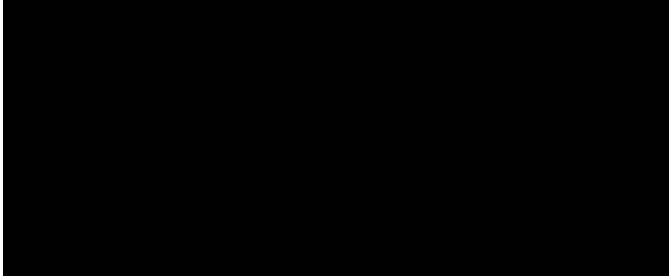




Québec, le 11 mai 2021



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2021-04-26-003

Madame,

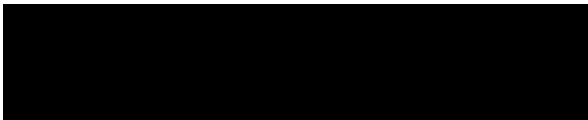
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 26 avril dernier, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant Montréal Média & Divertissement.

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53 et 54 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 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.

Veuillez 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 50 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 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 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.

Établissement # 111578

DOLLARAMA
DOLLARAMA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : DOLLARAMA L.P.
Dossier :

VÉRIFICATION D'EFFICACITÉ DE RAPPEL

Objet du rappel

Mandarines de marque Fruitropic

NOTES

La visite avait pour but la vérification de l'efficacité d'un rappel du Prouits Mandarines en canne Fruitropic. Rappel effectué avec succès.

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 : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

NOTES

Inspection non effectuée. Commerce discontinué.
Faillite selon le gardien de sécurité.

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 : Catherine Gravel

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

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Luc Vigneault, 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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

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	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.	<p>■ L'exploitant ne vérifie pas le pH de chaque lot de riz à sushi.</p> <p>Action prise : Vérification sur place : Conforme</p>
2	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	<p>■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination. La cuillère à glace est déposée au dessus de la machine à glace.</p>
3	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	<p>■ Dans le congélateur, des boules de glace ne sont pas couverts.</p> <p>■ Des denrées sèches sont prélevées avec des contenants sans manche.</p>
4	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.	<p>■ Installation pour le lavage des mains incomplète: pas de distributeur de papier et de savon au niveau des éviers de la cuisine et de l'aire de service.</p>
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.	<p>■ Insalubrité générale des lieux, du matériel, de l'équipement et des ustensiles.</p> <p>Action prise : Une poursuite judiciaire va être recommandée.</p>
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.	<p>■ Dans la cuisine, un manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux.</p>
7	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.	<p>■ Rappel : Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.</p>
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.	<p>■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet (au bar à sushi).</p>
9	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.	<p>■ Plusieurs joints d'étanchéité sont déchirés.</p>

10	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 de la cuisine et de la chambre froide est en mauvais état (plusieurs tuiles brisées).
11	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.	■ Dans la cuisine, des néons sont non protégés en cas de bris.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Dans la chambre froide, des aliments sont entreposés directement sur le plancher.
2	L'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C. Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.	■ Les réfrigérateurs au dessus du bar à sushi ne sont pas équipés de thermomètres.
3	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 794529	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1, al. 2 Salubrité maintenue	2,000\$ à 45,000\$
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
<p>Loi P-29, art. 3.1, al. 2 Salubrité maintenue</p> <p>L'exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.</p> <p>Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur</p> <p>Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.</p> <p>Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux</p> <p>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

RAPPORT AMENDÉ :
LA POURSUITE JUDICIAIRE CONCERNANT LE PERMIS EXPIRÉ A ÉTÉ ENLEVÉE. LE PERMIS A ÉTÉ PAYÉ À NOS BUREAUX LE 12 DÉCEMBRE 2016.
Rapport envoyé par la poste.

=====

La visite a été faite 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 : 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

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marieme Diop, 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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

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	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.	■ Voir à maintenir les locaux, installations et équipements propres.

NOTES

La visite a pour but le suivi de maîtrise suite à la dernière visite. La hotte de ventilation a été réparée, les employés ne fument plus à l'intérieur et une grande amélioration au niveau du ménage est à noter.

