

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Cantine AEFaum UdeM
 Exploitant : Cantine AEFaum
 Adresse : CPEI université

Numéro de permis : 01-01758 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	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de manipulation	7.3	<input checked="" type="checkbox"/>			11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4				11.1	Eau – qualité et quantité
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de présentation	7.5		<input checked="" type="checkbox"/>		11.2	Évacuation et épuration des eaux usées
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Préparation à l'avance	8.0				11.3	Manutention des déchets solides
2.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2			<input checked="" type="checkbox"/>	12.1	Éclairage
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0				12.2	Ventilation
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		13.0	GÉNÉRAL
2.7	<input checked="" type="checkbox"/>			Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Connaissances établies	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		13.1	Permis
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0		<input checked="" type="checkbox"/>		13.2	Contrôle des insectes et rongeurs
3.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>		13.3	Autres infractions / Risques
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

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
8.2		x		des solutions d'assainissement doivent être mélangé à 200 ppm durant l'inspection la concentration était plus de 400ppm	Corrigé
2.3	x			la température de tous les réfrigérateurs doivent être consignés 2 fois par jours (2ième mention)	aujourd'hui

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date :

25 sept 2019

Date de l'inspection :