

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Maxine Food
 Exploitant : Set me pour inspection
 Adresse : Set me pour inspection

Numéro de permis : 07-00809 Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte
 Approvisionnement en eau : Privé Municipal Inspection de suivi / pour maladie transmissible



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			10.2	Murs - construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			10.3	Plafonds - construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2	<input checked="" type="checkbox"/>			11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3	<input checked="" type="checkbox"/>			11.1	Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS			Méthodes de présentation	7.4	<input checked="" type="checkbox"/>			11.2	Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Préparation à l'avance	7.5	<input checked="" type="checkbox"/>			11.3	Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2				Tenue de dossiers	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			Rappel d'aliments	8.1	<input checked="" type="checkbox"/>			12.1	Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Connaissances établies	8.2	<input checked="" type="checkbox"/>			12.2	Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Santé des employés	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	PERMIS
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL			Pratiques d'hygiène personnelle	9.1	<input checked="" type="checkbox"/>			13.1	
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1					9.2	<input checked="" type="checkbox"/>			13.2	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2					10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			13.3	Autres infractions / Risques
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3					10.1	<input checked="" type="checkbox"/>				
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

Remarques

Date de correction

Vert Jaune pâle Jaune foncé Rouge rayé
 Rouge rayé

Réinspection requise : Oui Non
 Date de l'inspection : 21/01/2009 Si oui, date :