

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS



Nom de l'établissement : Travelodge Edmundston

Numéro de permis : 04-0063

Adresse : 919 Canada Road  
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
1.0				<b>ALIMENTS</b>	3.3		✓		Méthodes de conservation	7.0				<b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>
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				<b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>	4.0				<b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b>	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				<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>
2.3			✓	Température d'entreposage frigorifique	5.0				<b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>	8.1		✓		Nettoyage et désinfection
2.4		✓	MA	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				<b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>
2.6				Entreposage à sec	6.0				<b>PERSONNEL</b>	9.1		✓		Toilettes
2.7	✓			Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		✓		Connaissances établies	9.2		✓		Lavabo(s)
3.0				<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>	6.2		✓		Santé des employés	10.0				<b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>
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
2.2	✓			Walk-in freezer must be at -18°C or lower, Floors must be clean	TODAY
2.3	✓			Temperatures must be checked and logged twice a day.	TODAY
7.1	✓			Cabinets, counters (sides) must be repainted and/or resurfaced	next inspection
2.4	✓			walk-in fridge needs repairs. Floors, Door, walls & shelves (painted or re-surfaced).	next inspection
10.1	✓			Floors needs repairs. (CRACKED tiles).	next inspection

Vert  
 Jaune pâle  Jaune foncé  
 Rouge rayé  Rouge

Réinspection requise :  Oui  Non

Date de l'inspection : 31 janvier 2020

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