

## Résumé de l'inspection des locaux alimentaires

<b>Nom de l'établissement:</b>	Magasin H.P. Haché Ltée	<b>Licence #:</b>	60-00203
<b>Adresse:</b>	259 rue Principale Nigadoo NB E8K 3S6	<b>Type:</b>	Class/Classe 4
<b>Approvisionnement en eau:</b>	Privé	<b>Catégorie:</b>	Conformité
		<b>Date de l'inspection:</b>	31 mars 2022

*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). <b>Observations: planches à découper à être resurfacé le plus tôt possible. Faire le rendez-vous.</b>	Immédiatement
8.1	MI	Les équipements dont la surface n'entre pas en contact avec les aliments doivent être gardés propres et salubres. <b>Observations: Les étagères, le poêle, les éviers et leur champlure, doivent être nettoyés régulièrement. Créer et suivre un horaire de nettoyage et gardez le disponible à l'inspecteur.</b>	Immédiatement
8.1	MI	Les planchers, les murs et les plafonds doivent être gardés propres et salubres. <b>Observations: Porter plus d'attention au nettoyage du plancher. Spécifiquement sous l'équipement. Il y a des débris de vitre et autres. (cuisine)</b>	Immédiatement

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

**Couleur d'évaluation: Vert**