

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Camp Octus Inc  
 Exploitant : \_\_\_\_\_  
 Adresse : 75 ch du Camp Octus  
Petit Rocher, NB

Numéro de permis : 60-00404 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  
 Approvisionnement en eau :  Privé  Municipal

Inspection de suivi pour maladie transmissible



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 ELIMINATION 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															

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
7.4/8.2		✓		La vaisselle doit être assainie avec un produit à la concentration recommandée. * plusieurs mentions	Toujours (corrigé l'explication)
7.4	✓			Utiliser la recette de dilution et les bandelettes d'analyse pour vérifier le produit	Toujours
8.1	✓			La cuisine doit être nettoyée et assainie au complet avant ouverture de saison.	avant saison 2022
2.1	✓			garder le lait dans contenant original jusqu'au moment du service.	Toujours.

Jaune pâle     Vert  
 Rouge rayé     Jaune foncé     Rouge  
 Réinspection requise :  Oui  Non  
 Date de l'inspection : 20 juillet 2022    Si oui, date : \_\_\_\_\_

ur : \_\_\_\_\_