

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Foyer Mariette Ladouceur

Numéro de permis : 04-00402 Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5

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



Adresse : 26, ch Des Jardins St-André, NJB

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
1.1		✓		Sources approuvées	3.4	✓			Méthodes de refroidissement	7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5	✓			Méthodes de réchauffage	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6	✓			Méthodes de manipulation	7.3		✓		Lavage de la vaisselle à la machine
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4	✓			Lavage manuel de la vaisselle
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1	-	-	-	Méthodes de présentation	7.5		✓		Ustensiles de table et vaisselle
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2			✓	Préparation à l'avance	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		✓		Nettoyage et désinfection
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	-	-	-	Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	-	-	-	Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		✓		Toilettes
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1			✓	Connaissances établies	9.2		✓		Lavabo(s)
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2			✓	Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS
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
3.1		✓		La viande crue doit être entreposée au bas du réfrigérateur.	Corrigé

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	2021/12/08 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	--------------------------------------	---