

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Cantine du Quai  
 Exploitant : [REDACTED]  
 Adresse : 2 Ave Portuaire Grande-Anse

Numéro de permis : 61-00388 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Périodicité :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  
 Approvisionnement en eau :  Privé  Municipal

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0				<b>ALIMENTS</b>	3.3		X		Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
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	X	Étiquetage et contenants acceptables	3.6		X		Méthodes de manipulation	7.3	X			Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	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				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.3			X	Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	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				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.6		X		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	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				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		X		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
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
1.3	X			Une date de préparation doit être indiquée sur les aliments préparés et décongelés	Immédiatement
2.3	X			La température des réfrigérateurs doit être enregistrée 2 fois par jour.	Immédiatement
12.2	X			La hotte doit être nettoyée.	6 août 2019
13.2	X			Le moustiquaire de la fenêtre de service doit être maintenu fermé.	Immédiatement

Vert  
 Jaune pâle     Jaune foncé  
 Rouge rayé     Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non

Si oui, date : 30 juill - 2019

reçu par : [REDACTED]