

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

<b>Nom de l'établissement:</b>	Le Vieux Poêle Steakhouse	<b>Licence #:</b>	04-00047
<b>Adresse:</b>	174 boulevard Hébert Edmundston NB E3V 2S6	<b>Type:</b>	Class/Classe 4
<b>Approvisionnement en eau:</b>	Municipale	<b>Catégorie:</b>	Conformité de routine
		<b>Date de l'inspection:</b>	5 février 2025

*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
7.3	MI	Si un lave-vaisselle à température élevée est utilisé, la température de l'eau doit atteindre 82°C (180°F).	Immédiatement
7.4	MI	Des bandes d'analyse doivent être disponibles pour vérifier la concentration de l'assainisseur.	Immédiatement
8.1	MI	Les équipements dont la surface n'entre pas en contact avec les aliments doivent être gardés propres et salubres.	Immédiatement
8.2	MI	Un désinfectant (alimentaire) approprié doit être disponible et utilisé selon la concentration recommandée.	Immédiatement

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

**Couleur d'évaluation: Vert**