

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Hôpital et CS Colebatch Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Exploitant : Région de Santé Vitalité Catégorie: Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte
 Adresse : 27 rue de l'Hôpital Approvisionnement en eau : Privé Municipal

Inspection de suivi pour maladie transmissible

Élémt N°	N.O.	S	I	Élémt	Élémt N°	N.O.	S	I	Élémt	Élémt N°	N.O.	S	I	Élémt
1.0	ALIMENTS				7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2				Murs - construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	7.1	Méthodes de conservation	<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	10.3				Plafonds - construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	7.2	Méthodes de refroidissement	<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	11.0				APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	7.3	Méthodes de réchauffage	<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1				Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				7.4	Méthodes de manipulation	<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle	11.2				Évacuation et épuraton des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	7.5	Méthodes de présentation	<input checked="" type="checkbox"/>		Ustensiles de table et vaisselle	11.3				Manutention des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	8.0	Préparation à l'avance	<input checked="" type="checkbox"/>			12.0				ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entrepotage frigorifique	8.1	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	12.1				Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entrepotage frigorifique	8.2	Tenue de dossiers	<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et produits chimiques	12.2				Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entrepotage frigorifique	9.0	Rappel d'aliments	<input checked="" type="checkbox"/>			13.0				GÉNÉRAL
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entrepotage à sec	9.1	Connaissances établies	<input checked="" type="checkbox"/>		INSTALLATIONS SANITAIRES	13.1				Permis
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entrepotage d'aliments pour le personnel	9.2	Samt� des employés	<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes	13.2				Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				10.0	Pratiques d'hygiène personnelle	<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)	13.3				Autres infractions / Risques
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	10.1	Pratiques d'hygiène personnelle	<input checked="" type="checkbox"/>			N.O.				N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson					PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS					

Élémt N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction

<input checked="" type="checkbox"/> Vert	<input type="checkbox"/> Jaune foncé	<input checked="" type="checkbox"/> Non
<input type="checkbox"/> Jaune pâle	<input type="checkbox"/> Rouge	<input type="checkbox"/> Oui
Date de l'inspection : <u>11 Mars 2023</u>		Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui
Si oui, date :		

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