

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Cédisi école Les Clairieux

Número de permis : 03-01813

Type : Classe 3 Classe 4 Classe 5

Exploitant : BO SCOTERA Drive PERDORICHU

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Adresse : BO SCOTERA Drive PERDORICHU

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
1.0	ALIMENTS			Élément	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES			Élément	10.2				Murs - construction et entretien
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	7.1		<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		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	14.0				APPROVISIONNEMENT EN EAUX ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1				Eau - qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS			Élément	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle	14.2				Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	7.5		<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	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				12.0				ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Nettoyage et désinfection	12.1				Eclairage
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2				Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Autre d'entreposage frigorifique	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0				GÉNÉRAL
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes	13.1				Permis
2.7		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage d'aliments pour le personnel	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)	13.2				Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS			Élément	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS			Planchers - construction et entretien	13.3				Autres infractions / Risques
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>							
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson										

N.O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; M - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Eau stagnante sur le plancher près des réfrigérateurs/comptoirs. Nettoyer avec eau et vérifier si que les réfrigérateurs/comptoirs fonctionnent bien.	28 October 2020

Vert Jaune pâle Jaune foncé Rouge rayé

Réinspection requise : Oui Non

Date de l'inspection : 23 October 2020 Si oui, date :