

Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	J. Ouellet Fish Market & Dépanneur	Licence #:	04-00049
Adresse:	359 rue Victoria Edmundston NB E3V 2K1	Type:	Class/Classe 4
Approvisionnement en eau:	Municipale	Catégorie:	Conformité de routine
		Date de l'inspection:	24 janvier 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
6.1	MA	Pour la classe 4, au moins une personne ayant suivi un programme de formation sur la manipulation des aliments, mais qui n'a pas encore subi son examen ni obtenu son résultat (dans un mois).	8 février 2024
7.2	MI	Les surfaces des équipements et ustensiles qui entrent en contact avec les aliments doivent être fabriqués de matériaux appropriés à leur usage prévu, durables, faciles à nettoyer et libres de toutes substances indésirables. Commentaire: La planche à coupé doit être planée, sablée ou autre.	Immédiatement
7.3	MA	Si un lave-vaisselle avec un injecteur chimique est utilisé, un assainisseur (alimentaire) approprié doit être disponible et utilisé selon la concentration recommandée. Commentaire: Veuillez assainir la vaisselle et les ustensiles dans l'évier jusqu'à réparation.	8 février 2024
8.1	MI	Les équipements dont la surface n'entre pas en contact avec les aliments doivent être gardés propres et salubres. Commentaire: L'établissement a besoin de nettoyage. Armoire, murs, plancher, équipements, sous équipements. Une cédule de nettoyage est nécessaire.	Immédiatement

COMMENTAIRES DE CLÔTURE

Couleur d'évaluation: Jaune Foncé