

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Roux Martin
 Exploitant : 18500 Roux Martin
 Adresse : Murray Siddons Rd.

Numéro de permis : 07-000220 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	
															Élément
1.0	ALIMENTS				3.3				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				Méthodes de refroidissement	7.1				10.3	Plafonds - construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2				11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAUX ET ELIMINATION DES DÉCHETS
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3				11.1	Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS			Méthodes de présentation	7.4				11.2	Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Préparation à l'avance	7.5				11.3	Maintenance des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL			Méthodes de présentation	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION			12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0				Tenue de dossiers	8.1				12.1	Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Rappel d'aliments	8.2				12.2	Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Tenue de dossiers	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES			13.0	GÉNÉRAL
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL			Rappel d'aliments	9.1				13.1	Permis
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1				Connaissances établies	9.2				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		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3				Pratiques d'hygiène personnelle	10.1					
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson	6.3										

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; Ml - 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>10/03/2022</u>	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	--	--	---