



Québec, 20 juillet 2021



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2021-07-08-001

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 7 juillet dernier, concernant tous les rapports d'inspection et d'infraction concernant l'entreprise «Capital traiteur» sur le territoire de la Ville de Montréal depuis les 10 dernières années.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, 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 », détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Dans les documents qui vous sont transmis, je vous informe que certains renseignements ont été caviardés en application des articles 53 et 54 de la Loi sur l'accès. En effet, ces dispositions ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

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 (30) jours de cette décision. Vous trouverez ci-joint les dispositions de la Loi sur l'accès mentionnées dans la présente.

...2

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



Marie-Odile Koch
Secrétaire générale et directrice de la coordination ministérielle
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)

AVIS IMPORTANT

Par souci d'équité envers tous les demandeurs, **depuis le 1^{er} avril 2017**, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation applique de façon intégrale le Règlement sur les frais exigibles pour la transcription, la reproduction et la transmission de documents et de renseignements personnels (chapitre A-2.1, r. 3), pour toute demande de documents comportant 150 pages et plus et ce, sans regard du mode de transmission exigé par le demandeur. Pour plus de détails, consultez le mapaq.gouv.qc.ca/accesinformation.

Article 28

Un organisme public doit refuser de confirmer l'existence ou de donner communication d'un renseignement contenu dans un document qu'il détient dans l'exercice d'une fonction, prévue par la loi, de prévention, de détection ou de répression du crime ou des infractions aux lois ou dans l'exercice d'une collaboration, à cette fin, avec une personne ou un organisme chargé d'une telle fonction, lorsque sa divulgation serait susceptible:

1° d'entraver le déroulement d'une procédure devant une personne ou un organisme exerçant des fonctions juridictionnelles;

2° d'entraver une enquête à venir, en cours ou sujette à réouverture;

3° de révéler une méthode d'enquête, une source confidentielle d'information, un programme ou un plan d'action destiné à prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois;

4° de mettre en péril la sécurité d'une personne;

5° de causer un préjudice à une personne qui est l'auteur du renseignement ou qui en est l'objet;

6° de révéler les composantes d'un système de communication destiné à l'usage d'une personne chargée d'assurer l'observation de la loi;

7° de révéler un renseignement transmis à titre confidentiel par un corps de police ayant compétence hors du Québec;

8° de favoriser l'évasion d'un détenu; ou

9° de porter atteinte au droit d'une personne à une audition impartiale de sa cause.

Il en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

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 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 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.

Établissement # 7301

PALAIS DES CONGRES (CUISINE CENTRALE)
201 Avenue Viger Ouest
Local 4000
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Un employé manipule son téléphone cellulaire et se remet au travail sans se laver les mains.
2	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Couvercle d'un contenant de denré sèche cassé et fissuré.
3	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Certains pièges à mouches installés au dessus des aires de préparation.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Employés affectés au nettoyage du matériel ne portaient pas de résille ni de bonnet. ■ Employés affectés au nettoyage du matériel ne portaient pas de couvre-barbe.

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS				
Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.				
No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
49902	Riz / couscous cuit	Riz sauvage cuit le 26 novembre prélevé dans la chambre froide. ING: riz sauvages et herbes fraîches	8.1	
49903	Salade de pâtes alimentaires	Salade de penne et légumes préparée le 26 novembre 2018. Aliment prélevé dans la chambre froide. ING: pâtes alimentaire, pesto sans lactose et noix, olives, poivrons, courgettes, oignons, tomates cerises, épices.	7.5	
49904	Salade de légumes	Salade de brocoli préparé le jour même prélevée dans la chambre froide. ING: brocoli, cœur de palmier, fenouilles, chorizo, concombre, tomates cerises, oignon rouge, poivrons, vinaigrette.	11.2	
49905	Pâtisserie autre	Gâteau mousse chocolat prélevé dans la section de la pâtisserie sur le comptoir. ING: Crème chantilly chocolat blanc, banane, mousse chocolat, génoise chocolat.	4.2	

NOTES

Visite effectuée suite à une plainte pour aliment impropre.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 7301

PALAIS DES CONGRES (CUISINE CENTRALE)
201 Avenue Viger Ouest
Local 4000
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

NOTES

Continuez de respecter les exigences prescrites.

