

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Foyer Youth & Huguette Caron

Numéro de permis : 04-00430 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie: Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 701 2^e Avenue Grand Sud H

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				
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	11.0 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
1.1		✗		L'utilisation de conserve ou de bouteilles maison des aliments hypochlorite est interdite	immédiatement
1.3	✗			- Retirer et entreposer au réfrigérateur - ne plus faire de conserve avec viandes -	immédiatement
2.6	✗			Les items potentiellement dangereux préparés doivent avoir une date de préparation	2 semaines
				Les aliments dans la salle de storage doivent être rangés à 15cm du sol	
				afin de prévenir la contamination croisée	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :	Date de l'inspection : <u>2011-12-21</u>
--	---	--