

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Tam's Chinese Food

Numéro de permis : 04-00059

Adresse : 261 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        |      |   |   | <b>ALIMENTS</b>                                    | 3.3        |      | ✓ |   | Méthodes de conservation                    | 7.0        |      |   |   | <b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>                                | 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       |      |   |   | <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                                  |
| 2.0        |      |   |   | <b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>                    | 4.0        |      |   |   | <b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b> | 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        |      |   |   | <b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>   | 12.0       |      |   |   | <b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>                            |
| 2.3        |      |   | ✓ | Température d'entreposage frigorifique             | 5.0        |      |   |   | <b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>       | 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        |      |   |   | <b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>  | 13.0       |      |   |   | <b>GÉNÉRAL</b>   |
| 2.6        |      | ✓ |   | Entreposage à sec                                  | 6.0        |      |   |   | <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                          |
| 3.0        |      |   |   | <b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>                    | 6.2        |      | ✓ |   | Santé des employés                          | 10.0       |      |   |   | <b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>   | 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                                |            |      |   |   |   |            |      |   |   |  |            |      |   |   |  |

| Élément N° | MI | MA | CR | Remarques  | Date de correction |
|------------|----|----|----|--|--------------------|
| 1.3        | ✓  |    |    | Foods must be labeled when repackaged. (frozen meat)                             | Today              |
| 2.3        | ✓  |    |    | Temperatures of refrigerators must be logged twice a day.                        | Today              |
| 7.1        | ✓  |    |    | Shelves & cupboards (inside) must be repaired and/or resurfaced. + window frame. | Next inspection    |
| 9.1        | ✓  |    |    | Paper towel must be on dispenser at all time.                                    | Today              |
| 10.1       | ✓  |    |    | Floors in downstairs prep area must be in good repair.                           | next inspection    |

Vert  
 Jaune pâle  
 Rouge rayé  
 Jaune foncé  
 Rouge  
 Date de l'inspection : 2020-02-20  
 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 5.1