

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Pete's Pizza 1998

Numéro de permis : 04-00083 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

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

Adresse : 666 Rue Principale St-Basile

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			X	Méthodes de conservation	7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2		L		Murs – construction et entretien
1.1		✓		Sources approuvées	3.4		L		Méthodes de refroidissement	7.1		L		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		L		Plafonds – construction et entretien
1.2		✓		Achats et réception	3.5		L		Méthodes de réchauffage	7.2		L		Surfaces de contact avec les aliments	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS			
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		L		Méthodes de manipulation	7.3		L		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		L		Eau – qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		L		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		L		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		L		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		L		Méthodes de présentation	7.5			X	Ustensiles de table et vaisselle	11.3		L	✓	Manutention des déchets solides
2.2		L		Chambre de produits congelés	4.2		L		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		L		Éclairage
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		L		Tenue de dossiers	8.2			X	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2			X	Ventilation
2.5		L		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		L		Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0	GÉNÉRAL			
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		L		Toilettes	13.1		L		Permis
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		L		Connaissances établies †	9.2		L		Lavabo(s)	13.2		L		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		L		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.3	✓			Autres infractions / Risques
3.1		L		Méthodes de décongélation	6.3		L		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		Planchers – construction et entretien					
3.2		L		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
3.3	X			Les températures des aliments gardés au chaud doivent être vérifiées et consignées une fois toutes les 4 heures. * Les aliments doivent être réchauffés à 74°C avant d'être placés dans le chaud	Corrigé à l'insp
7.5	X			Ne pas ranger les ustensiles entre le comptoirs pour éviter la contamination croisée	Corrigé à l'insp
8.2	X			Assurer que les produits chimiques sont bien identifiés et rangés à distance de la nourriture	Aujourd'hui
12.2	X			Nettoyer la grille de ventilation de l'extracteur et autres refroidisseurs -	1 semaine
				<i>(Signature)</i>	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	<p style="font-size: large; font-weight: bold;">2019-03-05</p> Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
--	---	---