



Québec, le 21 juin 2024



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2024-06-14-017

Madame,

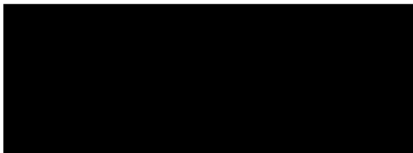
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 14 juin dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant le restaurant Shogun Sushi inc.

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. Ces articles ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente jours de la présente décision. Vous trouverez ci-joint les explications relatives à l'exercice de ce recours.

Pour toute information, vous pouvez me contacter par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

Veuillez recevoir, Madame, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Edith Couture
Substitut à la Responsable de la Loi sur l'accès

**Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des
renseignements personnels**
(Chapitre A-2.1)

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation; si cette personne est mineure, le consentement peut également être donné par le titulaire de l'autorité parentale;

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgation, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent de l'identifier.

Article 59

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement personnel sans le consentement de la personne concernée.

Toutefois, il peut communiquer un tel renseignement sans le consentement de cette personne, dans les cas et aux strictes conditions qui suivent:

1° au procureur de cet organisme si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi que cet organisme est chargé d'appliquer, ou au Directeur des poursuites criminelles et pénales si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

2° au procureur de cet organisme, ou au procureur général lorsqu'il agit comme procureur de cet organisme, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une procédure judiciaire autre qu'une procédure visée dans le paragraphe 1°;

3° à un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

4° à une personne à qui cette communication doit être faite en raison d'une situation d'urgence mettant en danger la vie, la santé ou la sécurité de la personne concernée;

5° à une personne qui est autorisée par la Commission d'accès à l'information, conformément à l'article 125, à utiliser ce renseignement à des fins d'étude, de recherche ou de statistique;

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

8° à une personne ou à un organisme, conformément aux articles 61, 66, 67, 67.1, 67.2, 68 et 68.1;

9° à une personne impliquée dans un événement ayant fait l'objet d'un rapport par un corps de police ou par une personne ou un organisme agissant en application d'une loi qui exige un rapport de même nature, lorsqu'il s'agit d'un renseignement sur l'identité de toute autre personne qui a été impliquée dans cet événement, sauf s'il s'agit d'un témoin, d'un dénonciateur ou d'une personne dont la santé ou la sécurité serait susceptible d'être mise en péril par la communication d'un tel renseignement.

Article 51

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

Article 135

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.

Liste des condamnations

Restaurant Shogun Sushi

2223 RUE KING OUEST

SHERBROOKE (QUÉBEC) J1J 2G2

DATE INFRACTION	RAPPORT INSPECTION	RAPPORT INFRACTION	DATE DE JUGEMENT	AMENDE
2019-10-15	2823480	361709	2020-07-05	500 \$
2023-10-25	3641903	364611	2024-02-08	500 \$

ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361709		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Carole Lacroix 4260 Boul. Bourque Sherbrooke (Québec) J1N 2A5										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE ☐ PERSONNE MORALE ☒										
NOM 1		NOM 2			PRÉNOM					
NOM DE L'ORGANISME RESTAURANT SHOGUN SUSHI INC					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR ☐		SEXE M ☐ F ☐	
RAISON SOCIALE RESTAURANT SHOGUN SUSHI INC										
ADRESSE 2223 rue King ouest				APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J1J 2G2		
MUNICIPALITÉ Sherbrooke			PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE 819-346-2888		HORS QUÉBEC ☐	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS ☒ 2234119-0001-1			PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐			PROVINCE /ÉTAT QC	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS ☐		
NEQ ☒ 1169086643	Autres ☐		Autres ☐							
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ☒		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2019-10-15		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 11:00		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAI)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2234119 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires			
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Regl. sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101		CODE DÉF.		CODE VÉH.		
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITE UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION DONT LES LIEUX, ÉQUIPEMENTS, MATÉRIAUX ET USTENSILES SERVANT À LA PRÉPARATION, À L'ENTREPOSAGE ET AU SERVICE DES PRODUITS N'ÉTAIENT PAS PROPRES. SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de préparation des sushis, cuisine, chambre froide et locaux de l'établissement RESTAURANT SHOGUN SUSHI INC situé au 2223 rue King ouest à Sherbrooke.						NO RAPPORT D'INSPECTION 2823480				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 43027		DISTRICT JUDICIAIRE Saint-François		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSES SAISIES ☐		DESCRIPTION							ANNEXE ☐	
ORDONNANCE ☐		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Je me suis présentée au personnel présent, comme étant une personne autorisée du Mapaq pour effectuer une inspection. En cours d'inspection, j'ai rencontré [REDACTED] J'ai fait les constatations suivantes SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐					
NOM Lacroix		PRÉNOM Carole			NOM		PRÉNOM			
AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE [REDACTED]			AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice d'aliments		DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-03-09			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :		DATE (AAAA-MM-JJ)			
SIGNATURE [REDACTED]					SIGNATURE					



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361709
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Carole Lacroix 4260 Boul. Bourque Sherbrooke (Québec) J1N 2A5			

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »



OU

SUITE DE « F »



CUISINE:

- Contenant (pichet) dont la base de la paroi extérieure est entachée de matière noirâtre (photo 1).
- Le rabat intérieur et le contour des plats de tables froides sont entachés d'aliments séchés. En frottant la surface du rabat avec un tampon d'alcool, le tampon s'est souillé de matière jaunâtre (photo 2).
- Les contenants d'ingrédients secs (sucre-farine-riz) sont entachés sur leur paroi extérieure, le rebord et dans les poignées. Les ustensiles (pelles) laissés dans les denrées sèches sont encroûtés de matière alimentaire séchée (photo 3). Le contenant de riz est très gommé, la tablette est entachée de matière brunâtre (photo 4).
- Le cuiseur à riz est gommé de gras, il y a accumulation de riz séché sur le papier d'aluminium (photo 5).
- Le support grillagé sur lequel est le cuiseur est entaché ainsi que les ustensiles telle une passoire avec un aliment séché dessus.
- Le dessous des tablettes de métal au dessus des plans de travail est entaché de matières éclaboussées séchées. La tablette où sont rangés les contenants d'ingrédients est entachée de résidus alimentaires et de peinture qui s'écaille. Le bâti arrière de la table froide est entaché de résidus séchés, le plancher est gommé de matière noirâtre (photo 6). Les supports de rangement grillagés sont entachés de gras (photo 7).
- Les appareils de cuisson (plaque et friteuses) sont entachés de gras. Il y a accumulation de résidus sur le bâti de la friteuse et autour du réceptacle de vidange de la plaque. Les meubles et tablettes, le papier d'aluminium, les plats, et la brosse sont entachés de gras. Le plancher de céramique est entaché de gras, il y a de l'accumulation dans les joints de tuiles. Le mur arrière aux appareils et les tuyaux sont souillés de gras (photo 8).
- Les bas de murs de la cuisine sont souillés de matière noirâtre, sous l'évier (photo 9).

CHAMBRE FROIDE:

- Il y a des aliments séchés et des particules s'apparentant à des moisissures sous les tablettes grillagées (photo 10).
- Il y a des résidus alimentaires accumulés dans les joints de murs-plancher.

AIRE AVANT DE PRÉPARATION DES SUSHIS

- Les armoires sont entachées et il y a des débris à l'arrière des assiettes sur le comptoir. La base des réfrigérateurs est entachée de matière brunâtre. Le plancher est entaché de débris alimentaires et détrit (photo 11).

SUITE PAGE SUIVANTE



PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐
NOM Lacroix	PRÉNOM Carole	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice d'aliments	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-03-09	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 361709
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Carole Lacroix 4260 Boul. Bourque Sherbrooke (Québec) J1N 2A5			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » ☐ OU SUITE DE « F » ☐			
AIRE DE LAVAGE DE LA VAISSELLE (plonge) : - Le plancher est entaché de matières noirâtres et de résidus sous les supports de rangement et surtout entre les contenants sur le plancher. Les pattes de comptoir, contenants de produits chimiques pour le lave-vaisselle sont entachés de matière noirâtre (photo 12) . AIRE AVANT (section du personnel qui fait le service) - Présence de poussières sur le plancher sous les équipements (comptoir, évier, réfrigérateur) et dans le casier de rangement des bouteilles de boisson. ENTREPÔT D'ALIMENTS SECS : présence de débris sur le plancher près des murs. SALLE ÉLECTRIQUE (utilisée en partie pour entreposer des aliments tels sauce soya, farine). -Présence de matière noirâtre sur le plancher au pourtour des chaudières. Personnel présent sur l'heure du dîner : - trois personnes au service des clients, trois à la préparation des sushis dans l'aire avant, quatre à la préparation dans la cuisine et une affectée au lavage de la vaisselle. Le permis en vigueur jusqu'au 2019-12-14, est affiché à la vue de la clientèle. Des clients sont présents et consomment leurs repas dans la salle à dîner.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐	
NOM Lacroix	PRÉNOM Carole	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice d'aliments	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-03-09	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☐ QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTSN° POURSUIVANT
100400N° MANDANT
50001N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
361709

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Carole Lacroix 4260 Boul. Bourque Sherbrooke (Québec) J1N 2A5

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »



OU

SUITE DE « F »



EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS



OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)



	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2234119-0001-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	RESTAURANT SHOGUN SUSHI INC 2223 rue king ouest Sherbrooke J1J 2G2		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE	2018-12-15		
DATE D'EXPIRATION	2019-12-14		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ☒. DES CLIENTS CONSOMMENT ☒.
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :
ON ENTREPOSE ☒, SERT ☒, OFFRE EN VENTE ☐, VEND ☒, FOURNIT ☐, PRÉPARE ☒, CONDITIONNE ☒ OU TRANSFORME ☒ DES ALIMENTS ☒, DE LA GLACE ☒
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ☒, DES PRODUITS CARNÉS ☒, DES OEUFS ☒, DES PRODUITS LAITIERS ☒, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ☒,
DES PRODUITS MARINS ☒, DES PRODUITS D'EAU DOUCE ☐, DES PRODUITS VÉGÉTAUX ☒, DE L'EAU EMBOUTEILLÉE ☐, DE L'EAU AU VOLUME ☐,
DES REPAS OU COLLATIONS ☒ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ☒.
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :
ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS ☐, DES CONTENANTS D'ALIMENTS ☐, DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ☐,
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX ☐, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX ☐ DESTINÉS AUX ANIMAUX ☐.
- ON Y ABAT DES ANIMAUX ☐. ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU ☐. ON PRÉLÈVE ☐, GARDE ☐, DISTRIBUE ☐, UTILISE ☐ OU FAIT LE COMMERCE ☐
DE LA SEMENCE ANIMALE ☐.
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) ☐.

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES)

(AAAA-MM-JJ)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR ☐.

(AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ☒, PRODUITS ☒, OBJETS ☒, ÉQUIPEMENTS ☒, LIEUX ☒ OU VÉHICULES ☐.

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR :

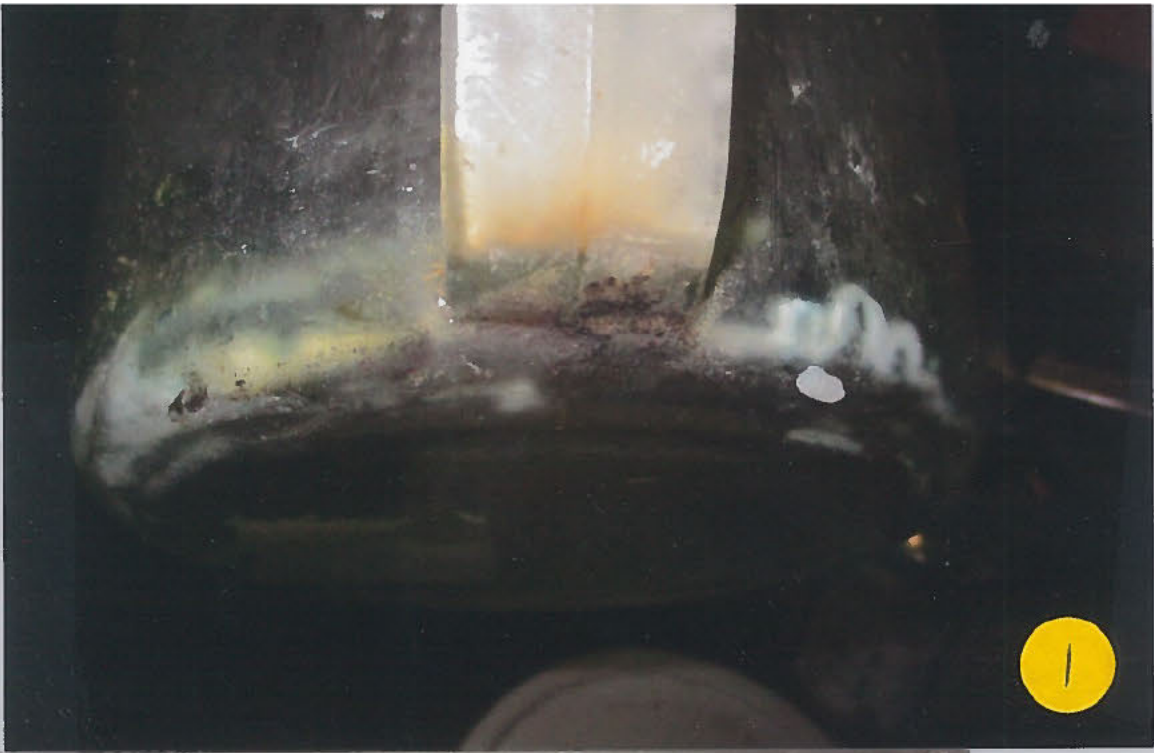
Carole Lacroix

PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM Lacroix	PRÉNOM Carole		
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2020-03-09		
QUALITÉ : Inspectrice d'aliments			
SIGNATURE [REDACTED]			

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :		A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐	
NOM	PRÉNOM		
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☐	DATE (AAAA-MM-JJ)		
QUALITÉ :			
SIGNATURE			











Date: 2019-10-15

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 2823480

Exploitant: RESTAURANT SHOGUN SUSHI INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2223 RUE KING OUEST, SHERBROOKE, J1J2G2, (Québec)

Raison de la visite : visite toxi-BR (06)

Numéro de dossier: 2234119 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Les situations marquées d'un **astérisque (*)** sont **prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs** et le risque pour la santé et le bien-être des animaux. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Éliminer tout aliment contaminé et devenu impropre à la consommation humaine.	Aliment contaminé / eau à bouillir les légumes du chaudron sur la cuisinière (petites particules présentes) : EAU JETÉE / Aliment détruit volontairement par l'exploitant
2 *	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État ou nature inadéquat / Contenant (pichet) avec particules qui se détachent dans le fond avec lequel on prend l'eau pour remplir le chaudron. / Contenant éliminé
3 *	Utiliser des contenants qui préservent l'intégrité des aliments et qui les protègent contre toute contamination. Ils doivent être conçus pour usage alimentaire.	État/nature/Conception/utilisation/entretien inadéquats / Contenants bleus pour denrées sèches «Rubbermaid» non conçu pour les aliments / celui du sucre est craqué

4 *	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Conception ou utilisation inadéquate / Carton remplaçant une petite porte coulissante du réfrigérateur à sushis / à ma demande, recouverte de saran (mesure temporaire jusqu'à ce qu'elle soit réparée) État ou nature inadéquat / Tablettes de métal usé (rouillé) ou revêtement abimé (aluminium)
5	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Entreposage inadéquat / pelles dans les ingrédients secs dont le manche n'est pas laissé hors aliment
6	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Outils/appareils de nettoyage et d'assainissement inadéquats / à ma demande de nettoyer les surfaces, le responsable cherche les bouteilles, le doseur des produits (dégraisseur-assainisseur) ne fonctionne pas bien
7	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat / Employé parle au cellulaire en préparant, il ne se lave pas les mains après qu'il ait rangé son téléphone dans sa poche (OK lavage fait à ma demande) /
8	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Vêtements de travail non exclusif / La majorité du personnel ne porte pas de tablier sur leurs vêtements personnels.
9	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Planches de travail (confection des sushis) ne sont pas propres (à ma demande, elles sont nettoyées et assainies) / Rabat intérieur et contour de plats (tables froides) : aliments séchés / tablettes de cuisine (dessous éclaboussé, dessus entaché / Équipements malpropres / Contenants d'ingrédients secs entachés / supports de rangement grillagés, cuiseurs à riz gommés / appareils de cuisson (plaque et meuble, friteuses entachées de gras), rebord de tablettes et comptoir gommés de gras / Équipements malpropres / Chambre froide : tablettes grillagées (aliments séchés et paricules s'apparentant à des moisissures / Aire avant de préparation des sushis : armoires entachées, débris à l'arrière des assiettes / Ustensiles malpropres / ustensiles (pelles) à manches laissés immergés dans les denrées sèches (sucre-faine) encroutés de matière alimentaire séchée / ustensiles -«passoire» : aliment séché dessus

10	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique.	Insalubrité des locaux / Bas de de murs-joints mur-plancher entachés de résidus accumulés (aires avant, cuisine, chambre froide, entrepôt d'aliments, salle électrique, plonge) / Accumulation de gras, résidus alimentaires sous les équipements de cuisson, sur mur arrière et tuyaux
----	--	---

REMARQUES

Inspection dans le cadre d'une plainte où une personne déclare avoir été malade suite à un repas (divers sushis) pris le 7 octobre au midi.

Discussion avec le responsable : [REDACTED] (environ une centaine de clients ont été servis le midi)

- aucune plainte lui a été signalée

- aucun manipulateur de malade les jours précédents le 7.

Registre complété pour le riz acidifié : 7 octobre pH 3.93.

Compte-tenu de l'état de situation: Lieux, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation à l'entreposage et au service des produits ne sont pas propres, des photos sont prises.

UN RAPPORT D'INFRACTION SERA RÉDIGÉ.

Le dossier sera soumis à la Direction pour évaluer la possibilité de poursuites par le ministère de la Justice.

Autres constats :

- distributeurs de savon et de papier : entachés, à nettoyer plus régulièrement.

- Salle de toilette du personnel : local à nettoyer

- A mon entrée en cuisine, au moins 4 personnes ne portent rien pour couvrir leur chevelure, ils cherchent de quoi à se mettre sur la tête, ils se mettent des casquettes ou chapeau.

La chevelure doit toujours être couverte lors de la préparation des aliments.

Veuillez prendre tous les moyens pour régulariser la situation rapidement, le nettoyage des équipements est entrepris.

Tel qu'expliqué : vous procurer des tabliers pour le personnel, et en nombre suffisant pour le remplacement lorsque salis.

La pratique de réparer un équipement avec un produit pouvant être toxique pour les aliments n'est pas acceptable.

* Le fond intérieur du pichet constaté aurait été réparé avec un produit, dont la texture s'apparente à une colle, le produit qui a été utilisé ne m'a pas été précisé.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1187262

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.4	250\$ + frais
2.1.4. Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau: 1° qui ne peut être corrodé; 2° résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection; 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction; 4° non absorbant et imperméable; 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures. Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection.	

Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.4; D. 1573-91, a. 19; D. 725-94, a. 13.

Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CAROLE LACROIX

Adresse: 4260, BOUL. BOURQUE, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

Téléphone: 819 820-3011 poste 4314

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : carole.lacroix@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2019-10-15

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2823480 a été remis à 

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Québec Rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

ORIGINE									
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0364611	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE GUILLEMETTE Marie-Christine 4260 boul. Bourque, bureau 1.62, Sherbrooke, QC J1N 2A5									
A DÉFENDEUR									
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE ☒									
NOM 1		NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME RESTAURANT SHOGUN SUSHI INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F
RAISON SOCIALE									
ADRESSE 2223 rue King Ouest					APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J1J2G2
MUNICIPALITÉ Sherbrooke				PROVINCE/ÉTAT QC	☒ Canada	PAYS		N° TÉLÉPHONE (819) 346-2888	HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO PERMIS PLAQUE D'IMMATRICULATION PROVINCE/ÉTAT									
NEQ ☒		1169086643		Autres		Autres		QC	
B INFRACTION									
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ☒ ENTRE LE ET LE DU AU		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2023-10-25		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 13:00		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	
N° Dossier (BAK)		EXPLOITANT-ENTITÉ 2234119 1		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments							
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1									
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101		CODE DÉF.		CODE VEH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A exploité un lieu où est exercée l'activité de restaurateur dont les lieux, les équipements et les ustensiles servant à la préparation, à l'entreposage et au service n'étaient pas propres.									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐									
C LIEU D'INFRACTION									
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION local de préparation et d'entreposage de l'établissement de restauration "Restaurant Shogun Sushi inc." situé au 2223 rue King Ouest, Sherbrooke, QC, J1J 2G2						NO RAPPORT D'INSPECTION 3641903			
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 43027		DISTRICT JUDICIAIRE Saint-François ☒	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE
ORDONNANCE		PRÉCISER							
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
E FAITS ET GESTES PERTINENTS									
Je me suis présentée en tant que personne autorisée pour effectuer une inspection à l'établissement de restauration "Restaurant Shogun Sushi inc.". Je suis accompagnée de Roseline DESMARAIS-LEBEL, inspectrice. L'exploitant de l'établissement détient un permis qui lui permet d'exploiter un lieu où est exercée l'activité de restaurateur. L'établissement est également un lieu où l'on détient des produits en vue de la vente. J'ai rencontré une personne se présentant comme étant [REDACTED] , administrateur (REQ - A-4), j'ai fait les constatations suivantes,									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒									
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION				
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F				
NOM GUILLEMETTE		PRÉNOM Marie-Christine			NOM DESMARAIS-LEBEL		PRÉNOM Roseline		
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE [REDACTED]			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE [REDACTED]		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-22			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-22		
SIGNATURE [REDACTED]					SIGNATURE [REDACTED]				

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001
		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0364611	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE GUILLEMETTE Marie-Christine 4260 boul.Bourque, bureau 1.62, Sherbrooke, QC J1N 2A5			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Cuisine : En entrant dans la cuisine, je constate qu'il y a présence d'une épaisse couche de gras sous les friteuses et une accumulation de résidus alimentaires. Des chaudrons sont entreposés sur la tablette de rangement à proximité de la friteuse. Des ustensiles de cuisson, servant à manipuler les aliments frits, sont entreposés sur cette tablette (photo 1). Les parois externes des friteuses et de la plaque de cuisson sont encroûtées. Les boutons de contrôle sont grasseyeux au toucher (photo 2). Les mains des manipulateurs viennent régulièrement en contact avec ces boutons afin d'ajuster la température de cuisson. Je remarque que les filtres de la hotte de cuisson sont grasseyeux. Il y a aussi une accumulation de poussière dans les ouvertures des filtres. Sous cette hotte, il y a un contenant blanc avec des morceaux de poulet pané. Une base de robot-mélangeur encroûtée est entreposée sur une étagère verte. Des résidus sont séchés sur les tablettes de celle-ci. Un récipient de sauce noire est également entreposé sur cette étagère. Des coulisses noires sont présentes sur le pourtour du récipient (photo 3). J'observe que divers récipients servant à l'entreposage des ingrédients secs (farine, sucre, fécule) sont encroûtés. La pelle servant à prélever les ingrédients secs est encroûtée (photo 4). Le contenant blanc servant à l'entreposage du riz est noirci. Il y a un amoncellement de débris dans les interstices des poignées (photo 5). Pour déplacer le contenant, les mains des manipulateurs entrent en contact avec les poignées. Je constate qu'une couche huileuse enrobe l'imprimante pour les commandes. Les cuisiniers touchent avec leurs mains cette imprimante à toutes les fois qu'une nouvelle commande est faite par l'équipe du service (photo 6). Chambre froide : Par la suite, je me dirige dans la chambre froide. En ouvrant la porte de la chambre froide, je constate qu'elle est parsemée de coulisses brunâtres (photo 7). La poignée est collante au toucher. Les cuisiniers entrent en contact avec cette poignée régulièrement pour pénétrer dans la chambre froide. Il y a présence de débris alimentaires séchés sur les étagères servant à l'entreposage des diverses sauces et des légumes frais (photo 8). Un dépôt blanchâtre est également visible sur les étagères servant à l'entreposage des légumes feuilles (photo 9). Les légumes qui y sont entreposés ne sont pas protégés. Section service et bar : Par la suite, je constate que des éclaboussures de sauces sont présentes sur les parois des réfrigérateurs servant à l'entreposage des breuvages et des condiments dans la section du service. Il y a des cheveux et une accumulation d'une substance rougeâtre sur les tablettes d'entreposage de ces réfrigérateurs (photo 10).			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D E ☒ F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D E ☒ F	
NOM GUILLEMETTE	PRÉNOM Marie-Christine	NOM DESMRAIS-LEBEL	PRÉNOM Roseline
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ : Inspectrice	
DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-22		DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-22	
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0364611
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE GUILLEMETTE Marie-Christine 4260 boul.Bourque, bureau 1.62, Sherbrooke, QC J1N 2A5			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
À la suite des constats faits, appuyés des photos no 1 à 10, je peux conclure que les lieux, les équipements, et les ustensiles, servant à la préparation et à l'entreposage des produits, ne sont pas propres. L'établissement est donc en infraction. Pour des fins d'exploitation, je constate que : La lettre émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A-3), confirme que l'entreprise « Restaurant Shogun Sushi Inc. » détenait un permis du MAPAQ pour l'adresse 2223 rue King Ouest à Sherbrooke le 25 octobre 2023. Dans le registre des entreprises du Québec (REQ) (voir A-4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise Restaurant Shogun Sushi Inc. est un restaurant avec un permis d'alcool.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D E ☒ F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D E ☒ F	
NOM GUILLEMETTE	PRÉNOM Marie-Christine	NOM DESMRAIS-LEBEL	PRÉNOM Roseline
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-22	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-22
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001
		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0364611	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE GUILLEMETTE Marie-Christine 4260 boul.Bourque, bureau 1.62, Sherbrooke, QC J1N 2A5			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)			
NATURE DU PERMIS	(A) RESTAURATEUR	(B)	(C)
N° DE PERMIS	2234119-0001-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	Restaurant Shogun Sushi inc. 2223 rue King Ouest Sherbrooke, Québec J1J 2G2		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)			
DATE DE DÉLIVRANCE	2022-12-15		
DATE D'EXPIRATION	2023-12-14		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION . DES CLIENTS CONSOMMENT .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE , SERT , OFFRE EN VENTE , VEND , FOURNIT , PRÉPARE , CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS DE LA GLACE			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES , DES PRODUITS CARNÉS , DES OEUFS , DES PRODUITS LAITIERS , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS			
DES PRODUITS MARINS , DES PRODUITS D'EAU DOUCE , DES PRODUITS VÉGÉTAUX , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME			
DES REPAS OU COLLATIONS DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX . ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU . ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE			
DE LA SEMENCE ANIMALE			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX)			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR			
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE , PRODUITS , OBJETS , ÉQUIPEMENTS , LIEUX OU VÉHICULES			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Marie-Christine GUILLEMETTE			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A B C D E F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A B C D E F	
NOM GUILLEMETTE	PRÉNOM Marie-Christine	NOM DESMARAIS-LEBEL	PRÉNOM Roseline
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-22	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-22
SIGNATURE		SIG	

☒RI ou ☐PCO no: 0364611 Photo no: 1

Rapport d'inspection no: 3641903

Date de l'infraction: 2023-10-25

Photo prise par: Marie-Christine Guillemette

Signature : [REDACTED]

A-2



☒RI ou ☐PCO no: 0364611 Photo no: 2

Rapport d'inspection no: 3641903

Date de l'infraction: 2023-10-25

Photo prise par: Marie-Christine Guillemette

Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-08

Signature : [REDACTED]

☒RI ou ☐PCO no: 0364611 Photo no: 3

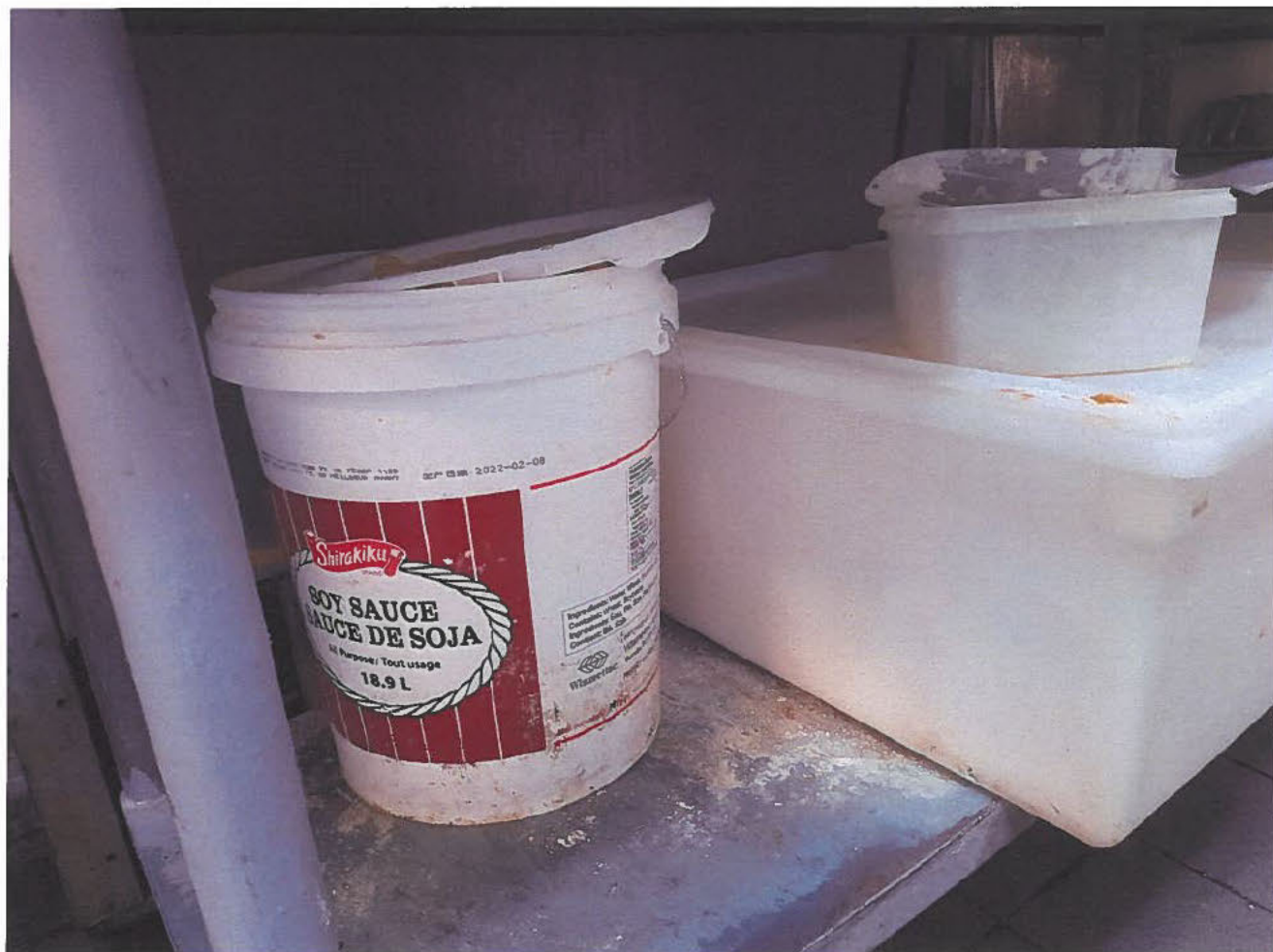
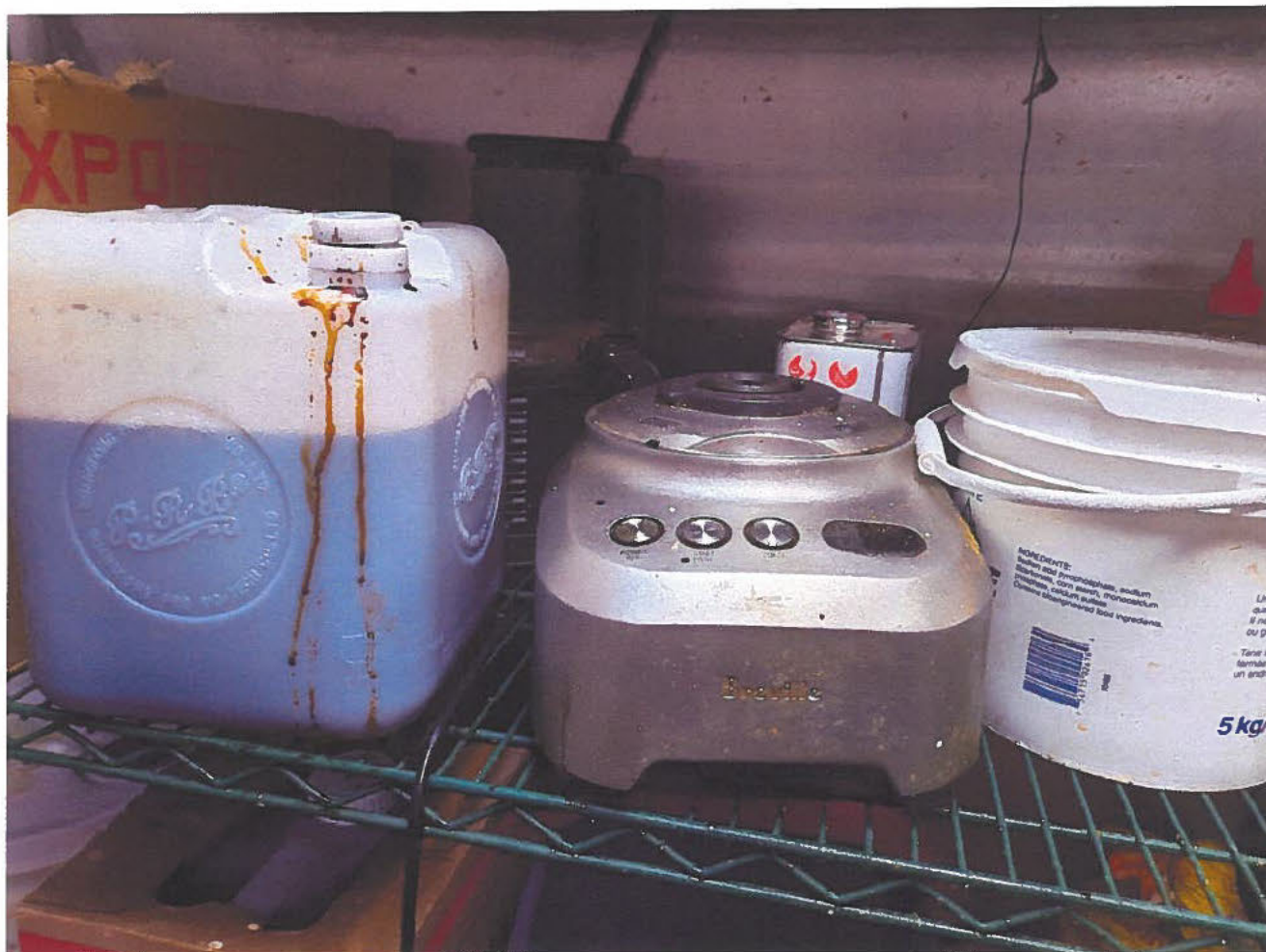
Rapport d'inspection no: 3641903

Date de l'infraction: 2023-10-25

Photo prise par: Marie-Christine Guillemette

Signature : [REDACTED]

A2



☒RI ou ☐PCO no: 0364611 Photo no: 4

Rapport d'inspection no: 3641903

Date de l'infraction: 2023-10-25

Photo prise par: Marie-Christine Guillemette

Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-08

Signature : [REDACTED]

☒RI ou ☐PCO no: 0364611 Photo no: 5

Rapport d'inspection no: 3641903

Date de l'infraction: 2023-10-25

Photo prise par: Marie-Christine Guillemette

Signature : [REDACTED]

A-2



☒RI ou ☐PCO no: 0364611 Photo no: 6

Rapport d'inspection no: 3641903

Date de l'infraction: 2023-10-25

Photo prise par: Marie-Christine Guillemette

Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-08

Signature : [REDACTED]

☒RI ou ☐PCO no: 0364611 Photo no: 7

Rapport d'inspection no: 3641903

Date de l'infraction: 2023-10-25

Photo prise par: Marie-Christine Guillemette

Signature : _____

A-2



☒RI ou ☐PCO no: 0364611 Photo no: 8

Rapport d'inspection no: 3641903

Date de l'infraction: 2023-10-25

Photo prise par: Marie-Christine Guillemette

Signature : _____

Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-08

Signature : _____

☒RI ou ☐PCO no: 0364611 Photo no: 9

Rapport d'inspection no: 3641903

Date de l'infraction: 2023-10-25

Photo prise par: Marie-Christine Guillemette

Signature : [REDACTED]

A-2



☒RI ou ☐PCO no: 0364611 Photo no: 10

Rapport d'inspection no: 3641903

Date de l'infraction: 2023-10-25

Photo prise par: Marie-Christine Guillemette

Signature : [REDACTED]

Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-08

Signature : [REDACTED]

Restaurant Shogun Sushi

A-7

ext. contenants aliments secs

plancher abimé

↳ sale sous équipements

tablette sous plaque

imprimantes

barre et fil électrique

dist. savon et papier

interrupteur lumière

hotte

laine d'acier

étagère corrodé et sale

porte ch. froide

chaudière ass. vide lave-vaiss.

frigo bar

table froide

Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-22

Signature



BAK-2234119-0001

Restaurant Shogun Sushi

25 oct. 2023

Permis conduire :

M. Chun Ba Wang

48 Spring Forest, sq.

Scarborough, ON, M1S 4X2

* W0418-12508-11011

Validité 2021/08/05 à
2026/10/11

No ref. HB178 2464

Date : 1981/10/11

Copie conforme à l'original

Par : Marie Christine Guillemette

Date : 2023-11-22

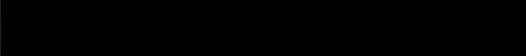
Signature :

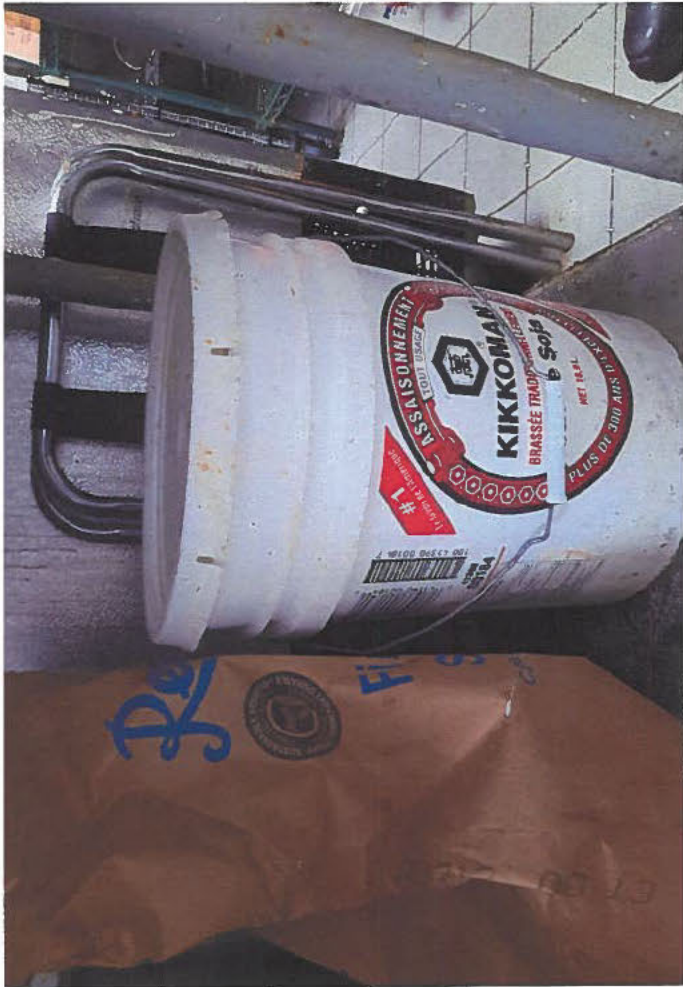


Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-08

Signature : 

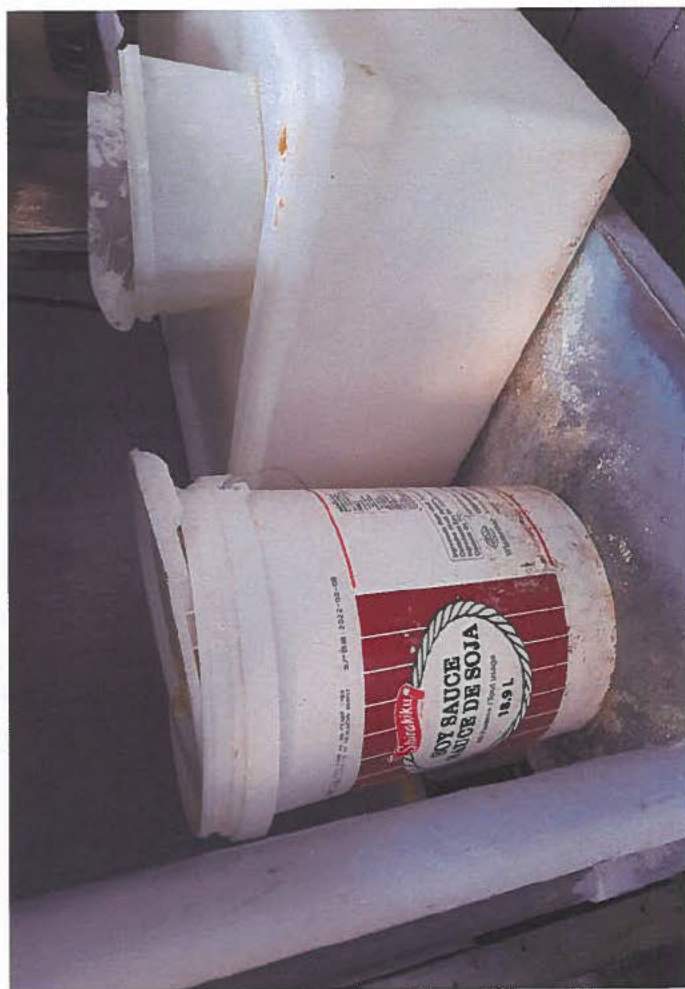
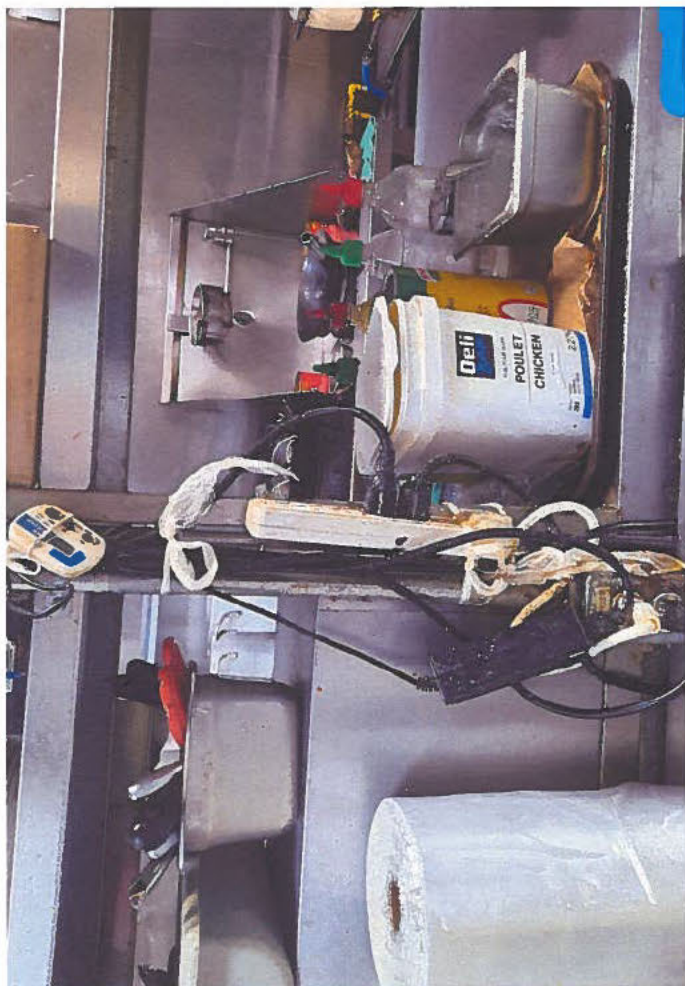


Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-08

Signature [REDACTED]



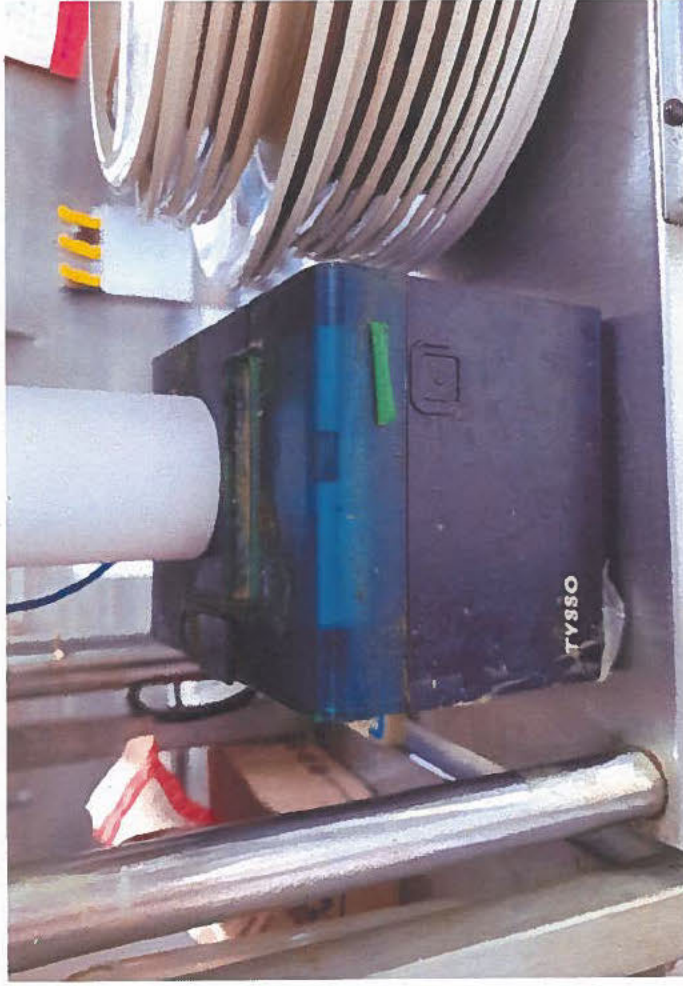
Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-08

Signature :

[Redacted Signature]



Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-08

Signature : [REDACTED]



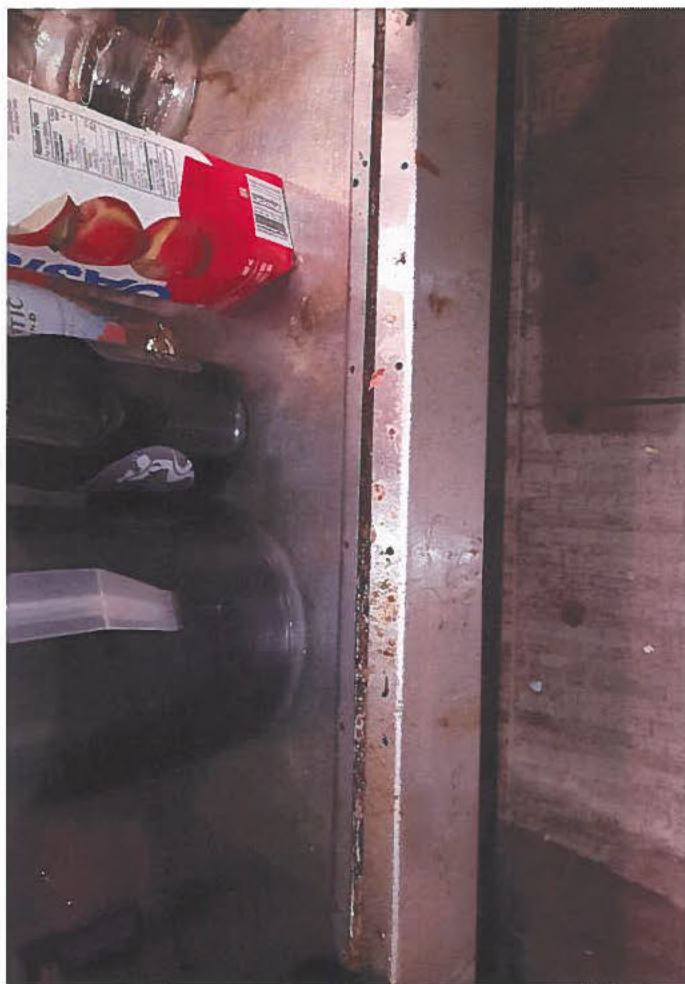
Copie conforme à l'original

Par : _Marie-Christine Guillemette_____

Date : __2023-11-08_____

Signature :

[Redacted Signature]



Copie conforme à l'original

Par : Marie-Christine Guillemette

Date : 2023-11-08

Signature

[Redacted Signature]



Date: 2023-10-25

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3641903

Raison de la visite: Insp. plainte (04)

Exploitant: RESTAURANT SHOGUN SUSHI INC

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: [REDACTED]

Adresse de l'établissement: 2223 RUE KING OUEST, SHERBROOKE, J1J2G2, (Québec)

Numéro de dossier: 2234119 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Absence d'assainissement / contenant d'assainisseur vide au lave-vaisselle Tampon métallique
2	Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.	Distributeur à savon malpropre Distributeur de papier essuie-main malpropre
3	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / extérieurs des contenants d'aliments secs, tablette et étagères dans la chambre froide, équipements de cuisson, portes et intérieur des tables froides, base du mélangeur
4	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.	État inadéquat de l'équipement / étagères corrodées dans la chambre froide
5	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / plancher sous les équipements malpropre et abîmé, porte intérieure de la chambre froide, imprimantes pour les commandes, interrupteur des lumières, hotte, fils électriques des équipements

REMARQUES

Inspection accompagnée de Roseline Desmarais-Lebel suite à une plainte d'insalubrité

[REDACTED] a été identifié à l'aide de son permis de conduire.

Le permis du MAPAQ est en vigueur et affiché à la vue du public.

Des photos ont été prises

Un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la justice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARIE-CHRISTINE GUILLEMETTE

Adresse: 4260 BOUL. BOURQUE, BUR. 1.62, SHERBROOKE, J1N2A5, (Québec)

Téléphone: 819 820-3011 poste 4310

Télécopieur: 819 820-3651

Courriel : Marie-Christine.Guillemette@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-10-25

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3641903 a été remis à

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :