

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Josee Pizza

Numéro de permis : 04-00009

Adresse : 374 Blvd. Sidore Boucher
St Jacques

Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5 Autre
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence
 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	11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION 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 bouteille maison des aliments hyposélectés est interdite lorsque des aliments potentiellement dangereux sont enlevés de leurs emballages originaux pour être entreposés; la date de péremption doit être notée sur le contenant (vendeur)	CORRIGÉ - CORRIGÉ
1.3	✓				
9.1	✓			Un dispensateur de papier de toilette doit être disponible (salle de bain employé)	prochaine inspection

Vert
 Jaune pâle
 Rouge rayé

Jaune foncé
 Rouge

Date de l'inspection : 27 mai 2021

Réinspection requise : Oui Non

Si oui, date :

Blanc – bureau; Jaune – exploitant; Bleu – copie à expédier

Locaux destinés aux aliments
Procédures opérationnelles normalisées

Version 6.0, Janvier 2019
Remplace la version 5.1

01/2019