

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Tim Horton's # 2866 (Ext. Vict)

Numéro de permis : 04-00055

Adresse : 684 Victoria St.
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
1.0				ALIMENTS	3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES	10.2		<input checked="" type="checkbox"/>		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	11.0				APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS
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	11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau – qualité et quantité
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	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	8.0				NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	12.0				ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	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	9.0				INSTALLATIONS SANITAIRES	13.0				GÉNÉRAL
2.6			<input checked="" type="checkbox"/>	Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Toilettes	13.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Permis
2.7				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
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Santé des employés	10.0				PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS	13.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques
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														

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
2.6	<input checked="" type="checkbox"/>			les gros sacs (sucre, farine ...) doivent être en bon état. (couverts)	prochaine inspection
7.1	<input checked="" type="checkbox"/>			les équipements doivent être faciles à nettoyer et désinfectés. (micro-ondes)	prochaine inspection
7.2		<input checked="" type="checkbox"/>		les planches à découper sont gratées et rayées.	CORRIGÉ
8.1	<input checked="" type="checkbox"/>			les tablettes doivent être nettoyées.	aujourd'hui
10.1	<input checked="" type="checkbox"/>			les tuiles abîmées doivent être remplacées (cuisine)	prochaine inspection

Vert
 Jaune pâle
 Rouge rayé

Jaune foncé
 Rouge

Date de l'inspection : 5 mars 2020

Réinspection requise : Oui Non

Si oui, date :

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