, rue Acadie
Grande-Anse

Numéro de permis : 61-00409 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				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	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				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	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				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3			X	Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		X	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				INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6		X		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	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				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		X		Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
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 du réfrigérateur est à 7°C. Doit être à 4°C ou moins.	Corrigé
2.3	X			La température des réfrigérateurs doit être enregistrée 2 fois par jour.	Immédiatement
2.4		X		Les aliments mis en conserve (sauce, soupe) doivent être entreposés au réfrigérateur.	Corrigé
3.5		X		Les aliments cuits (sauce, soupe) doivent être réchauffés à 75°C avant d'être mis au réfrigérateur.	Corrigé
7.1	X			L'intérieur du tour doit être nettoyé régulièrement.	Immédiatement
7.2	X			Les comptoirs et tables de travail doivent être nettoyés régulièrement.	Immédiatement
9.2		X		Le lavage à mains doit être accessible en tout temps.	Corrigé
10.1	X			Les planchers doivent être nettoyés régulièrement.	Immédiatement
8.1	X			Un horaire de nettoyage doit être mis en place et suivi.	Immédiatement
13.3	X			Un plan opérationnel pour le COVID-19 doit être fait et fourni à l'inspecteur.	Immédiatement

<input type="checkbox"/> Vert <input checked="" type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date : _____	Date de l'inspection : <u>21 mai 2020</u>	Signature : <u>[Signature]</u> Inspecteur : _____
--	--	---	---	--