

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

<b>Nom de l'établissement:</b>	TBar Restaurant Inc.	<b>Licence #:</b>	05-00148
<b>Adresse:</b>	596 chemin Val d'Amour Atholville NB E3N 4C3	<b>Type:</b>	Class/Classe 4
<b>Approvisionnement en eau:</b>	Municipale	<b>Catégorie:</b>	Conformité de routine
		<b>Date de l'inspection:</b>	22 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
3.1	MI	Les aliments congelés doivent être décongelés convenablement, c'est-à-dire sous l'eau froide courante, au réfrigérateur à une température de 4°C (40°F) ou moins, au four à micro-ondes comme étape de cuisson.  <b>Measures Correctives: Les ailes de poulet doivent être décongelés au réfrigérateur la veille ou sous de l'eau froide courante.</b>	Corrigé
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).  <b>Commentaire: Une planche à découpée à besoin d'être resurfacée.</b>	Immédiatement

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

**Couleur d'évaluation: Vert**