Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Cafétéria ERSA	**Licence #:**	04-00085
Adresse:	39 rue St-Joseph Ste-Anne-de-Madawaska NB E7E 1K8	**Type:**	Class/Classe 4
		Catégorie:	Conformité de routine
Approvisionnement en eau:	Municipale	**Date de l'inspection:**	19 octobre 2023

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	Toutes les chambres réfrigérées doivent être dotées d'un thermomètre. ***Commentaire: réfrigérateur dans le storage***	Immédiatement
3.2	MI	Il doit y avoir des moyens pour s'assurer que les températures de cuisson sont adéquates pour détruire les agents pathogènes contenus dans la viande hachée, la volaille et autres aliments potentiellement dangereux, tel qu'un thermomètre ou une autre forme de procédé de contrôle. ***Commentaire: besoin de thermomètre pour versifier température interne des aliments***	Immédiatement
6.1	MI	Pour la classe 4, au moins une personne détenant un certificat confirmant qu'elle a réussi le programme de formation sur la manipulation des aliments tel qu'il est décrit à l'article 39(1) du Règlement sur les locaux destinés aux aliments devra être présente en tout temps dans la zone du local destiné aux aliments où et quand les aliments sont préparés. ***Commentaire: besoin d'une copie du certificat***	26 octobre 2023
8.2	MA	Seules les solutions d'assainissement appropriées pour les surfaces de contact avec les aliments doivent être utilisées sur ces surfaces. ***Measures Correctives: CDI***	Corrigé
8.2	MI	Le personnel doit être en mesure de démontrer sa capacité à utiliser correctement les assainisseurs et la méthode de vérification de la solution. ***Commentaire: besoin de bandes d'analyses pour le chlore***	26 octobre 2023

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Vert