FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Tim Horton 15 Ext. Victoria St. **Numéro de permis :** 04-00055 **Type:** ☐ Classe 3 ☑ ~~Classe 4~~ ☐ Classe 5

Catégorie : ☐ Périodique ☑ ~~Réinspection~~ ☐ Nouvelle licence ☐ Plainte ☐ Inspection de suivi pour maladie transmissible

Adresse : 684 Victoria St. Edmundston **Approvisionnement en eau :** ☐ Privé ☑ ~~Municipal~~

New Nouveau Brunswick

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
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 personnelle	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				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	***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 pale ☐ Jaune foncé ☐ Rouge rayé ☐ Rouge

23 OCTOBRE 2018 **Date de l'inspection :**

Réinspection requise : ☐ Oui ☑ Non **Si oui, date :**

Blanc– bureau; Jaune – exploitant; Bleu – à afficher