

Nom de l'établissement :

La Centre Bellefeuille Inc

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCALS DESTINÉS AUX ALIMENTS

Numéro de permis :

62-88635

Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Catégorie :

Périodique

Réinspection

Nouvelle licence

Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Approvisionnement en eau :

Privé

Municipal



Exploitant :

4295 Rue Du Beauroy Inc

Adresse :

Trocadéro, 1187

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		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			10.2	Murs - construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de refroidissement	7.1				10.3	Plafonds - construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	7.2				11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.3				11.1	Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0		<input checked="" type="checkbox"/>		ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				11.2	Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de présentation	7.5				11.3	Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL			12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.1	Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de dossiers	8.2				12.2	Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'articles	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	GÉNÉRAL
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	6.0				13.1	Permis
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	9.2				13.2	Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			13.3	Autres infractions / Risques
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1					
3.2		<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

Vert  Jaune pâle  Jaune foncé  Rouge rayé  Rouge

Date de l'inspection : 20 mai 2014

Réinspection requise :  Oui  Non

Si oui, date :

Reçu par : \_\_\_\_\_

Signature de l'inspecteur : \_\_\_\_\_

Date de correction : \_\_\_\_\_