Food Premises Inspection Summary Report

Name of Premise:	Ce d'ici - École des batisseurs	**Licence #:**	03-01601
Address:	715 Priestman Street Fredericton NB E3B 5W7	**Type:**	Class/Classe 4
		Category:	Routine Compliance
Water Supply:	Municipal	**Date of Inspection:**	November 17, 2023

MI - Minor infraction; MA - Major infraction; CR - Critical infraction; CDI - Corrected During Inspection; N/A - Not Applicable

OBSERVATIONS AND CORRECTIVE ACTIONS

Item	MI /MA/ CR	Remarks	Date for Correction
2.3	MA	Thermometers shall be in all refrigerated areas. **Observations: 2 des réfrigérateurs n'avaient pas de thermomètre interne.** ***Comment: Toute pièce d'équipement de congélation et réfrigération doit être équipé d'un thermomètre interne.*** ***Corrective Actions: Le personnel a transféré les thermomètres des congélateurs dans les frigos et va en obtenir des nouveaux pour les congélateurs.***	Corrected
2.4	MI	Foods in the refrigerators shall be kept covered as to prevent contamination. **Observations: Pâtisseries non couvertes dans le frigo et congélateur.** ***Comment: S'assurer de toujours recouvrir les aliments pour éviter la contamination croisée.*** ***Corrective Actions: Le personel à recouvert les items pendant l'inspection.***	Corrected
7.3	MI	Water temperature and/or sanitizer concentration shall be verified daily to ensure that effective sanitizing is occurring. **Observations: Pas de registre de validation des températures du lave vaisselle mécanique.** ***Comment: Implémenter un registre et valider les températures au moins une fois par jour. Exemple de registre sera envoyé à l'opérateur.***	Immediately
8.1	MI	Non-food contact equipment shall be kept clean and sanitary. **Observations: Les surfaces telles que les poignée d'équipment de réfrigération, congélateur et autres surfaces dans la cuisine (malaxeur, étagère) doivent être nettoyés plus souvent.** ***Comment: Implémenter dans les pratiques quotidiennes.***	Immediately

CLOSING COMMENTS

Rating colour: Green