

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Auberges de la Baie

Numéro de permis : 61-00001

Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : _____

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 139 St-Pierre O. Caraque

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			10.2		X		Murs – construction et entretien	
1.1		X		Sources approuvées	3.4		X		Méthodes de refroidissement	7.1		X		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		X		Plafonds – construction et entretien
1.2		X		Achats et réception	3.5		X		Méthodes de réchauffage	7.2		X		Surfaces de contact avec les aliments	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS			
1.3		X		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		X		Méthodes de manipulation	7.3		X				11.1		X	
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		X		11.2		X		Évacuation et épuration des eaux usées	
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		X		Méthodes de présentation	7.5		X		11.3		X		Manutention des déchets solides	
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2		X		Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
2.3		X		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1		X		12.1		X		Éclairage	
2.4		X		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	X			Tenue de dossiers	8.2		X		12.2		X		Ventilation	
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	X			Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	GÉNÉRAL				
2.6		X		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		X		13.1		X		Permis	
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		X		Connaissances établies	9.2		X		13.2		X		Contrôle des insectes et rongeurs	
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		X		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			13.3		X		Autres infractions / Risques	
3.1		X		Méthodes de décongélation	6.3		X		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		X							
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

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	17 juill. 2018 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	Reçu par : _____	Signature de l'inspecteur : _____
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	-----------------------------------