

Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

| | | | |
|----------------------------------|---|------------------------------|-----------------------|
| Nom de l'établissement: | La Résidence de l'Hôtel-Dieu Pavillon Royer | Licence #: | 04-00447 |
| Adresse: | 429 rue Principale St-Basile NB E7C 1J2 | Type: | Class/Classe 4 |
| Approvisionnement en eau: | Municipale | Catégorie: | Conformité de routine |
| | | Date de l'inspection: | 27 novembre 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 |
|---------|------------|--|--------------------|
| 2.1 | MI | Les aliments potentiellement dangereux doivent être présentés de manière à permettre que leur température soit supérieure/égale à 60°C (140°F) ou inférieure/égale à 4°C (40°F). Observations: Les gobelets de beurre et margarin doivent être entreposés réfrigérés en tout temp. Ceci fut mentionné durant la dernière inspection. Measures Correctives: CDI | Corrigé |
| 2.3 | MA | Toutes les chambres réfrigérées doivent être dotées d'un thermomètre. Observations: Le réfrigérateur #4 n'a pas de thermomètre au moment de l'inspection. 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.). | Immédiatement |
| 10.1 | MI | Les planchers doivent être bien construits et en bon état. Observations: Certaine section de plancher dans la cuisine commence à démontrer des signes d'usures, ceci devrait être adressé avant que le problème ne dégénère. | Immédiatement |

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Recommandé pour la licence.

Couleur d'évaluation: Vert