

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Ensam J Santé & Bien-Être

Numéro de permis : 07-00590

Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : _____ Adresse : 1302 rue Falardeau, Québec, Q.C.

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Approvisionnement en eau : Privé Municipal

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément		
															N°	S	I
1.0	ALIMENTS			Sources approuvées	3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.2		Murs – construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	10.3		Plafonds – construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS	
1.3	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle	11.1		Eau – qualité et quantité
2.0		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.0	PRESENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de présentation	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Ustensiles de table et vaisselle	11.2		Évacuation et épurateur des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	7.5	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION		<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection	11.3		Maintenance des déchets solides
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	4.2	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des produits chimiques	7.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des produits chimiques	12.0	ECLAIRAGE ET VENTILATION	
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Atre d'entreposage frigorifique	5.0		<input checked="" type="checkbox"/>		Tenue de dossiers	8.0		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	12.1		Éclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des produits chimiques	12.2		Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	5.2	PERSONNEL	<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	8.2	INSTALLATIONS SANITAIRES		<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection	12.3	GENERAL	Permis
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.0		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	9.0		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	13.0		Contrôle des insectes et rongeurs
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	13.1		Autres infractions / Risques
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS	<input checked="" type="checkbox"/>			6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	9.2	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS		<input checked="" type="checkbox"/>	Nettoyage et désinfection	13.2		
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>			6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	10.0		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	13.3		
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle			<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection			

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

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge Date de l'inspection : <u>9/02/2021</u>
Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date : _____	Reçu par : _____

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