

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Cafeteria ERSA

Numéro de permis : 04-00085 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 39 Rue St-Joseph

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		✓		Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			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	11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS				
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	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				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 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION					
2.3			✗	Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				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 INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	GÉNÉRAL					
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0 PERSONNEL				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	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		✓		Santé des employés	10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			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
1.3	✗			Bien identifier les aliments préparés avec la date de préparation	Aujourd'hui
2.3		✗		Placer un thermomètre dans le réfrigérateur storage. Pour assurer que les aliments ne sont pas dans la zone de danger	Aujourd'hui
7.3	✗			Réparer le lave-vaisselle. Fuite d'eau sur plancher - Risque de blessure et de dommage au plancher.	1 semaine
10.2	✗			Repeindre la moulture sur murs près du service - Doit être facile à nettoyer.	Proch insp

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	<p>2019-12-02SM</p> Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	---	---