

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Calare Spa Numéro de permis : 07-003972 Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Exploitant : _____ Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi
 Adresse : 35 Allée Boute Rivière de Lantz Approvisionnement en eau : Privé Municipal pour maladie transmissible



Élément N°	N.O.	S	I	Élément	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				Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2				Murs - construction et entretien	
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	10.3				Plafonds - construction et entretien	
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS				
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1				Eau - qualité et quantité	
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle	11.2				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				Manutention des déchets solides	
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL			Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			Nettoyage et désinfection	12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				Éclairage
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0				Méthodes de dossiers	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.1				Ventilation	
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes	12.2				Permis	
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	PERSONNEL			Connaissances établies	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			Lavabo(s)	13.0	GÉNÉRAL				Contrôle des insectes et rongeurs
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				Santé des employés	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers - construction et entretien	13.1				Autres infractions / Risques	
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>			13.2					
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2					10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.3					
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>			10.1		<input checked="" type="checkbox"/>								
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson	6.3		<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

Vert Jaune pâle Jaune foncé Rouge rayé Rouge
 Réinspection requise : Oui Non
 Date de l'inspection : 11/02/2011 Si oui, date : _____