

### FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Acadie Bouffe  
 Exploitant : \_\_\_\_\_  
 Adresse : 5 rue Ste-Anne  
Caraguet

Numéro de permis : 61-00293 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									
<b>1.0</b>	<b>ALIMENTS</b>				3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	<b>7.0</b>	<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>			10.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Murs – construction et entretien					
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	10.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds – construction 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	<b>11.0</b>	<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>							
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"/>		Lavage de la vaisselle à la machine					11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau – qualité et quantité
<b>2.0</b>	<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>				<b>4.0</b>	<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>				<b>7.4</b>		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle					11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées
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"/>		Ustensiles de table et vaisselle	11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides				
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	<b>8.0</b>	<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>			<b>12.0</b>	<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>								
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	<b>5.0</b>	<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>												<b>8.1</b>		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	12.1
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Tenue de dossiers	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation				
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	<b>9.0</b>	<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>			<b>13.0</b>	<b>GÉNÉRAL</b>								
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	<b>6.0</b>	<b>PERSONNEL</b>												<b>9.1</b>		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes	13.1
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"/>		Lavabo(s)	13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs				
<b>3.0</b>	<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>				<b>6.2</b>		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	<b>10.0</b>	<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>			<b>13.3</b>									
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"/>		Planchers – construction et entretien	13.3
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson		<i>N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique</i>																	

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	Date de l'inspection : <u>6 dec 2018</u>	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date : _____	Reçu par : _____	Signature de l'inspecteur : _____
--	--	---	------------------	-----------------------------------