# Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nom de l'établissement:** | Résidence Prestige Inc. | **Licence #:** | 60-00677 |
| **Adresse:** | 605 Chaleur St<br>Bathurst NB E2A 1H9 | **Type:** | Class/Classe 4 |
| | | **Catégorie:** | Conformité de routine |
| **Approvisionnement en eau:** | Municipale | **Date de l'inspection:** | 8 mai 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 |
|---|---|---|---|
| 6.1 | MI | Pour la classe 4, au moins une personne détenant un certificat confirmant qu'elle a réussi le programme de formation sur la manipulation des aliments tel qu'il est décrit à l'article 39(1) du Règlement sur les locaux destinés aux aliments devra être présente en tout temps dans la zone du local destiné aux aliments où et quand les aliments sont préparés.<br>**Observations: Les employées de la cuisinette de la phase 3 doivent posséder une certification en salubrité alimentaire.** | Immédiatement |
| 8.2 | MI | Les solutions d'assainissement doivent être utilisées conformément aux instructions sur l'étiquette du fabricant (concentration et temps de contact recommandés).<br>**Observations: Suivre la recette du fabriquant 2ml par 1 litre d'eau (1 demi cuillérée à thé)** | Immédiatement |

## COMMENTAIRES DE CLÔTURE

**Couleur d'évaluation: Vert**