

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

<b>Nom de l'établissement:</b>	Foyer Lynn Michaud	<b>Licence #:</b>	04-00425
<b>Adresse:</b>	798 2ième avenue Grand-Sault NB E3Z 1A4	<b>Type:</b>	Class/Classe 4
<b>Approvisionnement en eau:</b>	Municipale	<b>Catégorie:</b>	Conformité de routine
		<b>Date de l'inspection:</b>	28 juin 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
2.4	MI	Les réfrigérateurs doivent être imperméables, solides, salubres et tenus en bon état de réparation. <b>Commentaire: réfrigérateur dans salon des résidents doit être nettoyé</b>	Immédiatement
7.1	MI	Les équipements dont la surface n'entre pas 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. <b>Commentaire: armoire à vaisselle dans le salon des résidents doit être nettoyé, micro onde dans salon des résidents doit être nettoyé</b>	Immédiatement
7.4	MI	La vaisselle doit être lavée, rincée, assainie, puis séchée à l'air. <b>Commentaire: immédiatement après utilisation. (beaucoup de vaisselle salle dans un contenant en plastique au moment de inspection.</b>	Immédiatement
7.5	MI	Les ustensiles et la vaisselle doivent être rangés de façon aseptique. <b>Commentaire: La vaisselle souillée doit être tenue à l'écart de la vaisselle propre.</b>	Immédiatement
8.1	MI	Les planchers, les murs et les plafonds doivent être gardés propres et salubres. <b>Commentaire: dans salle à diner des résidents</b>	Immédiatement
9.1	MI	Les dispensateurs d'essuie-mains individuels doivent être disponibles. <b>Commentaire: sur un dispesateur</b>	Immédiatement
9.2	MI	Les serviettes en papier doivent être placées dans un distributeur.	Immédiatement

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: **Jaune Pale**