

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

<b>Nom de l'établissement:</b> Que Padre <b>Adresse:</b> 127 rue Victoria Edmundston NB E3V 2H5 <b>Approvisionnement en eau:</b> Municipale	<b>Licence #:</b> 04-00001 <b>Type:</b> Class/Classe 4 <b>Catégorie:</b> Conformité de routine <b>Date de l'inspection:</b> 10 octobre 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	MI	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). <b>Observations: Les aliments dans les réfrigérateurs doivent être couverts afin d'éviter toute contamination</b>	Immédiatement
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.). <b>Observations: Les pelles utilisées pour prendre la farine doivent être placées à l'extérieur des boîtes</b>	Immédiatement

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

**Couleur d'évaluation: Vert**