Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Calactus Inc.	**Licence #:**	01-01302
Adresse:	125 rue Church Moncton NB E1C 4Z8	**Type:**	Class/Classe 4
		Catégorie:	Conformité de routine
Approvisionnement en eau:	Municipale	**Date de l'inspection:**	19 octobre 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
2.5	MI	Les réfrigérateurs (incluant les surfaces, les treillis, les plateaux, les conduits d'aération, les étagères, etc.) doivent être entretenus de manière à convenir à l'utilisation prévue et être nettoyés et assainis aisément. **Observations: Le système de ventilation du réfrigérateur-chambre doit être nettoyé. Observation d'un début d'accumulation de saleté.**	Immédiatement
7.2	MI	Les surfaces des équipements et ustensiles qui entrent en contact avec les aliments doivent être entretenues de manière appropriée à leur usage prévu et doivent être faciles à nettoyer et désinfecter (par ex. : les planches à découper et les ustensiles égratignés et rayés). **Observations: Plache à couper de l'unité à dessert doit être resurfacé ou changé. Absobtion de couleur observé.**	Immédiatement

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert