

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Restaurant Le Patrimoine Inc.

Numéro de permis : 04-00111

Adresse : 115 ch. Rivière-a-la-truite
St-Jacques

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		✓		Sources approuvées	3.4	✓	✓		Méthodes de refroidissement	7.1			✓	Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	10.3		✓		Plafonds - construction et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5	✓	✓		Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS			
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	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		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5		✓		Ustensiles de table et vaisselle	11.3				Manutention des déchets solides
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION			
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		✓		Nettoyage et désinfection	12.1				Éclairage
2.4			✓	Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	✓			Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2				Ventilation
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	✓			Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES	13.0	GÉNÉRAL			
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		✓		Toilettes	13.1				Permis
2.7	✓			Entreposage d'aliments pour le personnel	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		✓		Méthodes de décongélation	6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		Planchers - construction et entretien					
3.2		✓		Méthodes de cuisson															

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
2.4	✓			les Réfrigérateurs doivent être tenus en bon état. (Plancher du walk-in en haut)	prochaine inspection.
7.1	✓			les équipements dont la surface n'entre pas en contact avec des aliments doivent être entretenus de manière appropriée à leur usage prévu et doivent être faciles à nettoyer et désinfectés. (armoires, portes, tablettes d'armoires, et de tiroirs.)	prochaine inspection.

Vert
 Jaune pâle
 Rouge rayé
 Jaune foncé
 Rouge
 Date de l'inspection : 30 janvier 2020
 Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date :