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 : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

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	Détenir un protocole écrit détaillant la méthode de fabrication et d'acidification du riz à sushi conservé entre 4°C et 60°C (matières premières utilisées incluant l'acidifiant, quantité de matières premières utilisées, détermination du pH à atteindre, description de la méthode d'abaissement de la température, de l'acidification, de la prise du pH et de l'identification des lots). Posséder des résultats de pH. Assurer la diffusion du protocole auprès du personnel.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Protocole d'acidification et le registre du riz à sushi sont non disponibles. La responsable sait que le chef fait le test tous les jours, mais ne trouve pas les documents.
2 *	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"> ■ Aire de préparation des aliments <ul style="list-style-type: none"> -Accumulation de crasse noire et de résidus sur le plancher sous les équipements et près des murs. -Accumulation de poussière noire sur les bouches d'aération dans la cuisine. -Les murs sont gras -Le plancher et les murs dans la chambre froide sont sales -L'espace de production inoccupé est recouvert de résidus -Le téléphone est crasseux ■ Chambre froide <ul style="list-style-type: none"> -La porte du congélateur dans la chambre froide est recouverte d'écaboussures de rouille -Les murs sont sales -Accumulation de résidus et de crasse sur le plancher sous les étagères, autour des pattes et dans les coins. ■ Aire de nettoyage (plonge) <ul style="list-style-type: none"> -Les paniers à vaisselle sont crasseux -Accumulation importante de moisissure et de calcaire dans la machine à laver -Accumulation de moisissure noire et rose dans les arrêtes de l'évier -Une planche à découper servant de parois est noire de moisissures
3	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lors du nettoyage manuel des équipements et des surfaces de travail vous devez suivre les étapes suivantes: <ol style="list-style-type: none"> 1-Laver à l'eau chaude et au savon 2-Rincer 3-Assainir (avec un assainisseur approuvé par l'Agence Canadienne)

4	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit chimique utilisé qui n'est pas approuvé pour usage alimentaire. Usage du windex pour les surfaces en contact avec les aliments. ■ Suggestion: ACTOL Mélanger 8ml d'actol dans 1 litre d'eau. Vaporiser ou immerger les surfaces ou équipements à assainir. Refaire un nouveau mélange tous les jours.
5	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produits exposés à une source de contamination: <ul style="list-style-type: none"> -Les planches à découper sont mises à sécher sur le rebord des murs. Les rebords sont recouverts de "Duck Tape" qui s'effrite et les murs sont sales. -Des passoires sont entreposées entre les tuyaux de gaz et les murs près des équipements de cuisson. -Plusieurs équipements sont entreposés sur le sol ou sur des surfaces sales.
6	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installation pour le lavage des mains non fonctionnelle: <ul style="list-style-type: none"> -Le savon se trouve dans une bouteille sans pompe -Le distributeur de savon est vide -Le distributeur de papier est vide
7	Il est interdit de faire usage de tabac dans le local, l'aire ou le véhicule où l'on prépare ou entrepose des aliments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Employés fument dans les escaliers intérieurs menants à la porte arrière. Beaucoup de cendres de cigarette se trouvent sur les marches et un cendrier plein de mégots et de
8	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: <ul style="list-style-type: none"> -Plusieurs tablettes d'entreposage dans la chambre froide et dans les réfrigérateurs sont rouillées et la peinture s'écaille. -La porte du congélateur dans la chambre froide est rouillée. -Le pistolet à pression (gun) à la plonge est réparé avec du "Duck tape" du ruban noir collant, un morceau de contenant de plastique et un bouchon coupé (À changer complètement).

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être aéré et ventilé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La hotte de ventilation ne ventile pas suffisamment.


AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 782612

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. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS 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.	
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.	

NOTES

La visite fait suite à une plainte publique.

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 .

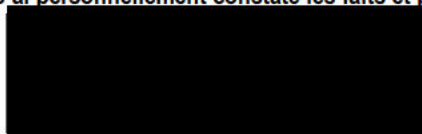
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

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.**

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 767022	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.	
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.	

