

FORMULAIRE D'INSPECTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE SERVICES ALIMENTAIRES



Nom de l'établissement : Denis Jul Daddio's Pizza
 Exploitant : Denis Daddio Type : Établissement de restauration, Boulangerie, Atelier de traiteur, Cantine mobile, Établissement de services alimentaires institutionnel, Distributeur automatique
 Numéro de permis : 04-00114 Catégorie : Périodique, Réinspection, Plainte, Nouvel établissement, Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Adresse : 348 rue du Nouveau Ed'ston Nombre d'employés : Nombre de places : 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	Élément N°	N.O.	S	I	Élément
1.0 ALIMENTS					3.4				Méthodes de refroidissement	6.4				Lavage manuel de la vaisselle et des casseroles	10.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU - ÉLIMINATION DES DÉCHETS				
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.5				Méthodes de réchauffage	6.5				Ustensiles de table et vaisselle	10.1				Eau - qualité et quantité
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.6				Méthodes de manipulation	7.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION					10.2				Évacuation et épuration des eaux usées
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS					7.1				Présence du calendrier de nettoyage	10.3				Manutention des déchets solides
2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS					4.1				Méthodes de présentation	7.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	11.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
2.1		<input type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.2				Préparation à l'avance	8.0 INSTALLATIONS SANITAIRES					11.1				Éclairage
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	5.0 PERSONNEL					8.1					11.2				Ventilation
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.1				Connaissances établies	8.2				Toilettes publiques	12.0 GÉNÉRAL				
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.2				Santé des employés	8.3				Lavabo(s)	12.1				Permis
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.3				Pratiques d'hygiène personnelle	8.4				Évier/évier réservé au service d'entretien	12.2				Contrôle des insectes et rongeurs
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec						8.5				Vestiaire du personnel	12.3				Autres infractions / Risques
3.0 PRÉPARATION DES ALIMENTS					6.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES					9.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS									
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.1				Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	9.1				Planchers - construction et entretien					
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson	6.2				Surfaces de contact avec les aliments	9.2				Murs - construction et entretien					
3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	6.3				Lavage de la vaisselle à la machine	9.3				Plafonds - construction et entretien					

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 :
2.6	<input checked="" type="checkbox"/>			les contenants de plastique doivent être placés sur tablettes ou roulettes	
3.3	<input checked="" type="checkbox"/>			les contenants de sauces spaghetti doivent être gardés réfrigérés	

Vert : Jaune pâle : Jaune foncé : Rouge pâle : Rouge foncé :
 Date de l'inspection : 20 juillet 2009 Réinspection requise : oui non
 Si oui, date :