

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Le Foyer chez Cindy

Número de permis : 04-00439

Adresse : 394 chemin TOBIOUE
Grand-Sault

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															

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
9.2	✓			Papier à mains doit être de au dispensateur	2 semaines

Vert
 Jaune pâle
 Rouge rayé
 Jaune foncé
 Rouge
 Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : _____
 Date de l'inspection : 23 novembre 2001

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

Locaux destinés aux aliments
Procédures opérationnelles normalisé