

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Tim Horton # 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
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 DÉSINFECTION
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

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
8.1	X			- Rénovation majeure dans l'établissement - Assurer un nettoyage général dans toutes l'établissement et l'assainissement des surfaces de travail de la cuisine et comptoirs de préparation	Avant ouverture
8.2		X		Assurer que les produits chimiques sont rangés à l'écart des aliments	Corrigé à l'insp
9.1	X			Assurer l'installation des dispersateurs d'essuie-mains / papier toilette et savon sont fait	Avant ouverture
10.3	X			Remplacer les toiles dans la cuisine au plafond	Avant ouverture
				Pas d'objection à la ré-ouverture de la cuisine suite à l'insp Assure de compléter les recommandations discutés avec propriétaire.	

<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 :	2018-12-10 Date de l'inspection :
--	---	--------------------------------------