

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Ecole Leandre Legresley
 Exploitant : E.L.L. Catereria
 Adresse : 261 rue Acadie
Grande-Anse

Numéro de permis : 61-00011 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	Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0				ALIMENTS	3.3		X		Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	10.2		X		Murs – construction et entretien
1.1		X		Sources approuvées	3.4		X		Méthodes de refroidissement	7.1		X		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		X		Plafonds – construction et entretien
1.2		X		Achats et réception	3.5		X		Méthodes de réchauffage	7.2		X		Surfaces de contact avec les aliments	11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS				
1.3		X		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		X		Méthodes de manipulation	7.3		X				11.1		X	
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		X		11.2			X		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		X		Méthodes de présentation	7.5		X		11.3		X		Manutention des déchets solides	
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2		X		Préparation à l'avance	8.0				8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
2.3		X		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		X		Nettoyage et désinfection	12.1		X		Éclairage
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	12.2		X		Ventilation
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	X			Rappel d'aliments	9.0				9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES	13.0 GÉNÉRAL				
2.6		X		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		X		Toilettes	13.1		X		Permis
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		X		Connaissances établies	9.2		X		Lavabo(s)	13.2		X		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		X		Santé des employés	10.0				10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS	13.3		X		Autres infractions / Risques
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

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : _____

Date de l'inspection : 31 oct. 2019
 Inspecteur : _____

Blanc – bureau; Jaune – exploitant; Bleu – à afficher