Résumé de l'inspection des locaux alimentaires

Nom de l'établissement:	Chicken House Pub Inc.	**Licence #:**	04-00169
Adresse:	8 rue Du Platin St-Francois NB E7A 2K8	**Type:**	Class/Classe 4
		Catégorie:	Conformité
Approvisionnement en eau:	Municipale	**Date de l'inspection:**	25 novembre 2022

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
3.3	MI	Les températures des aliments gardés au chaud doivent être vérifiées régulièrement et consignées une fois toutes les quatre heures de fonctionnement des appareils de conservation (une fois que les aliments y ont été placés), et les registres doivent être disponibles aux fins d'examen par l'inspecteur. **Observations: Réchaud à sauces et à soupes.**	Immédiatement
3.3	MI	Les présentoirs et les tables de préparation doivent être remplis de manière à respecter les niveaux de capacité prévus et la capacité de charge limitée, y compris les limites de volume, la circulation d'air, les écarts relatifs à la plage des températures, etc., afin de maintenir les températures minimales et maximales requises des produits placés à l'intérieur de celles-ci. **Observations: Table réfrigérées.**	Immédiatement
8.2	MA	Les solutions d'assainissement doivent être utilisées conformément aux instructions sur l'étiquette du fabricant (concentration et temps de contact recommandés). ***Measures Correctives: CDI***	Corrigé

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert