# Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nom de l'établissement:** | Origines Cuisine Maritime | **Licence #:** | 61-00387 |
| **Adresse:** | 49a W St Peter Blvd<br>Caraquet NB E1W 1B6 | **Type:** | Class/Classe 4 |
| | | **Catégorie:** | Conformité de routine |
| **Approvisionnement en eau:** | Municipale | **Date de l'inspection:** | 25 juin 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 |
|---|---|---|---|
| 2.3 | 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.<br>***Commentaire: La température des réfrigérateurs doit être consignées deux fois par jour.***<br>***Measures Correctives: CDI*** | Corrigé |
| 2.6 | MI | Les aliments doivent être entreposés de façon à éviter la contamination croisée (ils doivent être entreposés dans des contenants imperméables une fois ouverts, les cuillères doivent être laissées à l'extérieur des contenants, etc.).<br>***Commentaire: Une cuillère avec poignée doit être utilisée pour les aliments secs.***<br>***Measures Correctives: CDI*** | Corrigé |

## COMMENTAIRES DE CLÔTURE

**Couleur d'évaluation: Vert**