

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Resto à Juliette  
 Exploitant : [REDACTED]  
 Adresse : 445 St-Pierre Ouest  
Caraguet

Numéro de permis : 61-00395 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 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	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		X		Eau – qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4			X	Lavage manuel de la vaisselle	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	Ustensiles de table et vaisselle	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	Nettoyage et désinfection	12.1		X		Éclairage
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	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	Toilettes	13.1		X		Permis
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		X		Connaissances établies	9.2			X	Lavabo(s)	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	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			Une date de préparation doit être indiquée sur les aliments préparés.	Immédiatement
7.1	X			Les rebords de comptoir abîmés doivent être réparés.	nov. 2019
7.2	X			Les spatules et couteaux ne doivent pas être entreposés entre les comptoirs (Craques). Doivent être entreposés pour éviter une contamination.	Immédiatement
8.1		X		L'assainisseur est trop fort. Doit être à 200ppm en tout temps.	Corrigé

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Reçu par : <u>[REDACTED]</u>	Signature de l'inspecteur : <u>[REDACTED]</u>	Date de l'inspection : <u>10 juin 2019</u>	Si oui, date :
--	---	------------------------------	---	--	----------------