

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Resto Chez Isa
 Exploitant : [REDACTED]
 Adresse : 124 rue du Pont Bertrand

Numéro de permis : 61-00231 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 doivent être indiquée sur les aliments préparés à l'avance ou décongelés.	Immédiatement
2.3		X		Les petits casseaux de sauce (tartare, BBQ) doivent être conservés sur la glace ou au réfrigérateur.	Corrigée
2.3		X		Les bouteilles de salsa doivent être réfrigérées après l'ouverture.	Corrigée
8.1	X			Le coin étagère à côté du poêle doit être nettoyé.	Immédiatement
9.2	X			Le lavabo à mains doit être utilisé uniquement pour le lavage des mains.	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	Date de l'inspection : <u>2 avril 2019</u>	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	x		inspecteur :
--	--	---	---	--	--------------