

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Foyer Denise Page

Numéro de permis : 04-00423

Adresse : 207 Rue Stephen E
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
9.1	✓			Papier à mains doit être sur dispensateur dès possible en tout temps	aujourd'hui
10.1	✓			les planchers ont besoin d'être lavés	aujourd'hui
8.1	✓			les équipements ont besoin de nettoyage / Poêle, réfrigérateur & lavé vaisselle / micro-onde)	aujourd'hui

Vert
 Jaune pâle
 Rouge rayé
 Jaune foncé
 Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date :

Date de l'inspection : 25 février 2012

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

Locaux destinés aux aliments
Procédures opérationnelles normalisées

Remplace la version 5.1