

Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Zhuang Yuan Lou Restaurant	Licence #:	04-042545
Adresse:	53 Chem. Canada Edmundston NB E3V 1V1	Type:	Class/Classe 4
Approvisionnement en eau:		Catégorie:	Pré-opérationnel
		Date de l'inspection:	28 mars 2024

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	Les températures doivent être consignées au moins deux fois par jour à un intervalle acceptable pendant les heures d'opérations, et les inspecteurs doivent pouvoir accéder facilement aux registres afin de les examiner. Observations: Des registres de températures doivent être présents sur place à chaque unité réfrigérés.	Immédiatement
3.3	MI	Les températures des aliments gardés au chaud doivent être vérifiées régulièrement et consignées une fois toutes les quatre heures de fonctionnement des appareils de conservation (une fois que les aliments y ont été placés), et les registres doivent être disponibles aux fins d'examen par l'inspecteur. Observations: Les registres de températures doivent être en place.	Immédiatement
8.1	MI	Les procédures de nettoyage et d'assainissement soumises selon l'alinéa 6(1)q) du Règlement sur les locaux destinés aux aliments doivent être affichées et facilement obtenues à la demande d'un inspecteur lors d'une inspection.	Immédiatement

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Recommandé pour la licence.

Couleur d'évaluation: Vert