

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Mawi Bakerie

Numéro de permis : _____

Adresse : 592 madawaska Rd.
Gravel-Sault

Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5 Autre
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence
 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	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		✓			3.4	✓			Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3				Plafonds – construction et entretien
1.2			✓		3.5	✓			Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS			
1.3			✓		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			✓		4.1	✓			Méthodes de présentation	7.5		✓		Ustensiles de table et vaisselle	11.3				Manutention des déchets solides
2.2			✓		4.2	✓			Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION			
2.3			✓		5.0	✓			TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		✓		Nettoyage et désinfection	12.1				Éclairage
2.4			✓		5.1	✓			Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2				Ventilation
2.5			✓		5.2	✓			Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0	GÉNÉRAL			
2.6			✓		6.0	✓			PERSONNEL	9.1		✓		Toilettes	13.1				Permis
2.7	✓				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			✓		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

Vert
 Jaune pâle
 Rouge rayé
 Jaune foncé
 Rouge
 Date de l'inspection : 20 mai 2021
 Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : _____

Blanc – bureau; Jaune – exploitant; Bleu – copie à expédier

Locaux destinés aux aliments
Procédures opérationnelles normalisées

Version 6.0, Janvier 2019
Remplace la version 5.1

01/2019