

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Cafétéria La Miséricorde Inc. Numéro de permis : 63-00319 Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Exploitant : St. Marc Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Adresse : 75 Ave de l'Église St-Marc St-Raphaël QB 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				Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				
1.1		✓		Sources approuvées	3.4		✓		Méthodes de refroidissement	7.1		✓		10.2		✓		Murs – construction et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5		✓		Méthodes de réchauffage	7.2		✓		10.3		✓		Plafonds – construction et entretien
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3		✓		11.0		✓		APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		✓		11.1		✓		Eau – qualité et quantité
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5		✓		11.2		✓		Évacuation et épuration des eaux usées
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0		✓		11.3		✓		Manutention des déchets solides
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		✓		12.0		✓		ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		✓		Tenue de dossiers	8.2		✓		12.1		✓		Éclairage
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		✓		Rappel d'aliments	9.0		✓		12.2		✓		Ventilation
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		✓		13.0		✓		GÉNÉRAL
2.7	✓			Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		13.1		✓		Permis
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		✓		Santé des employés	10.0		✓		13.2		✓		Contrôle des insectes et rongeurs
3.1		✓		Méthodes de décongélation	6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		13.3		✓		Autres infractions / Risques
3.2		✓		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

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	14 Mars 2012 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	
--	--	---	--

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