L'exploitant observe les bonnes pratiques de fabrication et dispose des installations nécessaires dans son kiosque alimentaire afin d'assurer la qualité et l'innocuité des aliments servis.

Rapport envoyé via e-mail.

@capitaltraiteur.com

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 : Gustavo Gonzalez

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 7301

PALAIS DES CONGRES (CUISINE CENTRALE)
201 Avenue Viger Ouest
Local 4000
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	<p>L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.</p>	<p>■ Présence d'excréments de souris à quelques endroits surtout dans la section lavage. Des excréments ont été trouvés sur le plancher derrière les deux bassins de refroidissement et dans le local des denrées sèches.</p> <p>Action prise : Ils ont changé de compagnie d'extermination la semaine passée. L'ancienne compagnie était Orkin et maintenant c'est Cannon. Des travaux doivent être faits dans la section des bassins de refroidissement car des trous ont été trouvés entre ces équipements et le mur adjacent. Il y a une très bonne collaboration avec l'exploitant et les responsables du palais des congrès. Des employés ont été immédiatement affectés au nettoyage des zones contaminées. [REDACTED], m'a expliqué qu'avec le changement de compagnie d'extermination, un nouveau plan d'action serait organisé pour régler la problématique des rongeurs. Assurez-vous le matin avant le début des opérations, de faire une inspection des endroits problématiques, de nettoyer et assainir les surfaces contaminées avant de commencer les opérations.</p>

NOTES

RAISON DE MA VISITE: PLAINTÉ 15549

OBJET DE LA PLAINTÉ : RONGEURS DANS LA CUISINE.

PLAINTÉ FONDÉE MAIS L'EXPLOITANT EST EN MAITRISE.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à [REDACTED].

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marie-Susan Henry, Inspecteur

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 7301

PALAIS DES CONGRES (CUISINE CENTRALE)
201 Avenue Viger Ouest
Local 4000
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none">■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection : pic à pâte à pizza usé et enroulé de papier collant. Action prise : Jeté volontairement

NOTES

CAPITAL TRAITEUR - 2 KIOSQUES MONDIAL DE LA BIÈRE.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à .

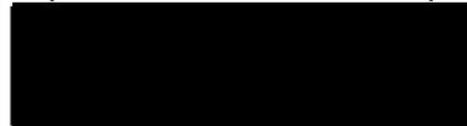
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maxime Lévesque

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: maxime.levesque@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre Bédard, Inspecteur

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 7301

PALAIS DES CONGRES (CUISINE CENTRALE)
201 Avenue Viger Ouest
Local 4000
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Les batteries du distributeur à papier dans le local de préparation sont à changer car la lumière est allumée et le papier ne sort pas du distributeur.
2	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Il y a une étape d'assainissement des surfaces de travail mais pendant l'inspection le responsable n'a pas trouvé le produit. Assurez-vous d'avoir en tout temps l'assainisseur.
3	S'assurer que tout manipulateur d'aliments porteur d'un agent infectieux pathogène potentiellement transmissible par les aliments n'est pas en contact direct avec des aliments qui ne sont pas emballés.	■ Suivre cette règle en tout temps.

NOTES

Le 15 janvier 2014 un groupe de 70 personnes ont consommé les aliments suivants Assiette froide (pavé de saumon cuit, un demi sandwich de rosbif avec salade (photo). Le vendeur du contrat a rapporté au [REDACTED] que quelques personnes avaient été malades. À noter que les employés de la cuisine ont consommés également le même menu et que personne a été malade.

[REDACTED] n'a pas eu d'employé malade dans cette période sauf que le chef a eu un rhume le 18 et 19 janvier. Pas de symptômes de grippe ni gastro.

