Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Entreprise Orientale Ltée	**Licence #:**	61-00029
Adresse:	370 Boul. St-Pierre Ouest Caraquet NB E1W 1A3	**Type:**	Class/Classe 4
		Catégorie:	Conformité de routine
Approvisionnement en eau:	Municipale	**Date de l'inspection:**	7 juin 2023

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
1.3	MI	Lorsqu'ils sont prêts à consommer, les aliments potentiellement dangereux préparés et emballés doivent être pourvus d'une étiquette comportant la date de préparation. ***Measures Correctives: CDI***	Corrigé
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. ***Measures Correctives: CDI***	Corrigé
2.4	MI	Les aliments dans les réfrigérateurs doivent être couverts afin d'éviter la contamination. ***Measures Correctives: CDI***	Corrigé
3.4	MA	Les aliments doivent être refroidis rapidement à l'aide de méthodes de refroidissement rapides, comme les casseroles peu profondes, les appareils de type « Ice Wand », les bains de glace, les réfrigérateurs, etc. ***Commentaire: Les aliments cuits(riz) doivent être refroidi au réfrigérateur.*** ***Measures Correctives: CDI***	Corrigé

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert