

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:

Polyvalente Thomas Albert Inc.

Adresse:

215 rue Guimont

Grand-Sault NB E3Y 1C7

Approvisionnement en eau: Municipale

Licence #:

04-00170

Type:

Class/Classe 4

Catégorie:

Suivi

Date de l'inspection:

20 mars 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

MA

Remarques

Date de correction

4.1

Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être conservés à une température égale/inférieure à 4°C (40°F) ou égale/supérieure à 60°C (140°F).

Corrigé

Measures Correctives: Mettre les récipients contenant les aliments directement sur les aliments afin de maintenir la température inférieur à 4 degré Celsius. Ceci inclus les légumes coupés, tel que la laitue.

## **COMMENTAIRES DE CLÔTURE**

Couleur d'évaluation: Vert

# d'inspection: 051835

Page 1 de 1

Copie affichée