

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Hôpital Régional D'Edmundston Numéro de permis : 04-00037

Adresse : 275 Blvd. Hébert
Edmundston

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 |
|------------|------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|---|------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|--|
| 1.0 | | | | ALIMENTS | 3.3 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes de conservation | 7.0 | | | | USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES |
| 1.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Sources approuvées | 3.4 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes de refroidissement | 7.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien |
| 1.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Achats et réception | 3.5 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes de réchauffage | 7.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Surfaces de contact avec les aliments |
| 1.3 | | | <input checked="" type="checkbox"/> | Étiquetage et contenants acceptables | 3.6 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes de manipulation | 7.3 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | Lavage de la vaisselle à la machine |
| 2.0 | | | | ENTREPOSAGE DES ALIMENTS | 4.0 | | | | PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS | 7.4 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | Lavage manuel de la vaisselle |
| 2.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Entreposage des aliments potentiellement dangereux | 4.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes de présentation | 7.5 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Ustensiles de table et vaisselle |
| 2.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Chambre de produits congelés | 4.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Préparation à l'avance | 8.0 | | | | NETTOYAGE ET DÉSINFECTION |
| 2.3 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Température d'entreposage frigorifique | 5.0 | | | | TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL | 8.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Nettoyage et désinfection |
| 2.4 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes d'entreposage frigorifique | 5.1 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | Tenue de dossiers | 8.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques |
| 2.5 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Aire d'entreposage frigorifique | 5.2 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | Rappel d'aliments | 9.0 | | | | INSTALLATIONS SANITAIRES |
| 2.6 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Entreposage à sec | 6.0 | | | | PERSONNEL | 9.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Toilettes |
| 2.7 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Entreposage d'aliments pour le personnel | 6.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Connaissances établies | 9.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Lavabo(s) |
| 3.0 | | | | PRÉPARATION DES ALIMENTS | 6.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Santé des employés | 10.0 | | | | PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS |
| 3.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes de décongélation | 6.3 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Pratiques d'hygiène personnelle | 10.1 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Planchers – construction et entretien |
| 3.2 | | <input checked="" type="checkbox"/> | | Méthodes de cuisson | | | | | | | | | | |

| Élément N° | MI | MA | CR | Remarques | Date de correction |
|------------|-------------------------------------|----|----|---|----------------------|
| 1.3 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | lorsqu'ils sont prêts à consommer, les aliments potentiellement dangereux préparés et emballés doivent être pourvus d'une étiquette comportant la date de préparation. | aujourd'hui |
| 10.2 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | le mur du comptoir de service doit être réparé et repeint | prochaine inspection |
| | | | | le lave vaisselle n'était pas en marche lors de l'inspection. le log de température démontre que les températures de lavage et de rinçage étaient adéquates depuis plusieurs jours. | |

Vert
 Jaune pâle
 Rouge rayé
 Jaune foncé
 Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : _____

Date de l'inspection : 4 juin 2021

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

Locaux destinés aux aliments
Procédures opérationnelles normalisées

remplace la version 5.1