

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

<b>Nom de l'établissement:</b> Tim Hortons #8384 - Ouellette Street <b>Adresse:</b> 200 Ouellette Street Grand Falls NB E3Z 1A6 <b>Approvisionnement en eau:</b> Municipale	<b>Licence #:</b> 04-00113 <b>Type:</b> Class/Classe 4 <b>Catégorie:</b> Conformité <b>Date de l'inspection:</b> 3 avril 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
7.2	MI	Les surfaces des équipements et ustensiles qui entrent en contact avec les aliments doivent être entretenues de manière appropriée à leur usage prévu et doivent être faciles à nettoyer et désinfecter (par ex. : les planches à découper et les ustensiles égratignés et rayés).  <b><i>Measures Correctives: preparation table cutting board. Employee turned them around to good side before I entered the kitchen,</i></b>	Corrigé

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

**Couleur d'évaluation: Vert**