

## Résumé de l'inspection des locaux alimentaires

<b>Nom de l'établissement:</b>	Le Manoir du Rocher Inc.	<b>Licence #:</b>	60-00465
<b>Adresse:</b>	372 rue Principale Petit Rocher NB E8J 1N4	<b>Type:</b>	Class/Classe 4
<b>Approvisionnement en eau:</b>	Municipale	<b>Catégorie:</b>	Conformité
		<b>Date de l'inspection:</b>	12 avril 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
8.1	MI	Les équipements dont la surface n'entre pas en contact avec les aliments doivent être gardés propres et salubres. <b>Observations: Le poêle est dû pour être nettoyé.</b>	Immédiatement
8.2	MA	Seules les solutions d'assainissement appropriées pour les surfaces de contact avec les aliments doivent être utilisées sur ces surfaces. <b>Observations: Utiliser votre INO 3 dans la cuisine au lieu du produit Oxyvir Plus, qui nécessite un rinçage à eau potable ensuite.</b> <b>Measures Correctives: CDI</b>	Corrigé

### COMMENTAIRES DE CLÔTURE

**Couleur d'évaluation: Vert**