

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Herwin Dorim
 Exploitant : _____
 Adresse : Sauveroy, n B

Numéro de permis : G2-00470 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 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes de conservation | 7.0 | | | | USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 2.0 | | | | ENTREPOSAGE DES ALIMENTS | 4.0 | | | | PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS | 7.4 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Lavage manuel de la vaisselle |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 2.5 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Aire d'entreposage frigorifique | 5.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Rappel d'aliments | 9.0 | | | | INSTALLATIONS SANITAIRES |
| 2.6 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Entreposage à sec | 6.0 | | | | PERSONNEL | 9.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Toilettes |
| 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) |
| 3.0 | | | | PRÉPARATION DES ALIMENTS | 6.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Santé des employés | 10.0 | | | | PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS |
| 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 |
|------------|-------------------------------------|----|----|---|-----------------------|
| 1.3 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | Transférer le contenu de sac ouvert (sucre) dans contenant lavable avec couvercle | Immédiatement corrigé |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Vert Jaune pâle Jaune foncé Rouge rayé Rouge

Date de l'inspection : Le 20 nov. 2019 Réinspection requise : Oui Non

Si oui, date : _____ reçu par : _____ Signature de l'inspecteur : _____

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