

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

<b>Nom de l'établissement:</b> J.M. & C. Dugas Ltée	<b>Licence #:</b> 05-00088
<b>Adresse:</b> 4 rue St-Camille Kedgwick NB E8B 1K5	<b>Type:</b> Class/Classe 4
<b>Approvisionnement en eau:</b> Municipale	<b>Catégorie:</b> Conformité
	<b>Date de l'inspection:</b> 22 mars 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
4.1	CR	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). <b>Observations: Les aliments dans le présentoir à réchaud n'était pas à une température de 60C et plus.</b> <b>Measures Correctives: Les vitres en avant du présentoir ont été réinstallés pour contenir la chaleur du réchaud.</b>	Corrigé
12.1	MI	Les dispositifs d'éclairage dans les endroits où la nourriture peut être contaminée doivent être correctement couverts ou incassables. <b>Observations: Les néons dans la section de coupage des fruits et légumes doivent être recouverts.</b>	Immédiatement

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

**Couleur d'évaluation: Vert**