

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement :

*Manoir Oasis de la Baie*

Numéro de permis :

*60-00493*

Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

Exploitant :

Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse :

*660 Rue Queen Bathurst*

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					
1.0				<b>ALIMENTS</b>	3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>	10.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Murs – construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds – construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	11.0	<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>			
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1				
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		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		<input checked="" type="checkbox"/>		Ustensiles de table et vaisselle	11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.0				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>	12.0	<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>			
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection	12.1				
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Tenue de dossiers	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>	13.0	<b>GÉNÉRAL</b>			
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes	13.1				
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)	13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>	13.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers – construction et entretien					
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
2.3	<input checked="" type="checkbox"/>			<i>Les réfrigérateurs doivent maintenir 40F ou moins. Certaines et plusieurs lectures indiquaient 42 - 44 F.</i>	<i>Immédiat</i>
8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		<i>Le distributeur à assainisseur est déréglé et doit être vérifié par un technicien. Faire les mélanges à la main (13ml / 1 Litre eau) (2 1/2 c. thé / 1 Litre)</i>	<i>18 fev 2021</i>

<input type="checkbox"/> Vert <input checked="" type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	<i>11 fev 2021</i> Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Si oui, date : <i>18 fev 2021</i>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--