Le saumon frais a été livré vers le 15 décembre 2013, coupé, emballé et congelé jusqu'au salon de l'auto. La cuisson a été faite le 14 janvier 2014 en prévision du contrat de 70 personnes.

D'autres groupes ont consommé d'autres aliments mais pas la même chose que le groupe de 70 personnes. Le vendeur des autres contrats n'a pas eu de plainte comme la mentionné l'autre vendeur du groupe de 70 personnes.

Le saumon frais provient de Les aliments volta Situé à Laval 514 389-6000 Produit non dispo car utilisé.

Le rosbif cuit assaisonné est de marque Mello Brand Canada 278 date d'expiration 14 février 2014. Reste quelques pièces sous vide. (photos)

J'ai fait une inspection du local garde manger où sont préparés les repas pour les contrats.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à [REDACTED].

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 7301

PALAIS DES CONGRES (CUISINE CENTRALE)
201 Avenue Viger Ouest
Local 4000
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Dans le grand congélateur de la pâtisserie les produits entreposés sur les chariots n'avaient aucune protection. Dans la chambre froide des sauces les produits n'étaient pas recouvert.
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris sur le plancher dans une pièce utilisée pour l'entreposage des denrées sèches et dans la zone de la plonge vaisselle Action prise : Le [REDACTED] maintien un bon contrôle au sujet des vermines. Cependant dans la section de la plonge vaisselle [REDACTED] n'a pas autorité sur les employés et des activités
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ La section de la plonge vaisselle est sale. Lave vaisselle, tablettes sous les tables et comptoirs
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Le plancher est en mauvais état dans la chambre de congélation section de la production. Il y a eu possiblement une infiltration d'eau sous la porte et elle aurait gelée et provoquée le gonflement des matériaux.
5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Quelques planches usées doivent être changées. ■ Plusieurs blocs et planches de bois sont utilisés pour mettre au niveau des divers équipements.
6	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Rappel: les viandes crues doivent être entreposées au bas des chambres froides ou de façon à éviter toute contamination.

NOTES

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à [REDACTED].

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 7301

PALAIS DES CONGRES (CUISINE CENTRALE)
201 Avenue Viger Ouest
Local 4000
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0001

VÉRIFICATION D'EFFICACITÉ DE RAPPEL

Objet du rappel

Rappel concernat << produits de boeuf cru>> vendus par Salaison Lauzon (provenance XL Foods).

NOTES

Avisé du rappel par Les Aliments Volta- le fournisseur officiel du Capital traiteur- Cuisine centrale du Palais des Congres.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cecilia Avram

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: ceciliamihaela.avram@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 7301

PALAIS DES CONGRES (CUISINE CENTRALE)
201 Avenue Viger Ouest
Local 4000
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Plusieurs aliments non recouverts lors de leurs entreposage dans les chambres froides et congélateurs..
2	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Quelques contenants d'aliment empilés dans d'autre contenants sans protection de l'aliment.
3	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Épinards décongelés dans de l'eau stagnante.
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Plusieurs équipements brisés à éliminer. ■ Elastique sur le manche de plusieurs couteaux.
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Grilles des unités de ventilation de plusieurs chambres froides poussiéreuses et certaines d'entre elles moisies. Plafond de l'aire de la plonge poussiéreux. Pourtour de l'évier dans l'aire "garde manger" avec des moisissures noires.
6	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Collant/plaquette à mouches installé au dessus des aires de préparation. (pâtisserie)
7	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Plafond de l'aire de la plonge dont quelques tuiles manque. (travaux)
8	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Plusieurs employés affectés à la plonge ne portait pas de résille ni de bonnet.

