

Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Fumoir BelleBaie Smokehouse	Licence #:	60-038487
Adresse:	314 Rue des Boudreau Nigadoo NB E8K 3T4	Type:	Class/Classe 4
Approvisionnement en eau:	Privé	Catégorie:	Conformité de routine
		Date de l'inspection:	25 janvier 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
1.3	MI	Lorsqu'ils sont prêts à consommer, les aliments potentiellement dangereux préparés et emballés doivent être pourvus d'une étiquette comportant la date de préparation. Observations: Vous devez dater les aliments potentiellement dangereux avec la date de préparation, les aliments dégelés (ex: viande) avec date décongélation.,	Immédiatement
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. Observations: Il n'y a pas de registre de température disponible.	Immédiatement
3.3	MI	Les températures des aliments gardés au chaud doivent être vérifiées régulièrement et consignées une fois toutes les quatre heures de fonctionnement des appareils de conservation (une fois que les aliments y ont été placés), et les registres doivent être disponibles aux fins d'examen par l'inspecteur.	Immédiatement

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert