

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Mobile Yum, Yum
 Exploitant : _____
 Adresse : 191A rue Canada, St-Quentin, NB

Numéro de permis : 05-00146
 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									7.0	USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES										
1.1		✓		Sources approuvées	3.3		✓		Méthodes de conservation	7.1		✓		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.2		✓			Murs – construction et entretien	
1.2		✓		Achats et réception	3.4		✓		Méthodes de refroidissement	7.2		✓		Surfaces de contact avec les aliments	10.3		✓			Plafonds – construction et entretien	
1.3		✓		Étiquetage et contenants acceptables	3.5		✓		Méthodes de réchauffage	7.3		✓		Lavage de la vaisselle à la machine	11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAUX ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS					
2.0	ENTREPOSAGE DES ALIMENTS				4.0	PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS				7.4		✓		Lavage manuel de la vaisselle	11.1		✓			Eau – qualité et quantité	
2.1		✓		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		✓		Méthodes de présentation	7.5		✓		Ustensiles de table et vaisselle	11.2		✓			Évacuation et épuration des eaux usées	
2.2		✓		Chambre de produits congelés	4.2		✓		Préparation à l'avance	8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				11.3		✓			Manutention des déchets solides	
2.3		✓		Température d'entreposage frigorifique	5.0	TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL				8.1		✓		Nettoyage et désinfection	12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION					
2.4		✓		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1		✓		Tenue de dossiers	8.2		✓		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.1		✓			Éclairage	
2.5		✓		Aire d'entreposage frigorifique	5.2		✓		Rappel d'aliments	9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES				12.2		✓			Ventilation	
2.6		✓		Entreposage à sec	6.0	PERSONNEL				9.1		✓		Toilettes	13.0	GÉNÉRAL					
2.7		✓		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		Lavabo(s)	13.1		✓			Permis	
3.0	PRÉPARATION DES ALIMENTS				6.2		✓		Santé des employés	10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.2		✓			Autres infractions / Risques	
3.1		✓		Méthodes de décongélation	6.3		✓		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		✓		Planchers – construction et entretien	13.3		✓				
3.2		✓		Méthodes de cuisson																	

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
10,1	✓			Le plancher dans la cantine jaune doit être remplacé	30 novembre 21'
7,4	✓			La hotte dans la cantine jaune doit être nettoyée	Immédiat
2,4	✓			Les pattes de bœuf dans le réfrigérateur en acier inoxydable doivent toujours être sur la tablette du bas.	Corrige
13,1	✓			La dernière inspection doit être affichée à la vue du public	Immédiat

Vert
 Jaune pâle
 Rouge rayé
 Jaune foncé
 Rouge

Date de l'inspection : 2 juillet 2021

Réinspection requise : Oui Non

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