NOTES

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cecilia Avram

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel : ceciliamihaela.avram@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 7301

PALAIS DES CONGRES (CUISINE CENTRALE)
201 Avenue Viger Ouest
Local 4000
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poisson fumé conservé dans un emballage destiné à la conservation à l'état congelé sous vide. L'emballage est perforé mais le plastique couvre encore directement le poisson dans l'un des emballages et l'autre est replié de manière telle qu'il empêche le contact avec l'air ambiant.
2	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bouteilles de sauce commerciale portant la mention "garder réfrigéré après ouverture" toujours exposé à la température de la pièce malgré le fait qu'elles ont été ouvertes.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laver à fond et maintenir propres les tablettes et tiroirs d'entreposage, les accessoires de préparation ou de service (plusieurs présentent une surface huileuse au touche) ainsi que les appareils de préparation tels les alto-shaam. ■ Éliminer la poussière et les moisissures des unités de réfrigération de la salle de préparation climatisée et des chambres froides.
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plusieurs planches à découper fissurées de manière excessive et une passoire abîmée de manière à empêcher l'entretien régulier et efficace.
5	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique avec des effets personnels et des linges lavables.
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Des employés affectés à la préparation d'aliments portaient des bijoux tels que montres, bagues et boucles d'oreilles.
7	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Des plongeurs sont affairés au lavage des ustensiles et accessoires alimentaires sans porter de bonnet ou de résille sur leur cheveux.
8	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de mouches drosophiles dans les locaux de préparation.

NOTES

Conserver une copie des attestations de gestionnaire et de manipulateur en hygiène et salubrité.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à 

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Daniel Daigle

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'Inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 5518

CASSE-CROUTE OUEST (PALAIS DES CONGRES)
201 Avenue Viger Ouest
Local Palais des Congrès
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0004

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris dans le réfrigérateur de la table froide.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le titulaire d'un permis doit afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché.

NOTES		
La personne responsable soit  va envoyer une photocopie de son permis à mon adresse courriel.		
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .		

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR		
Nom de l'inspecteur : Jessica Tran		
Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318		
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.		
		
Signature		

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 5518

CASSE-CROUTE OUEST (PALAIS DES CONGRES)
201 Avenue Viger Ouest
Local Palais des Congrès
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0004

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du présentoir réfrigéré n'était pas uniforme, la première rangée était à 12°C et la troisième rangée était à 8°C. Veuillez placer le thermomètre dans l'endroit moins froid du présentoir et vérifiez que la température ne dépasse pas 4°C avant de placer vos aliments. L'exploitant commençait à placer les sandwiches et wraps dans le présentoir pendant la vérification de températures.
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains absente. Action prise : explications données.

NOTES

Rapport envoyé par courriel électronique à 

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 : Paola Betzabeth Bustos Mayuri

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: paola.bustos@montreal.ca

J  aits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.

Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 14436

CAFETERIA LES JARDINS (PALAIS DES CONGRES)
201 Avenue Viger Ouest
Local 6355
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les surfaces qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyées et assainies fréquemment. Les surfaces en usage continu gardées à la température de la pièce doivent être nettoyées et assainies aux 4 heures, celles dans une pièce à 10°C aux 8 heures (après chaque quart de travail) et celles dans une pièce à 4°C aux 24 heures.	■ Tranchoir angulaire en usage continu non nettoyé aux 4 heures.
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Quelques manipulateurs d'aliments affectés à la préparation portait des bijoux: bracelets, montres, colliers...

NOTES

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 14436

CAFETERIA LES JARDINS (PALAIS DES CONGRES)
201 Avenue Viger Ouest
Local 6355
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	<p>■ Aliment dont l'innocuité n'est pas assurée. Une conserve de 2.84 L de pâte de tomate de marque Greek Canning Company Kyknos gonflée et la date meilleure avant inscrite sur le dessus de la conserve est le 31 dec 2013.</p> <p>Action prise : Conserve détruite. L'employé mentionne que ce produit était pour jeter. En général la rotation des produits est très bonne.</p>

NOTES

Les températures sont conformes.
Il n'y a plus d'excréments.
Les employés ont des chapeau et filet.
Installations sanitaires ok
Propreté ok

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à [REDACTED].

