

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : S.S. First Sales (2011) inc.

Numéro de permis : 07-00637

Type: ☒ Classe 3 ☐ Classe 4 ☐ Classe 5

Exploitant : _____

Catégorie : ☐ Périodique ☒ Réinspection ☐ Nouvelle licence ☐ Plainte

☐ Inspection de suivi
pour maladie transmissible

Adresse : 04399 Route 11, Talmont-sur-Mer, M.D.

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

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

[illegible]

☒ Vert ☐ Jaune pâle ☐ Jaune foncé ☐ Rouge rayé ☐ Rouge	20/02/16 Date de l'inspection :	Réinspection requise : ☐ Oui ☒ Non Si oui, date :
--	------------------------------------	---

Blanc- bureau; Jaune - exploitant; Bleu - à afficher

12/2013 révision