

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Cantine de la Plage

Numéro de permis : 61-00200

Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : [REDACTED]

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

Adresse : 612 rue Acadie
Grande-Anse

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
1.1		X		Sources approuvées	3.4		X		Méthodes de refroidissement	7.1		X		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		X		Achats et réception	3.5		X		Méthodes de réchauffage	7.2		X		Surfaces de contact avec les aliments
1.3			X	Étiquetage et contenants acceptables	3.6		X		Méthodes de manipulation	7.3		X		Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		X		Lavage manuel de la vaisselle
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		X		Méthodes de présentation	7.5		X		Ustensiles de table et vaisselle
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2		X		Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3			X	Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1			X	Nettoyage et désinfection
2.4			X	Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	X			Tenue de dossiers	8.2		X		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	X			Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6		X		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		X		Toilettes
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		X		Connaissances établies	9.2		X		Lavabo(s)
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		X		Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
3.1		X		Méthodes de décongélation	6.3		X		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		X		Planchers – construction et entretien
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
1.3	X			La date de préparation doit être indiquée sur les produits préparés à l'avance	Immédiatement
2.3	X			La température des réfrigérateurs doit être enregistrée 2 fois par jour.	Immédiatement
2.4	X			Les sacs ouverts, au congélateur, doivent être refermés hermétiquement.	Immédiatement
8.1		X		L'assainisseur est trop fort. Doit être à 200ppm.	Corrigé

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : 3 août 2021

Reçu par : [REDACTED]