

Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

Nom de l'établissement:	Le Patrimoine	Licence #:	04-044058
Adresse:	115 Rivière à la Truite Saint-Jacques NB	Type:	Class/Classe 4
Approvisionnement en eau:		Catégorie:	Pré-opérationnel
		Date de l'inspection:	30 mai 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	Toutes les chambres réfrigérées doivent être dotées d'un thermomètre. Measures Correctives: CDI	Corrigé
3.3	MI	Les présentoirs et les tables de préparation doivent être remplis de manière à respecter les niveaux de capacité prévus et la capacité de charge limitée, y compris les limites de volume, la circulation d'air, les écarts relatifs à la plage des températures, etc., afin de maintenir les températures minimales et maximales requises des produits placés à l'intérieur de celles-ci. Observations: Respecter la ligne de remplissage des plats de la table froide.	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