

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Pizza Delight / Scores

Numéro de permis : 04-00011



Adresse : 462 ch Madawaska 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		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	10.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Murs – construction et entretien
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	10.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds – construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	11.0				APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS
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	11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau – qualité et quantité
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées
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	11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
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	12.0				ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
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	12.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Éclairage
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	12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES	13.0				GÉNÉRAL
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes	13.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Permis
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)	13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS	13.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques
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
7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			les "racks" à vaisselle doivent être nettoyés.	aujourd'hui
10.1	<input checked="" type="checkbox"/>			les planchers dans le walk-in et tous les équipements doivent être nettoyés.	aujourd'hui
10.1	<input checked="" type="checkbox"/>			la tulle près de la porte d'entrée à l'arrière doit être remplacée/réparée.	prochaine inspection.

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Date de l'inspection : 29 janvier 2020

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date :

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

Locaux destinés aux aliments
 Procédures opérationnelles normalisées

Version 6.0, Janvier 2019
 Remplace la version 5.1

01/2019