

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Déroux Turbide
 Exploitant : 63 Alexis Paquet
 Adresse : Ave St-Aune, n.5

Numéro de permis : 07-00983 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : 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	ALIMENTS			Sources approuvées	3.3				Méthodes de conservation	7.0				Murs - construction et entretien
1.1				Achats et réception	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1				Plafonds - construction et entretien
1.2				Étiquetage et contenants acceptables	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2				Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien
1.3				Entreposage des aliments potentiellement dangereux	3.6				Méthodes de manipulation	7.3				Surfaces de contact avec les aliments
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS			Chambre de produits congelés	4.0				Méthodes de présentation	7.4				Lavage de la vaisselle à la machine
2.1				Température d'entreposage frigorifique	4.1				Préparation à l'avance	7.5				Lavage manuel de la vaisselle
2.2				Méthodes d'entreposage frigorifique	4.2				Tenue de dossiers	8.0				Ustensiles de table et vaisselle
2.3				Altre d'entreposage frigorifique	5.0				Rappel d'aliments	8.1				Nettoyage et désinfection
2.4				Entreposage à sec	5.1				Connaissances stables	8.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5				Entreposage d'aliments pour le personnel	5.2				Santé des employés	8.3				Nettoyage et désinfection
2.6				Méthodes de décongélation	5.3				Pratiques d'hygiène personnelle	8.4				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS			Méthodes de cuisson	6.0				Rappel d'aliments	9.0				Nettoyage et désinfection
3.1					6.1				Connaissances stables	9.1				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
3.2					6.2				Santé des employés	9.2				Nettoyage et désinfection
					6.3				Pratiques d'hygiène personnelle	9.3				Nettoyage et désinfection
										10.0				Nettoyage et désinfection
										10.1				Nettoyage et désinfection
										10.2				Nettoyage et désinfection
										10.3				Nettoyage et désinfection
										10.4				Nettoyage et désinfection
										10.5				Nettoyage et désinfection
										10.6				Nettoyage et désinfection
										10.7				Nettoyage et désinfection
										10.8				Nettoyage et désinfection
										10.9				Nettoyage et désinfection
										11.0				Nettoyage et désinfection
										11.1				Nettoyage et désinfection
										11.2				Nettoyage et désinfection
										11.3				Nettoyage et désinfection
										11.4				Nettoyage et désinfection
										11.5				Nettoyage et désinfection
										11.6				Nettoyage et désinfection
										11.7				Nettoyage et désinfection
										11.8				Nettoyage et désinfection
										11.9				Nettoyage et désinfection
										12.0				Nettoyage et désinfection
										12.1				Nettoyage et désinfection
										12.2				Nettoyage et désinfection
										12.3				Nettoyage et désinfection
										12.4				Nettoyage et désinfection
										12.5				Nettoyage et désinfection
										12.6				Nettoyage et désinfection
										12.7				Nettoyage et désinfection
										12.8				Nettoyage et désinfection
										12.9				Nettoyage et désinfection
										13.0				Nettoyage et désinfection
										13.1				Nettoyage et désinfection
										13.2				Nettoyage et désinfection
										13.3				Nettoyage et désinfection
										13.4				Nettoyage et désinfection
										13.5				Nettoyage et désinfection
										13.6				Nettoyage et désinfection
										13.7				Nettoyage et désinfection
										13.8				Nettoyage et désinfection
										13.9				Nettoyage et désinfection
										14.0				Nettoyage et désinfection
										14.1				Nettoyage et désinfection
										14.2				Nettoyage et désinfection
										14.3				Nettoyage et désinfection
										14.4				Nettoyage et désinfection
										14.5				Nettoyage et désinfection
										14.6				Nettoyage et désinfection
										14.7				Nettoyage et désinfection
										14.8				Nettoyage et désinfection
										14.9				Nettoyage et désinfection
										15.0				Nettoyage et désinfection

N.O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Remarques

Date de correction

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge	Date de l'inspection : <u>12/02/2021</u>	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Si oui, date : _____	Secteur : _____
--	--	--	---	----------------------	-----------------

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