

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Hable Sealane Entremis Inc.
 Exploitant : _____
 Adresse : 963 rue Principale, Beresford.

Numéro de permis : 60-00662 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			<input checked="" type="checkbox"/>	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"/>	<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"/>	<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
9.2.		<input checked="" type="checkbox"/>		Il doit toujours avoir du papier à main dans les stations de lavage des mains.	Corrigé.
8.2.	<input checked="" type="checkbox"/>			Il faut avoir les tests strips en tout temps.	01 avril 2022.

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	24 mars 2022 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	--	---