

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

<b>Nom de l'établissement:</b>	La P'tite Boucherie	<b>Licence #:</b>	04-00179
<b>Adresse:</b>	632 Rue St François Edmundston NB E3V 1H3	<b>Type:</b>	Class/Classe 4
<b>Approvisionnement en eau:</b>	Municipale	<b>Catégorie:</b>	Conformité de routine
		<b>Date de l'inspection:</b>	7 janvier 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
1.3	MI	Les aliments doivent être étiquetés correctement avec le nom de l'article. <b>Observations: Tommy bake. La date de préparation doit être indiquée également.</b>	Immédiatement
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.	Immédiatement
2.4	MI	Les aliments doivent être entreposés de façon à éviter la contamination croisée (p. ex. pas de viande crue superposée à la viande cuite, pas d'aliments directement sur le plancher). <b>Observations: Les légumes doivent être entreposés séparément des viandes crues ou au dessus.</b>	21 janvier 2025
3.3	MI	Les températures des aliments gardés au froid doivent être vérifiées régulièrement et consignées au moins deux fois par jour, et les registres doivent être disponibles aux fins d'examen par l'inspecteur.	21 janvier 2025
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.	21 janvier 2025
6.1	MA	Pour la classe 4, au moins une personne détenant un certificat confirmant qu'elle a réussi le programme de formation sur la manipulation des aliments tel qu'il est décrit à l'article 39(1) du Règlement sur les locaux destinés aux aliments devra être présente en tout temps dans la zone du local destiné aux aliments où et quand les aliments sont préparés.	21 janvier 2025
8.2	MA	Seuls les assainissants autorisés doivent être utilisés (à l'exception d'un javellisant domestique non parfumé normal).	21 janvier 2025
8.2	MA	Le personnel doit être en mesure de démontrer sa capacité à utiliser correctement les assainisseurs et la méthode de vérification de la solution.	21 janvier 2025
13.1	MI	Une licence valide d'exploitant des locaux destinés aux aliments doit être affichée à la vue du public en général.	21 janvier 2025

## Résumé d'inspection de locaux destinés aux aliments

<b>Nom de l'établissement:</b>	La P'tite Boucherie	<b>Licence #:</b>	04-00179
--------------------------------	---------------------	-------------------	----------

<b>COMMENTAIRES DE CLÔTURE</b>
--------------------------------

**Couleur d'évaluation: Jaune Foncé**