

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Cantine Chantal Pelletier

Numéro de permis : 04-00017

Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 41 chemin Japés
Rivière Verte

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"/> | Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien | 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"/> | Surfaces de contact avec les aliments | 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"/> | Lavage de la vaisselle à la machine | 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"/> | Lavage manuel de la vaisselle | 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"/> | Ustensiles de table et vaisselle | 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"/> | Nettoyage et désinfection | 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"/> | Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques | 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"/> | Toilettes | 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"/> | Lavabo(s) | 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"/> | Planchers – construction et entretien | | | | | |
| 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 |
|------------|----|----|----|--|--------------------|
| | | | | Aucune infraction lors de cette inspection | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge | <p style="font-size: large; font-family: cursive;">09/08/2021</p> Date de l'inspection : | Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date : |
|--|--|---|