

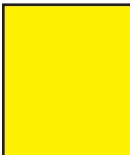
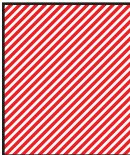



# Grille de classement de vos locaux destinés aux aliments

Quelle est la gravité des infractions notées dans le rapport d'inspection?	Définition	Ce que cela signifie pour vous...
<p>Les infractions relevées lors de l'inspection sont classées selon leur gravité ou leur potentiel de causer des maladies.</p> <p><b>Mineure</b> – infraction non susceptible d'entraîner un risque immédiat pour la santé humaine.</p> <p><b>Majeure</b> – infraction indiquant une défaillance des pratiques d'hygiène OU infraction entraînant un risque pour la santé humaine.</p> <p><b>Critique</b> – infraction entraînant un risque direct pour la santé humaine.</p> <p>Le classement général de votre local est calculé en fonction du nombre d'infractions qui y ont été relevées (voir le tableau).</p>	 <p><b>VERT</b> : Niveau élevé de conformité sans plus de 5 infractions mineures.</p>	<p>En règle générale, votre local destiné aux aliments respecte les exigences de la réglementation.</p>
	 <p><b>JAUNE PÂLE</b> : Conformité générale malgré 6 à 9 infractions mineures.</p>	<p>Votre local destiné aux aliments ne respecte pas les exigences de la réglementation. Malgré les infractions, rien n'indique un risque immédiat pour la santé de vos clients.</p>
	 <p><b>JAUNE FONCÉ</b> : Conformité générale malgré au plus 3 infractions majeures.</p>	<p>Votre local destiné aux aliments ne respecte pas les exigences de la réglementation. Les infractions relevées indiquent une défaillance de vos pratiques d'hygiène et/ou un risque possible pour la santé de vos clients.</p>
	 <p><b>ROUGE RAYÉ</b> : Le local demeure ouvert malgré une infraction critique ou plus <i>et/ou</i> 4 infractions majeures ou plus <i>et/ou</i> 10 infractions mineures ou plus.</p>	<p>Votre local destiné aux aliments ne respecte pas les exigences de la réglementation. Les infractions relevées indiquent un risque possible pour la santé de vos clients. Des mesures immédiates sont nécessaires.</p>
	 <p><b>ROUGE</b> : Le permis est révoqué pour des raisons de non-conformité.</p>	<p>Votre local destiné aux aliments ne respecte pas les exigences de la réglementation. Votre local doit rester fermé jusqu'à ce que toutes les conditions fixées par le ministère de la Santé aient été remplies.</p>