

Résumé de l'inspection des locaux alimentaires

Nom de l'établissement:	Resto Chez Madie	Licence #:	05-00163
Adresse:	1105 avenue des Pionniers Balmoral NB E8E 1B5	Type:	Class/Classe 4
Approvisionnement en eau:	Municipale	Catégorie:	Conformité
		Date de l'inspection:	02 juin 2022

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
3.4	MI	Si refroidis d'une température de plus de 60 °C, les aliments doivent atteindre 20 °C en deçà de deux heures et 4 °C en deçà de quatre heures (6 heures de temps de refroidissement au total) Measures Correctives: Le poulet et la soupe doivent être ramassés au réfrigérateur le plus rapidement possible afin de diminuer le risque d'exposition à la température de la pièce. Ceci peut aider à la multiplication bactérienne de l'aliment et ensuite potentiellement causer un intoxication alimentaire.	Corrigé

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: **Vert**