

Liste de contrôle pour ouvrir et exploiter un buffet sushi

Une fiche de vérification pour les exploitants de restaurants au Canada. Sources vérifiées le 2026-07-28.

Limite : Cette fiche n'approuve ni permis, menu, procédé, fournisseur ni plan de salubrité. Confirmer l'exploitation réelle auprès de la province, de l'autorité sanitaire et de la municipalité.

[]	Confirmer l'usage municipal, l'autorité sanitaire, le permis et l'ordre d'examen avant les travaux.	Propriétaire / projet Contact officiel et réponse datée
[]	Lister les aliments crus, prêts à manger, cuits, chauds, froids, à emporter, l'alcool, l'importation et l'interprovincial.	Menu / salubrité Menu approuvé et carte d'activités
[]	Dessiner la réception, l'entreposage, la décongélation, la préparation, le buffet, le retrait, le rejet et le nettoyage.	Responsable salubrité Plan et flux annotés
[]	Valider la capacité du lavage des mains, de la plonge, du travail froid, de l'entreposage, des déchets et produits chimiques.	Responsable projet Liste d'équipement et visite
[]	Consigner le nom légal, la spécification, la traçabilité, la livraison, les allergènes, les rappels et substitutions.	Achats Dossier fournisseurs approuvés
[]	Confirmer le contrôle du poisson cru pour chaque espèce, usage et document avec l'autorité responsable.	Responsable salubrité Procédé accepté et dossiers
[]	Confirmer le procédé accepté pour le riz, y compris temps, température, acidification, pH, relevés et rejet applicables.	Responsable salubrité Procédure du riz acceptée
[]	Tenir les ingrédients et allergènes prioritaires des recettes, sauces, garnitures et substitutions.	Chef / gestionnaire Dossier d'ingrédients contrôlé
[]	Définir les responsables de réception, buffet, ustensiles, dégâts, maladie, correction et arrêt de service.	Direction Tableau des responsabilités
[]	Couvrir la mise en place, la surveillance, le réapprovisionnement, la plonge, les questions, les pauses et la fermeture.	Gestionnaire d'horaire Horaire hebdomadaire approuvé
[]	Tester les pannes de froid, d'eau, d'électricité, de lave-vaisselle, la rupture et la question d'allergie.	Équipe d'ouverture Notes et corrections de répétition
[]	Vérifier permis, inspections, formations, outils, relevés, contacts, produits et stocks du premier jour.	Propriétaire / direction Révision préouverture signée

Notes de révision

Autorités de départ : activités et allergènes de l'ACIA; politique Sushi and Sashimi de la Nouvelle-Écosse; aliments potentiellement dangereux du MAPAQ; permis et Règlement 2009-138 du Nouveau-Brunswick.

Maxuod Shift organise les rôles, horaires, heures, notes et exports. Il ne délivre pas de permis et ne vérifie pas la salubrité.