

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Polivalente Louis Mailloix Numéro de permis : 61-00014 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Exploitant : L Caraguel Formier Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte
 Adresse : 30 rue Formier Caraguel Approvisionnement en eau : Privé Municipal Inspection de suivi pour maladie transmissible



Élément N°	Élément			Élément N°	Élément			Élément N°	Élément			Élément N°	Élément		
	N.O.	S	I		N.O.	S	I		N.O.	S	I		N.O.	S	I
1.0	ALIMENTS			7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			10.2	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS			Murs - construction et entretien			
1.1	<input checked="" type="checkbox"/>			7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			10.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds - construction et entretien			
1.2	<input checked="" type="checkbox"/>			7.2	<input checked="" type="checkbox"/>			11.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					
1.3	<input checked="" type="checkbox"/>			7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		11.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Eau - qualité et quantité			
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS			7.4	<input checked="" type="checkbox"/>			11.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées			
2.1	<input checked="" type="checkbox"/>			7.5	<input checked="" type="checkbox"/>			11.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Maintenance des déchets solides			
2.2	<input checked="" type="checkbox"/>			8.0		<input checked="" type="checkbox"/>		12.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		ÉCLAIRAGE ET VENTILATION			
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		8.1	<input checked="" type="checkbox"/>			12.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Éclairage			
2.4	<input checked="" type="checkbox"/>			8.2	<input checked="" type="checkbox"/>			12.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation			
2.5	<input checked="" type="checkbox"/>			9.0		<input checked="" type="checkbox"/>		13.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		GÉNÉRAL			
2.6	<input checked="" type="checkbox"/>			9.1	<input checked="" type="checkbox"/>			13.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Permis			
2.7	<input checked="" type="checkbox"/>			9.2	<input checked="" type="checkbox"/>			13.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs			
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS			10.0	<input checked="" type="checkbox"/>			13.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques			
3.1	<input checked="" type="checkbox"/>			10.1	<input checked="" type="checkbox"/>										
3.2	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>									

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
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>			La température du réfrigérateur à bœufages "Tabac" est à 8°C. Doit être à 4°C ou moins. Ne pas entreposer d'aliments périssables.	Corrigé
7.3	<input checked="" type="checkbox"/>				La vaisselle doit être pré-rincée avant d'aller au lave-vaisselle. Un bayer doit être installé avant le lave-vaisselle.	Sept. 2021

Vert Jaune pâle Jaune foncé Rouge rayé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Date de l'inspection : 16 nov. 2020 Si oui, date : _____

Reçu par : _____ Signature de l'inspecteur : _____