Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Camp Cormier	**Licence #:**	61-00416
Adresse:	11616 route 11 Pokemouche NB E8P 1M3	**Type:**	Class/Classe 4
		Catégorie:	Conformité de routine
Approvisionnement en eau:	Municipale	**Date de l'inspection:**	7 février 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
2.1	MA	Les aliments potentiellement dangereux doivent être présentés de manière à permettre que leur température soit supérieure/égale à 60°C (140°F) ou inférieure/égale à 4°C (40°F). ***Commentaire: Le fromage à poutine doit être entreposé au réfrigérateur ou sur la glace.*** ***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
8.2	MA	Les solutions d'assainissement doivent être utilisées conformément aux instructions sur l'étiquette du fabricant (concentration et temps de contact recommandés). ***Commentaire: L'assainisseur était trop fort. Doit être à 200ppm en tout temps.*** ***Measures Correctives: CDI***	Corrigé

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert