

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Restaurant Mitchan Sushi
 Exploitant : [REDACTED]
 Adresse : 114 St-Pierre Ouest
Caragnot

Numéro de permis : 61-00172 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Approvisionnement en eau : Privé Municipal



Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément					
1.0 ALIMENTS					3.3		X		Méthodes de conservation	7.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				10.2		X		Murs – construction et entretien	
1.1		X		Sources approuvées	3.4		X		Méthodes de refroidissement	7.1		X		Équipement alimentaire – conception, construction, installation et entretien	10.3		X		Plafonds – construction et entretien
1.2		X		Achats et réception	3.5		X		Méthodes de réchauffage	7.2		X		Surfaces de contact avec les aliments	11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS				
1.3		X		Étiquetage et contenants acceptables	3.6		X		Méthodes de manipulation	7.3		X		Lavage de la vaisselle à la machine	11.1		X		Eau – qualité et quantité
2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS					4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS					7.4		X		Lavage manuel de la vaisselle	11.2		X		Évacuation et épuration des eaux usées
2.1		X		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1		X		Méthodes de présentation	7.5		X		Ustensiles de table et vaisselle	11.3		X		Manutention des déchets solides
2.2		X		Chambre de produits congelés	4.2		X		Préparation à l'avance	8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION					
2.3		X		Température d'entreposage frigorifique	5.0 TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL					8.1		X		Nettoyage et désinfection	12.1		X		Éclairage
2.4		X		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1	X			Tenue de dossiers	8.2		X		Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	12.2		X		Ventilation
2.5		X		Aire d'entreposage frigorifique	5.2	X			Rappel d'aliments	9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES				13.0 GÉNÉRAL					
2.6		X		Entreposage à sec	6.0 PERSONNEL					9.1		X		Toilettes	13.1		X		Permis
2.7		X		Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1		X		Connaissances établies	9.2		X		Lavabo(s)	13.2		X		Contrôle des insectes et rongeurs
3.0 PRÉPARATION DES ALIMENTS					6.2		X		Santé des employés	10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS				13.3		X		Autres infractions / Risques	
3.1		X		Méthodes de décongélation	6.3		X		Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		X		Planchers – construction et entretien					
3.2		X		Méthodes de cuisson															

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
8.2	X			Les bouteilles de solution d'assainisseur doivent être identifiées	Immédiatement

Vert
 Jaune pâle Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : 12 juin 2019

Heçu par : [REDACTED]
 Signature de l'inspecteur : [REDACTED]

Blanc – bureau; Jaune – exploitant; Bleu – à afficher