

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Résidence Gagnon
 Exploitant : _____
 Adresse : 1137 des Fondateurs
Pagetville

Numéro de permis : 61-00399 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 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		X		Murs – construction et entretien
1.1		X		Sources approuvées	3.4		X		Méthodes de refroidissement	7.1		X		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		X		Plafonds – construction et entretien
1.2		X		Achats et réception	3.5		X		Méthodes de réchauffage	7.2		X		Surfaces de contact avec les aliments	APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS				
1.3		X		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		X		Méthodes de manipulation	7.3		X		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		X		Eau – qualité et quantité
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		X		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		X		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		X		Méthodes de présentation	7.5		X		Ustensiles de table et vaisselle	11.3		X		Manutention des déchets solides
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2		X		Préparation à l'avance	8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
2.3			X	Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1			X	Nettoyage et désinfection	12.1		X		Éclairage
2.4		X		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	X			Tenue de dossiers	8.2		X		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		X		Ventilation
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		X		Rappel d'aliments	9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0	GÉNÉRAL				
2.6		X		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		X		Toilettes	13.1		X		Permis
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		X		Connaissances établies	9.2		X		Lavabo(s)	13.2		X		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		X		Santé des employés	10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.3		X		Autres infractions / Risques	
3.1		X		Méthodes de décongélation	6.3		X		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		X		Planchers – construction et entretien					
3.2		X		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
2.3	X			La température du réfrigérateur dans le corridor doit être enregistrée 2 fois/jour	Immédiatement
8.1		X		Une solution d'assainisseur à 200ppm doit être présente en tout temps.	Corrigé

<input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Rouge rayé	<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date : _____	Reçu par : _____	Signature de l'inspecteur : _____
--	--	---	------------------	-----------------------------------