

Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement: O'Régal Restaurant, Motel, Frittou	Licence #: 05-039137
Adresse: 8014 Route 17 Kedgwick NB E8B 1A1	Type: Class/Classe 4
Approvisionnement en eau: Privé	Catégorie: Conformité de routine
	Date de l'inspection: 9 janvier 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
2.3	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. Observations: Il doit avoir un registre de températures pour tous les réfrigérateurs et doit être fait 2 fois/jours.	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.). Observations: Lorsque ouvert, les sacs d'aliments secs doivent être entreposés dans des contenants hermétiques ou fermés hermétiquement. (farine, mélange à gâteau, etc.).	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.). Observations: Il ne doit pas avoir de cuillères ou petits contenants dans les bacs d'aliments secs (sucre, farine, marinade pour poulet, etc).	Immédiatement
3.3	MI	Les températures des aliments gardés au chaud doivent être vérifiées régulièrement et consignées une fois toutes les quatre heures de fonctionnement des appareils de conservation (une fois que les aliments y ont été placés), et les registres doivent être disponibles aux fins d'examen par l'inspecteur. Observations: Il doit avoir un registre de température pour tous les réchauds (sauce poutine, soupe, réchaud poulet etc.) et doit être fait à tous les 4h d'opérations.	Immédiatement
9.2	MI	Les serviettes en papier doivent être placées dans un distributeur. Observations: Lavabo à la caisse enregistreuse.	Immédiatement

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert