

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : **HÔPITAL ESC de Longueuil** Numéro de permis : **63-00023** Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : **29 M. de P. Pitoyak** Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte pour maladie transmissible

Adresse : **Longueuil N.B.** Approuvé/inscrivant 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
1.0	ALIMENTS			Élément	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			Élément	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			Élément
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	10.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Murs - construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Actes et réception	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	11.0		<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds - construction et entretien
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		APPROVISIONNEMENT EN EAUX ET ELIMINATION DES DÉCHETS
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS			Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS			Lavage de la vaisselle à la machine	11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau - qualité et quantité
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle	11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et ébullition des eaux usées
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ustensiles de table et vaisselle	12.0		<input checked="" type="checkbox"/>		Éclairage
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL			Nettoyage et désinfection	12.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Axe d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Tolbiète	13.0		<input checked="" type="checkbox"/>		Permis
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.0	PERSONNEL			Lavabo(s)	13.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers - construction et entretien	13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS			Méthodes de cuisson	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers - construction et entretien	13.3		<input checked="" type="checkbox"/>		
3.1					6.3		<input checked="" type="checkbox"/>							
3.2														

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Remarques

Date de correction

Vert Jaune pâle Jaune foncé Rouge Rouge rayé

Réinspection requise : Oui Non

Date de l'inspection : **30 Mars 2021** Si oui, date :

Reçu par : **W**

Signature de l'inspecteur :

Blanc - bureau; Jaune - exploitant; Bleu - à afficher