

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

<b>Nom de l'établissement:</b> Linda's Kitchen	<b>Licence #:</b> 04-00198
<b>Adresse:</b> 7-400 Broadway Boulevard Grand-Sault NB E3Z 2K8	<b>Type:</b> Class/Classe 4
<b>Approvisionnement en eau:</b> Municipale	<b>Catégorie:</b> Conformité
	<b>Date de l'inspection:</b> 13 février 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	MA	Les aliments doivent être entreposés de façon à éviter la contamination croisée (p. ex. pas de viande crue superposée à la viande cuite, pas d'aliments directement sur le plancher).  <b>Measures Correctives: CDI</b>	Corrigé
3.4	MA	Les aliments doivent être refroidis rapidement à l'aide de méthodes de refroidissement rapides, comme les casseroles peu profondes, les appareils de type « Ice Wand », les bains de glace, les réfrigérateurs, etc.  <b>Measures Correctives: CDI</b>	Corrigé

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

**Couleur d'évaluation: Vert**