

## FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Worry pas ta brain Bistro  
 Exploitant : Worry pas ta brain Bistro  
 Adresse : 318 rue man st. Steacie

Numéro de permis : 01-03033 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	<b>ALIMENTS</b>				3.3		✓		Méthodes de conservation	7.0	<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>			10.2		✓		Murs – construction et entretien	
1.1		✓		Sources approuvées	3.4		✓		Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		✓		Plafonds – construction et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5		✓		Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments	<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>				
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3			✗	Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		✓		Eau – qualité et quantité
2.0	<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>				4.0	<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>				7.4		✓		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		✓		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5		✓		Ustensiles de table et vaisselle	11.3		✓		Manutention des déchets solides
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0	<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>			12.0	<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>				
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0	<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>				8.1		✓		Nettoyage et désinfection	12.1		✓		Éclairage
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		—		Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		✓		Ventilation
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		—		Rappel d'aliments	9.0	<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>			13.0	<b>GÉNÉRAL</b>				
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0	<b>PERSONNEL</b>				9.1		✓		Toilettes	13.1		✓		Permis
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		Lavabo(s)	13.2		✓		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>				6.2		✓		Santé des employés	10.0	<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>			13.3		✓		Autres infractions / Risques	
3.1		✓		Méthodes de décongélation	6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1				Planchers – construction et entretien					
3.2		✓		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
7.3		✗		le lave vaisselle à température élevée doit être muni d'un thermostat pour la température du rinçage	prochain insp

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pale <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	28 Jan 2022 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	---------------------------------------	---