

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

|                                  |  |                              |                       |
|----------------------------------|--|------------------------------|-----------------------|
| <b>Nom de l'établissement:</b>   | Fire Canteen                               | <b>Licence #:</b>            | 04-030566             |
| <b>Adresse:</b>                  | 60 rue Ouellette<br>Grand-Sault NB E3Z 1A6 | <b>Type:</b>                 | Class/Classe 4        |
| <b>Approvisionnement en eau:</b> | Municipale                                 | <b>Catégorie:</b>            | Conformité de routine |
|                                  |  | <b>Date de l'inspection:</b> | 3 février 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 |
|---------|------------|--|--------------------|
| 2.4     | MA         | Les aliments doivent être entreposés de façon à éviter la contamination croisée (p. ex. pas de viande crue superposée à la viande cuite, pas d'aliments directement sur le plancher).<br><b>Measures Correctives: CDI</b>                          | Corrigé            |
| 8.2     | MA         | Un désinfectant (alimentaire) approprié doit être disponible et utilisé selon la concentration recommandée.<br><b>Commentaire: Vous assurez que l'assainisseur est à la bonne concentration en tout temps.</b><br><b>Measures Correctives: CDI</b> | Corrigé            |
| 9.1     | MI         | Un dispensateur de papier de toilette doit être disponible.<br><b>Commentaire: Le papier de toilette doit être sur dispensateur en tout temps. (salle de toilettes des employés)</b>   | Immédiatement      |

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert