

Food Premises Inspection Summary Report

<p>Name of Premise: Foyer Jacinthe Leclerc</p> <p>Address: 213 rue Victoria Grand-Sault NB E3Z 3C3</p> <p>Water Supply: Municipale</p>	<p>Licence #: 04-00429</p> <p>Type: Class/Classe 4</p> <p>Category: Conformité</p> <p>Date of Inspection: mai 16, 2022</p>
---	--

MI - Minor infraction; MA - Major infraction; CR - Critical infraction; CDI - Corrected During Inspection; N/A - Not Applicable

OBSERVATIONS AND CORRECTIVE ACTIONS

Item	MI /MA/ CR	Remarks	Date for Correction
3.1	MA	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. Corrective Actions: CDI	Corrected
3.3	MA	La température des aliments potentiellement dangereux doit être égale/inférieure à 4 °C ou égale/supérieure à 60 °C jusqu'à ce qu'ils soient servis. Corrective Actions: CDI	Corrected
6.1	MA	Pour la classe 4, au moins une personne détenant un certificat confirmant qu'elle a réussi le programme de formation sur la manipulation des aliments tel qu'il est décrit à l'article 39(1) du Règlement sur les locaux destinés aux aliments devra être présente en tout temps dans la zone du local destiné aux aliments où et quand les aliments sont préparés.	16 juin 2022

CLOSING COMMENTS

Rating colour: Jaune Foncé