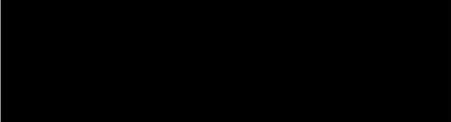
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 14436

CAFETERIA LES JARDINS (PALAIS DES CONGRES)
201 Avenue Viger Ouest
Local 6355
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0003

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'excréments de souris à quelques endroits sur le plancher. Par contre il y en a beaucoup sur les chariots de plastique. Un sac de 20 kg de farine qui a été rongé était sur le dessus d'un chariot de plastique.. <p>Action prise : Destruction volontaire</p>
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Boucher les deux trous sur le plancher où étaient machines à liqueurs. Mettre les plaques sur les prises électriques sur le mur de la même section. Maintenir le minimum de chariot si il n'y a pas d'activité et éviter de laisser des aliments exposés inutilement (farine). <p>Action prise : De façon générale le problème à beaucoup diminué. Les responsables du service traiteur, du palais des congrès et la compagnie d'extermination ont ajusté les interventions. Malgré le sac rongé de 20kg de farine qui a été éliminé la situation est meilleure.</p>

NOTES

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 14436

CAFETERIA LES JARDINS (PALAIS DES CONGRES)
201 Avenue Viger Ouest
Local 6355
Montréal, Québec
H2Z 1X7

Exploitant : CAPITAL TRAITEUR MONTREAL INC.
Dossier : 0506487-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Il y a une très forte présence d'excréments de souris sur le plancher sous les appareils et le long des murs de la cuisine. Des excréments sont visibles sur des tablettes de rangement de pièces d'équipements qui pourraient être en contact avec les aliments. ■ Les chariots de plastique présentent également beaucoup d'excréments. Il y a des excréments sous une table de travail où un employé prépare la pâte à pizza. Sur les tablettes section entreposage et dans une boîte d'emballage alimentaire. <p>Action prise : La compagnie Orkin passe 1 fois par mois. C'est l'administration du palais des congrès qui s'en occupe. Essayer d'avoir les copies des rapports des visites de Orkin. Outre les sacs d'emballage contaminés par des excréments et de l'urine qui ont été jetés, je n'ai pas trouvé d'aliment rongé et contaminé par des excréments et urine. J'ai discuté avec [REDACTED] au sujet de ce problème. Une équipe de nettoyage à été immédiatement assignée au nettoyage et désinfection des surfaces contaminées. La préparation de la pâte à pizza qui était faite dans une zone plus à risque à été déplacée. Les responsables vont maintenir l'équipe toute la semaine pour le nettoyage et désinfection. Ils vont faire une inspection avant chaque ouverture. Lors de mon inspection illes activités étaient au minimum.</p>
2 *	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> ■ .
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chambre froide est parsemé de moisissures, machine à glace avec limon rose. Le plancher sous les appareils à cuisson et certains appareils à cuisson sont sales et gras. Les tablettes en générate doivent être lavées et désinfectées

4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.	<p>■ L'employé qui prépare la pâte à pizza sur la table de travail dont le dessous était parsemé d'excréments de souris, avait placé sur la table de travail son café et son repas.</p> <p>Action prise : Corrigé</p>
5	Tout récipient, emballage, appareil, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter ou servir le produit, doit être bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque.	<p>■ La pâte à pizza est déposée en contact direct avec un chariot en plastique.</p>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 743299

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
<p>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</p> <p>Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.</p> <p>Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.</p> <p>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, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.</p>	

NOTES

Des actions ont été prises immédiatement pour diminuer le risque à la santé (équipe de nettoyage et assainissement) Ils seront présent toute la semaine. Destruction des sacs de plastique contaminés. De plus étant donné que la production était localisée à 2 endroits et que l'un de ces endroits ne présentait pas de problème majeur, j'ai fais relocaliser la préparation de la zone problématique vers celle conforme.

Le commerce sera à revoir rapidement pour s'assurer de la maîtrise de la situation.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à [REDACTED].

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.



Signature

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.