

9. CERTIFICAT DE RÉUSSITE À UN PROGRAMME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS :
NOM DE LA PERSONNE OU DES PERSONNES QUI DÉTIENNENT LE CERTIFICAT :

NOM DU PROGRAMME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS :

10. NOMBRE DE MANIPULATEURS D'ALIMENTS : (Calculez le nombre *total* de manipulateurs d'aliments. Veuillez calculer chaque employé à temps partiel, c.-à-d. ceux qui travaillent 20 heures ou moins, comme 0,5 employé).

0 à 5 6 à 10 11 à 15 15 à 20 plus de 20

11. PRÉPARATION DE LA NOURRITURE :

Votre entreprise utilise-t-elle les produits, ou offre-t-elle les services suivants? (Veuillez inscrire un « x » dans les cases appropriées :

viande fraîche ou congelée volaille fraîche ou congelée poisson frais ou congelé
 aliments congelés produits laitiers œufs
 charcuteries produits de boulangerie (risque élevé) produits de boulangerie (faible risque)
 fruits et légumes confiserie crème glacée
 eau de réserves publiques ou de réserves appartenant aux entreprises minières eau de réserves privées ou d'autres types de réserves pas de préparation alimentaire
 boissons mets à emporter uniquement service aux tables

12. QUANTITÉ DE NOURRITURE PRODUITE : (nombre de repas, ou l'équivalent, produits ou servis chaque jour)

Moins de 25 repas _____ de 25 à 50 _____ de 51 à 100 _____ de 101 à 200 _____ plus de 200 _____

13. CLIENTÈLE SERVIE :

Population générale _____ majoritairement des personnes âgées _____ majoritairement des enfants (12 ans et moins)

14. RENSEIGNEMENTS SUR L'ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE :

nouvel établissement _____ date d'ouverture envisagée _____
établissement existant _____ date d'ouverture envisagée _____ date d'ouverture initiale _____

15. HEURES D'OUVERTURE : _____

16. NUMÉRO DE TÉLÉPHONE _____ NUMÉRO DE TÉLÉPHONE CELLULAIRE OU DE TÉLÉAVERTISSEUR _____
NUMÉRO DE FAX _____ COURRIEL _____

17. CATÉGORIE ET DROITS DU PERMIS : (encerclez le numéro approprié)

<u>Numéro</u>	<u>Catégorie de permis</u>	<u>Durée du permis</u>	<u>Droits</u>	
1.	Permis d'établissement alimentaire annuel	1 an	100 \$	
2.	Permis annuel d'établissement alimentaire sans but lucratif	1 an	aucun droit	
3.	Permis d'établissement alimentaire saisonnier	2 semaines à 4 mois	50 \$	
4.	Permis saisonnier d'établissement alimentaire sans but lucratif	2 semaines à 4 mois	aucun droit	
5.	Permis d'établissement alimentaire temporaire	moins de 2 semaines	aucun droit	Mode de paiement : <input type="checkbox"/>

chèque mandat-poste Visa Mastercard

Numéro de carte de crédit _____ Date d'expiration ____/____

Nom apparaissant sur la carte de crédit _____

SIGNATURE

NOM (en caractère d'imprimerie) DATE

POUR USAGE INTERNE SEULEMENT

TYPE D'ÉTABLISSEMENT :

Restaurant _____ Transformation des aliments _____

Distribution alimentaire _____ Autre que vente au détail _____

Garde de jour _____ Établissement pour personnes âgées _____

INDICE DE RISQUE :

CONDITIONS ET RESTRICTIONS (encerclez celles qui s'appliquent parmi les conditions et restrictions de la liste de la page suivante, ou inscrivez-les sous le n° 12 « Autres »)

PERMIS : ACCORDÉ REFUSÉ

Signature : _____

HYGIÉNISTE DU MILIEU

DATE

Nom : _____

LISTE DES CONDITIONS

1. Produits alimentaires provenant exclusivement de sources approuvées (c.-à-d. pas de produits fabriqués au foyer).
2. Pas de préparation alimentaire.
3. Aliments préemballés seulement.
4. Aliments préemballés à faible risque seulement.
5. Fruits et légumes crus et entiers seulement.
6. Aliments à faible risque seulement (énumérez les aliments).

7. Approuvé pour usage unique, ustensiles jetables seulement.
8. Mets à emporter seulement.
9. Pour les établissements dont la ventilation est déficiente ou qui utilisent un système de ventilation domestique : interdiction de faire de la cuisson ou de la friture au moyen d'une friteuse, d'une rôtissoire, d'une plaque à frire, ou de tout autre appareil produisant des vapeurs grasses.
10. Pour les cuisines et les salles de banquet des centres communautaires : ces installations alimentaires sont équipées conformément aux exigences en matière de

santé. Les groupes qui utilisent ces installations sont tenus de préparer la nourriture en respectant les procédures de santé en vigueur. Contactez les services d'hygiène du milieu pour obtenir de plus amples renseignements.

11. Aucune condition.

12. Autres :
