

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Collectif économique d'innovation

Numéro de permis : 03-01599

Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : Philippe Prieemann / Frédérique

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Adresse : 7 rue Prieemann / Frédérique



Approvisionnement en eau : Privé Municipal

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Élément N°	N.O.		Élément	Élément N°	N.O.		Élément	Élément N°	N.O.		Élément
	S	I			S	I			S	I	
1.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ALIMENTS	3.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de conservation	7.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES
1.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sources approuvées	3.4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de refroidissement	7.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Achats et réception	3.5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de réchauffage	7.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Surfaces de contact avec les aliments
1.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Étiquetage et contenants acceptables	3.6	<input checked="" type="checkbox"/>	<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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	PRESENTATION 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de présentation	7.5	<input checked="" type="checkbox"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Préparation à l'avance	8.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Température d'entreposage frigorifique	5.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection
2.4	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Tenue de dossiers	8.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Aire d'entreposage frigorifique	5.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rappel d'aliments	9.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage à sec	6.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	PERSONNEL	9.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Toilettes
2.7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Connaissances établies	9.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lavabo(s)
3.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Santé des employés	10.0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
3.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de décongélation	6.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pratiques d'hygiène personnelle	10.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<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
6.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Employé autorisé pour le cas de manipulation des aliments, mais n'a pas encore subi son examen ni obtenu son certificat.		Le 2 novembre 2002
7.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SOP d'hygiène de la vaisselle à température élevée ne fonctionne pas. Le fournisseur doit faire fonctionner sans mesurer la température de l'eau. La température a été vérifiée et le lave vaisselle a obtenu son rapport de performance.		Le 16 octobre 2002

Vert Jaune foncé Rouge rayé
 Jaune pâle Rouge
 Réinspection requise : Oui Non
 Date de l'inspection : 16 octobre 2002 Si oui, date : 22 novembre 2002