

Résumé de l'inspection des locaux alimentaires

Nom de l'établissement:	Les Cuisines Roi Kitchens Ltée	Licence #:	06-00006
Adresse:	220 NB-134 Petit-Rocher-Nord NB E8J 3B2	Type:	Class/Classe 5
Approvisionnement en eau:	Privé	Catégorie:	Conformité
		Date de l'inspection:	30 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
2.2	MI	Les congélateurs doivent être tenus en bon état de réparation et de propreté et dégivrés régulièrement. Observations: 2 congélateurs walk-in ont besoin d'être déglacés	Immédiatement
9.2	MA	Tous les postes de lavage des mains doivent disposer d'un distributeur de savon (liquide ou en poudre). Observations: Savon doit être disponible à l'évier à main dans la boucherie.	14 juillet 2022
9.2	MI	Les serviettes en papier doivent être placées dans un distributeur. Observations: Papier à mains doit être dans distributeur dans la boucherie	Immédiatement
13.3	MA	Autres conditions qui doivent être prises en compte (p. ex. désordre, équipement non utilisé, etc.) Observations: L'unité de réfrigération dans la boucherie doit être vérifié (1 ventilateur ne semble pas fonctionner et la condensation coule sur la table de travail). Tasser la table de travail en attendant pour éviter la contamination de produits ou de la surface de travail.	14 juillet 2022

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Jaune Foncé