

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

Nom de l'établissement : Restaurant Le Caraque

Numéro de permis : 61-00075

Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Exploitant : [REDACTED]

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 07 St-Pierre E. Caraque

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		X		Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES
1.1		X		Sources approuvées	3.4			X	Méthodes de refroidissement	7.1		X		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		X		Achats et réception	3.5		X		Méthodes de réchauffage	7.2			X	Surfaces de contact avec les aliments
1.3		X		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		X		Méthodes de manipulation	7.3		X		Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				<del>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</del>	7.4		X		Lavage manuel de la vaisselle
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		X		Méthodes de présentation	7.5		X		Ustensiles de table et vaisselle
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2		X		Préparation à l'avance	8.0			X	<del>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</del>
2.3		X		Température d'entreposage frigorifique	5.0				<del>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</del>	8.1			X	Nettoyage et désinfection
2.4		X		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		X		Tenue de dossiers	8.2		X		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		X		Rappel d'aliments	9.0				<del>INSTALLATIONS SANITAIRES</del>
2.6			X	Entreposage à sec	6.0				<del>PERSONNEL</del>	9.1		X		Toilettes
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		X		Connaissances établies	9.2		X		Lavabo(s)
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	8.2		X		Santé des employés	10.0				<del>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</del>
3.1		X		Méthodes de décongélation	6.3		X		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		X		Planchers – construction et entretien
3.2		X		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
2.0	X			Les couvercles des bacs à aliments secs qui sont brisés doivent être réparés.	8 avril 2019
2.0	X			Les bacs à aliments secs doivent être nettoyés.	Immédiatement
3.4		X		Les aliments cuits (patates, soupe) doivent être réfrigérés au réfrigérateur.	Corrigé
7.2	X			Les planches à découper endommagées doivent être changées ou resurtoutées.	25 avril 2019
8.1	X			Le coins des couvercles à chaudrons doit être nettoyé.	Immédiatement
8.1		X		L'assainisseur était trop fort. Doit être à 200 ppm.	Corrigé

Vert  
 Jaune pâle     Jaune foncé  
 Rouge rayé     Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non  
 Si oui, date : [REDACTED]

Date de l'inspection : 25 mars 2019