

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Mansair Saint-Simon Numéro de permis : 61-00333 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Exploitant : \_\_\_\_\_ Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  
 Adresse : 162 ch. Lebaithiller Saint-Simon 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 N°	N.O.	S	I	Élément
1.0	ALIMENTS				3.3				Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	10.2				Murs – construction et entretien
1.1		X		Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1		X		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		X		Plafonds – construction et entretien
1.2		X		Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2		X		Surfaces de contact avec les aliments	11.0				APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
1.3		X		Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3		X		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		X		Eau – qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		X		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		X		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5		X		Ustensiles de table et vaisselle	11.3		X		Manutention des déchets solides
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	12.0				ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3			X	Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		X		Nettoyage et désinfection	12.1				Éclairage
2.4		X		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenu de dossiers	8.2		X		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2				Ventilation
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0		X		INSTALLATIONS SANITAIRES	13.0				Permis
2.6		X		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		X		Toilettes	13.1				Contrôle des insectes et rongeurs
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1				Connaissances établies	9.2		X		Lavabo(s)	13.2				Autres infractions / Risques
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2				Santé des employés	10.0		X		PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS	13.3				
3.1		X		Méthodes de décongélation	6.3				Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		X		Planchers – construction et entretien					
3.2		X		Méthodes de cuisson															

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; Ml - Infraction mineure; M/A - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Élément N° 2.3 Ml M/A CR

Remarques: La température des réfrigérateurs doit être enregistrée 2 fois par jour.

Date de correction: Immédiatement

Date de l'inspection: 1 sept 2020

Réinspection requise:  Oui  Non

Si oui, date: \_\_\_\_\_

Inspecteur: \_\_\_\_\_