

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

|                                  |  |                              |                       |
|----------------------------------|--|------------------------------|-----------------------|
| <b>Nom de l'établissement:</b>   | Tim Hortons #2866 - Victoria Street          | <b>Licence #:</b>            | 04-00055              |
| <b>Adresse:</b>                  | 684 Victoria Street<br>Edmundston NB E3V 3S9 | <b>Type:</b>                 | Class/Classe 4        |
| <b>Approvisionnement en eau:</b> | Municipale                                   | <b>Catégorie:</b>            | Conformité de routine |
|                                  |  | <b>Date de l'inspection:</b> | 10 avril 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 |
|---------|------------|---|--------------------|
| 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).<br><i>Commentaire: Planches à coupées (cutting boards)</i> | Immédiatement      |

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert