

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Auberge les Jardins Inn.

Numéro de permis : 04-00132

Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 60 rue Principale
St-Jacques.

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	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES
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
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
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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle
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
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection
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
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes
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)
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
3.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<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
3.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		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
2.3	<input checked="" type="checkbox"/>			les températures doivent être consignées au moins deux fois par jour.	Aujourd'hui
7.2	<input checked="" type="checkbox"/>			l'ikat/planche à découper doit être re-suyée.	prochaine insp.
8.1	<input checked="" type="checkbox"/>			l'intérieur des réfrigérateurs et des micro ondes doivent être nettoyés.	Aujourd'hui
8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		les solutions d'assainissement doivent être utilisées conformément aux instructions sur l'étiquette du fabricant.	CORRIGÉ
9.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Tous les postes de lavage des mains doivent disposer d'un distributeur de savon liquide.	CORRIGÉ
9.2	<input checked="" type="checkbox"/>			les serviettes en papier doivent être dans un distributeur.	CORRIGÉ

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : 17 septembre 2018
 Date de l'inspection : _____