

## Résumé de l'inspection des locaux alimentaires

|                                  |   |                              |                   |
|----------------------------------|---|------------------------------|-------------------|
| <b>Nom de l'établissement:</b>   | Foyer Sonia Lisa Inc.                         | <b>Licence #:</b>            | 04-00408          |
| <b>Adresse:</b>                  | 3741 rue Principale<br>Baker-Brook NB E7A 2A5 | <b>Type:</b>                 | Class/Classe 4    |
| <b>Approvisionnement en eau:</b> | Municipale                                    | <b>Catégorie:</b>            | Conformité        |
|                                  |   | <b>Date de l'inspection:</b> | 01 septembre 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 |
|---------|------------|--|--------------------|
| 2.3     | MI         | Les températures doivent être consignées au moins deux fois par jour à un intervalle acceptable pendant les heures d'opérations, et les inspecteurs doivent pouvoir accéder facilement aux registres afin de les examiner.<br><b>Observations: Seulement pris une fois.</b>  | Immédiatement      |
| 2.6     | MI         | Les étagères/placards doivent être conçus pour faciliter le nettoyage et l'assainissement et doivent être bien construits et en bon état.<br><b>Observations: Nouvelle étagère au sous-sol doit être peinturée ou recouverte d'une surface lisse, imperméable et facile à nettoyer.</b>  | Immédiatement      |
| 7.2     | MI         | Les surfaces des équipements et ustensiles qui entrent en contact avec les aliments doivent être fabriqués de matériaux appropriés à leur usage prévu, durables, faciles à nettoyer et libres de toutes substances indésirables.<br><b>Observations: Les bacs dans entrepôts à sec au sous sol doivent être nettoyés sur une base régulière.</b>   | Immédiatement      |
| 8.2     | MA         | Un désinfectant (alimentaire) approprié doit être disponible et utilisé selon la concentration recommandée.<br><b>Observations: Il doit y avoir un assainisseur de disponible en tout temps dans la cuisine et la salle à manger. Celui-ci doit être mélangé à la bonne concentration et il doit y avoir des bandes d'analyses pour vérifier la concentration.</b><br><b>Measures Correctives: CDI</b> | Corrigé            |

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: **Vert**