

# FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Camping Testo Lac  
 Adresse : 510 Yr. Egliné  
Lac Baker

Numéro de permis : 04-00110 Type:  Classe 3  Classe 4  Classe 5  
 Catégorie :  Périodique  Réinspection  Nouvelle licence  Plainte  Inspection de suivi pour maladie transmissible  
 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        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | Méthodes de conservation                    | 7.0        |      |                                     |   | <b>USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES</b>                                | 10.2       |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> |         | Murs – construction et entretien                           |
| 1.1        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Sources approuvées                                 | 3.4        | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |                                     | Méthodes de refroidissement                 | 7.1        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien | 10.3       |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> |         | Plafonds – construction et entretien                       |
| 1.2        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Achats et réception                                | 3.5        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | Méthodes de réchauffage                     | 7.2        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Surfaces de contact avec les aliments  | 11.0       |      |   |                                     |         | <b>APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS</b> |
| 1.3        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Étiquetage et contenants acceptables               | 3.6        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | Méthodes de manipulation                    | 7.3        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Lavage de la vaisselle à la machine  | 11.1       |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> |         | Eau – qualité et quantité                                  |
| 2.0        |      |                                     |   | <b>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>                    | 4.0        |                                     |                                     |                                     | <b>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</b> | 7.4        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Lavage manuel de la vaisselle  | 11.2       |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> |         | Évacuation et épuration des eaux usées                     |
| 2.1        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Entreposage des aliments potentiellement dangereux | 4.1        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | Méthodes de présentation                    | 7.5        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Ustensiles de table et vaisselle   | 11.3       |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> |         | Manutention des déchets solides                            |
| 2.2        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Chambre de produits congelés                       | 4.2        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | Préparation à l'avance                      | 8.0        |      |                                     |   | <b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</b>   | 12.0       |      |   |                                     |         | <b>ÉCLAIRAGE ET VENTILATION</b>                            |
| 2.3        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Température d'entreposage frigorifique             | 5.0        |                                     |                                     |                                     | <b>TENUE DE DOSSIERS &amp; RAPPEL</b>       | 8.1        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Nettoyage et désinfection  | 12.1       |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> |         | Éclairage  |
| 2.4        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Méthodes d'entreposage frigorifique                | 5.1        |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | Tenue de dossiers                           | 8.2        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques          | 12.2       |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> |         | Ventilation  |
| 2.5        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Aire d'entreposage frigorifique                    | 5.2        |                                     |                                     |                                     | Rappel d'aliments                           | 9.0        |      |                                     |   | <b>INSTALLATIONS SANITAIRES</b>  | 13.0       |      |   |                                     |         | <b>GÉNÉRAL</b>   |
| 2.6        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Entreposage à sec                                  | 6.0        |                                     |                                     |                                     | <b>PERSONNEL</b>                            | 9.1        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Toilettes  | 13.1       |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> |         | Permis   |
| 2.7        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Entreposage d'aliments pour le personnel           | 6.1        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | Connaissances établies                      | 9.2        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Lavabo(s)  | 13.2       |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> |         | Contrôle des insectes et rongeurs                          |
| 3.0        |      |                                     |   | <b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b>                    | 6.2        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | Santé des employés                          | 10.0       |      |                                     |   | <b>PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS</b>   | 13.3       |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> |         | Autres infractions / Risques                               |
| 3.1        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Méthodes de décongélation                          | 6.3        |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     | Pratiques d'hygiène personnelle             | 10.1       |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | Planchers – construction et entretien  |            |      |   |                                     |         |  |
| 3.2        |      | <input checked="" type="checkbox"/> |   | 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 |
|------------|----|-------------------------------------|----|--|--------------------|
| 5.2        |    | <input checked="" type="checkbox"/> |    | La température des unités frigorifiques doit être vérifiée au moins 2 fois par jour et enregistrer sur une fiche disponible à la demande d'un inspecteur | immédiatement      |
| 13.3       |    |                                     |    | J'assure d'avoir la copie du rapport d'analyse bactériologique de l'eau potable disponible à la demande de l'inspecteur                                  |                    |

|  |                                      |   |
|--|--------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vert<br><input type="checkbox"/> Jaune pâle <input type="checkbox"/> Jaune foncé<br><input type="checkbox"/> Rouge rayé <input type="checkbox"/> Rouge | 12/08/2021<br>Date de l'inspection : | Réinspection requise : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non<br>Si oui, date : |
|--|--------------------------------------|---|