Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Dixie Lee	**Licence #:**	60-00142
Adresse:	1124 ave St-Pierre Bathurst NB E2A 2Z9	**Type:**	Class/Classe 4
		Catégorie:	Conformité de routine
Approvisionnement en eau:	Municipale	**Date de l'inspection:**	31 janvier 2024

MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique; CDI - Corrigé durant l'inspection; N/A - Non applicable

OBSERVATIONS ET MESURES CORRECTIVES

Élément	MI /MA/ CR	Remarques	Date de correction
2.3	MI	Les températures doivent être consignées au moins deux fois par jour à un intervalle acceptable pendant les heures d'opérations, et les inspecteurs doivent pouvoir accéder facilement aux registres afin de les examiner.	31 janvier 2024
2.5	MI	Les réfrigérateurs (incluant les surfaces, les treillis, les plateaux, les conduits d'aération, les étagères, etc.) doivent être entretenus de manière à convenir à l'utilisation prévue et être nettoyés et assainis aisément. ***Commentaire: Le réfrigérateur des salades doit être dégivré et nettoyé. Le walk-in fridge doit être nettoyé.***	9 février 2024

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Les aliments conservés au réfrigérateur doivent respecter la tableau de conservation des aliements (entre 3 et 5 jours).

Couleur d'évaluation: Vert