

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Tim Horton's St-Jacques

Numéro de permis : 04-00181 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5

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

Adresse : 262 Rue Principale  
St-Jacques

Approvisionnement en eau :  Privé  Municipal



1.0 ALIMENTS		3.3		Méthodes de conservation		7.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES		10.2		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	<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b>		
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			
<b>2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>		<b>4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>		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	<b>8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>		<b>12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>			
2.3	<input checked="" type="checkbox"/>	Température d'entreposage frigorifique	<b>5.0 TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>		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	<b>9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES</b>		<b>13.0 GÉNÉRAL</b>			
2.6	<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage à sec	<b>6.0 PERSONNEL</b>		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
<b>3.0 PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>		6.2		<input checked="" type="checkbox"/>	Santé des employés	<b>10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>		13.3			
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									

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

7.5	<input checked="" type="checkbox"/>		Les ustensiles et la vaisselle doivent être lavés de façon à les garder propres (les contenants, coop à glace, ustensiles jetables, stir sticks, ustensils non-jetables)	Aujourd'hui
8.1	<input checked="" type="checkbox"/>		doivent être propre en tout temps. Les armoires et étagères doivent être gardées propres et salubres.	2 semaines

<input checked="" type="checkbox"/> Vert	Septembre 26-09-2017 Date de l'inspection :	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge		Si oui, date :