

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Kentucky Fried Chicken #1044 Numéro de permis : 04-00044

Adresse : 180 Blvd Hébert  
Edmundston

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	
<b>1.0</b>	<b>ALIMENTS</b>				<b>3.3</b>	Méthodes de conservation				<b>7.0</b>	<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>				<b>10.2</b>		<input checked="" type="checkbox"/>			Murs – construction et entretien
1.1				Sources approuvées	3.4				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				Achats et réception	3.5				Méthodes de réchauffage	7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	<b>11.0</b>	<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
<b>2.0</b>	<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>				<b>4.0</b>	<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>				<b>7.4</b>	Lavage manuel de la vaisselle				11.2					Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		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	<b>8.0</b>	<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>				<b>12.0</b>	<b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>				
2.3				Température d'entreposage frigorifique	<b>5.0</b>	<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>				8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		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		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2				Rappel d'aliments	<b>9.0</b>	<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>				<b>13.0</b>	<b>GÉNÉRAL</b>				
2.6				Entreposage à sec	<b>6.0</b>	<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
<b>3.0</b>	<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>				<b>6.2</b>	Santé des employés				<b>10.0</b>	<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>				<b>13.3</b>	Autres infractions / Risques				
3.1				Méthodes de décongélation	6.3				Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>		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															

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction

Vert  Jaune pâle  Rouge rayé

Jaune foncé  Rouge

Date de l'inspection : 18 avril 2021

Réinspection requise :  Oui  Non

Si oui, date :

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

Locaux destinés aux aliments  
Procédures opérationnelles normalisées

Remplace la version...