

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Rouvard Le Bouliller
 Exploitant : 2 rue Hu guette Sud
 Adresse : Neque, n. 13

Número de permis : 07-60602 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				3.3				Méthodes de conservation	7.0				Murs - construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Plafonds - construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2	<input checked="" type="checkbox"/>			
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3	<input checked="" type="checkbox"/>			APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	7.4	<input checked="" type="checkbox"/>			Eau - qualité et quantité
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5	<input checked="" type="checkbox"/>			Évacuation et épuration des eaux usées
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'avance	8.0	<input checked="" type="checkbox"/>			Maintenance des déchets solides
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0	<input checked="" type="checkbox"/>			
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Permis
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1				Connaissances établies	9.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2				Santé des employés	10.0	<input checked="" type="checkbox"/>			Autres infractions / Risques
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3				Pratiques d'hygiène personnelle	10.1	<input checked="" type="checkbox"/>			
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson						10.4	<input checked="" type="checkbox"/>			

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	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Si oui, date :
Date de l'inspection : <u>26/01/2022</u>			
Remarques			
Date de correction			
Signature : _____			