

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Tim Hortons # 1659

Numéro de permis : 04-00089 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5

Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte

Inspection de suivi pour maladie transmissible



Adresse : 388 Rue St-Jean St-Léonard

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				ALIMENTS	3.3		✓		Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	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 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS				
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				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	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				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	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 <i>*Note</i>
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		✓		Rappel d'aliments	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES	13.0 GÉNÉRAL				
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	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				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2		✓		Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS	13.3				
3.1		✓		Méthodes de décongélation	6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		Planchers – construction et entretien	Autres infractions / Risques				
3.2		✓		Méthodes de cuisson	<i>N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique</i>														

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
7.4	✓			Assurer de respecter les étapes pour le lavage manuel de la vaisselle (laver, Rincer, Assainir et Sécher à l'air)	Corriger à l'insp.
				<i>UXX</i>	

<input checked="" type="checkbox"/> Vert <input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé <input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge	Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, date :
Date de l'inspection : <u>2019-12-11</u>	