

FORMULAIRE D'INSPECTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE SERVICES ALIMENTAIRES

Nom de l'établissement : Wald Camping (De la Pte)
 Exploitant : Burke Comedon Type : Établissement de restauration, Boulangerie, Atelier de traiteur, Cantine mobile, Établissement de services alimentaires institutionnel, Distributeur automatique
 Numéro de permis : 62-90113 Catégorie : Périodique, Réinspection, Plainte, Nouvel établissement, Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Adresse : Haut Shuba NB Nombre d'employés : 2 Nombre de places : — 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 ALIMENTS					4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS					7.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION					10.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU - ÉLIMINATION DES DÉCHETS				
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de refroidissement	6.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage manuel de la vaisselle et des casseroles	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau - qualité et quantité
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de réchauffage	6.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Ustensiles de table et vaisselle	10.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de manipulation	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Présence du calendrier de nettoyage	10.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS					5.0 PERSONNEL					8.0 INSTALLATIONS SANITAIRES					11.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION				
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de présentation	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>			11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Éclairage
2.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Chambre de produits congelés	4.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Préparation à l'avance	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Toilettes publiques	11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Connaissances établies	8.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavabo(s)	12.0 GÉNÉRAL				
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Santé des employés	8.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Évier/évier réservé au service d'entretien	12.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Permis
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Pratiques d'hygiène personnelle	8.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Vestiaire du personnel	12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES					9.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS					12.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques
3.0 PRÉPARATION DES ALIMENTS					6.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES					9.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS									
3.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de décongélation	6.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Équipement alimentaire - conception, construction, installation et entretien	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Planchers - construction et entretien					
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson	6.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Surfaces de contact avec les aliments	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Murs - construction et entretien					
3.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de conservation	6.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Lavage de la vaisselle à la machine	9.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds - construction et entretien					

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 pâle : Jaune foncé : Rouge pâle : Rouge foncé :
 Date de l'inspection : 25/6/9 Réinspection requise : oui non
 Si oui, date : _____