

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Tim Hortons #1581 (St-Jacques)

Numéro de permis : 04-00181

Adresse : 262 Blvd. Iskore Boucher  
St-Jacques.

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				<b>ALIMENTS</b>	3.3				Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>	10.2				Murs - construction et entretien
1.1				Sources approuvées	3.4				Méthodes de refroidissement	7.1				Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	10.3				Plafonds - construction et entretien
1.2				Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2				Surfaces de contact avec les aliments	11.0				<b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS</b>
1.3				Étiquetage et contenants acceptables	3.6				Méthodes de manipulation	7.3				Lavage de la vaisselle à la machine	11.1				Eau - qualité et quantité
2.0				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	7.4				Lavage manuel de la vaisselle	11.2				Évacuation et épuration des eaux usées
2.1				Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1				Méthodes de présentation	7.5				Ustensiles de table et vaisselle	11.3				Manutention des déchets solides
2.2				Chambre de produits congelés	4.2				Préparation à l'avance	8.0				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>	12.0				<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>
2.3				Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1				Nettoyage et désinfection	12.1				Éclairage
2.4				Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1				Tenue de dossiers	8.2				Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2				Ventilation
2.5				Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	9.0				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>	13.0				<b>GÉNÉRAL</b>
2.6				Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1				Toilettes	13.1				Permis
2.7				Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1				Connaissances établies	9.2				Lavabo(s)	13.2				Contrôle des insectes et rongeurs
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2				Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>	13.3				Autres infractions / Risques
3.1				Méthodes de décongélation	6.3				Pratiques d'hygiène personnelle	10.1				Planchers - construction et entretien					
3.2				Méthodes de cuisson															

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
2.5				Le plancher du Walk-in doit être entretenu de manière à convenir à être nettoyé et assaini aisément. (Paville au plancher)	prochaine inspection
7.1				Les équipements dont la surface n'entre pas en contact avec aliments doivent être en bon état de fonctionnement. (armoire haut du lave vaisselle / mélamine abîmée.)	prochaine inspection

Vert  
 Jaune pâle  
 Rouge rayé  
 Jaune foncé  
 Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non  
 Si oui, date :

Date de l'inspection : 2021-03-09

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