

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : La Résidence de l'Hôtel-Dieu Pavilion Royal Numéro de permis : 04-00467 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Adresse : 429 rue principale St-Basile Catégorie: Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible

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				3.3		✓		Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2		✓		Murs – construction et entretien
1.1		✓		Sources approuvées	3.4		✓		Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		✓		Plafonds – construction et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5		✓		Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS				
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.6		✓		Méthodes de manipulation	7.3		✓		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1			✗	Eau – qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		✓		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		✓		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5		✓		Ustensiles de table et vaisselle	11.3		✓		Manutention des déchets solides
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1		✓		Nettoyage et désinfection	12.1		✓		Éclairage
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		✓		Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2			✗	Ventilation
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		✓		Rappel d'aliments	9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0	GÉNÉRAL				
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		✓		Toilettes	13.1		✓		Permis
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2			✗	Lavabo(s)	13.2		✓		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		✓		Santé des employés	10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.3		✓		Autres infractions / Risques	
3.1		✓		Méthodes de décongélation	6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		Planchers – construction et entretien					
3.2		✓		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
9.2	✗			Assurer que la pression des circuits pour le lavage des mains est suffisante pour un fonctionnement normale. Pression insuffisante à l'évier près du bureau Admin.	10 JAN 2022
11.1	✗			Garder les tuyaux hors des éviers afin d'éviter les risques de siphonnement dans l'eau potable de l'établissement et système municipale.	Aujourd'hui
12.2	✗			Nettoyer les entré / sortit de ventilation pour éviter les risques de contamination physique dans la cuisine.	10 JAN 2022
9.2				Les couleurs associées au température de l'évier avant sont inversé. Devrait être corrigé afin d'éviter des incidents.	Discret

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge	Date de l'inspection : <u>2021-12-17</u>	Réinspection requise : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Si oui, date : <u>2022-01-10</u>
--	--	--	---