NOTES
Une enveloppe contenant le formulaire de renouvellement de permis à été donnée à la personne responsable. Une visite de vérification pour le renouvellement de votre permis sera faite dans 10 à 15 jours. Assurez-vous d'avoir en main une preuve de paiement lors de la visite. Le rapport a été envoyé par courriel à l'adresse suivante: [REDACTED] 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]

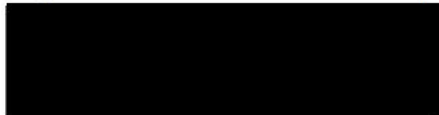
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

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	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.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: un bon nettoyage de la porte de la chambre-froide, le plancher, une partie de ce qui se trouve à l'intérieur de la machine à glace de la cuisine le dessous du lave vaisselle et tout ce qui est nécessaire.
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.	■ La porte du congélateur qui se trouve dans la chambre-froide est rouillée, le joint de silicone des évier de la section sushis est noir et à changer, quelques paniers pour le lave-vaisselle sont usés.
3	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.	■ Plusieurs tuiles de céramiques du plancher sont brisée ou manquantes.
4	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.	■ Plusieurs équipements, matériels et ustensiles inutilisés sont entreposés dans la cuisine. Vous départir des objets non nécessaire afin de facilité et accélérer l'entretien.
5	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.	■ Étagère de rangement en bois brute. Vernir ou peindre afin de permettre son nettoyage à l'eau chaude et au savon ainsi qu'une désinfection avec un assainisseur liquide.
6	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.	■ Quelques ensemble de néons non protégé en cas de bris dans la cuisine.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
----	----------	---

1	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	<p>■ Ceci est un rappel.</p> <p>Action prise : Pour votre information: Formation obligatoire: consultez le site www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene ou téléphonez au 1 800 463-5023</p>
---	--	---

NOTES

pH 4.1
Registre des mollusques bivalves marins: conforme.

Aagissons 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 .

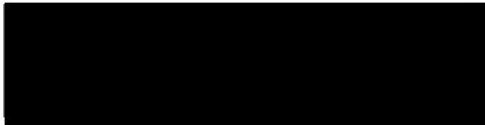
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Catherine Gravel

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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

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	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 porte de la chambre froide est noircie de saleté; les tablettes sont couvertes de saletés et de moisissures. La plupart des tablettes de la cuisine sont grasses, dessus et dessous. La cuve double est très sale. Il y a du calcaire sur les parois intérieures de la table chaude. L'intérieur d'un des fours à micro-ondes est couvert d'éclaboussures. L'intérieur de l'un des frigos est malpropre et les joints d'étanchéité sont sales et brisés.
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.	■ Les assiettes de sushis sont gardées inutilement à la température de la pièce en attendant d'être commandées par des clients.
3	Détenir un protocole écrit détaillant la méthode de fabrication et d'acidification du riz à sushi conservé entre 4°C et 60°C (matières premières utilisées incluant l'acidifiant, quantité de matières premières utilisées, détermination du pH à atteindre, description de la méthode d'abaissement de la température, de l'acidification, de la prise du pH et de l'identification des lots). Posséder des résultats de pH. Assurer la diffusion du protocole auprès du personnel.	■ Le protocole d'acidification du riz à sushi n'est pas disponible.
4	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination.
5	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.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée lors du lavage à la main des tables de travail et des pièces d'équipement.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires. Délais pour vous inscrire: AUCUN

2	<ul style="list-style-type: none"> - Fisher Scientific, www.fishersci.ca, 1-800-234-7437, 111 Scotia Court, Whitby, ON, L1N 6J6 - Thermo Scientific, www.thermo.com, 2922 3rd Ave NE, Calgary, Alberta, Tel.: (403) 291-4700 - Indigo Instruments, www.indigo.com, (519) 746-4761, 1-800-746-4764 - Whatman, www.whatman.com, 1-800-WHATMAN ou 1-800-526-3593 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fournisseurs de bandelettes pour mesurer le pH du riz à sushi
3	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la chambre de congélation, des contenants d'aliments sont déposés pêle-mêle sur le sol.

NOTES

Lors de l'inspection j'ai pris le PH du riz à sushi avec un papier PH; ce PH était de 4.1.

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 : Myriam Michiels

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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

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	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.	<p>■ Les murs dans la cuisine sont sales, le plancher sous les équipements est encrassé. Les appareils à cuisson sont sales, certaines tablettes sont graisseuses et pleines de poussière. La chambre froide est sale. La bordure de la hotte est parsemée de gouttes d'huile, les filtres de la hotte sont encroûtés.</p> <p>Action prise : Lors de notre prochaine visite si la situation n'est pas corrigée une poursuite judiciaire sera demandée contre la compagnie 7782403 CANADA LTEE.</p>
2	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.	<p>■ La tablette sous la grande table de travail face à la vitre est très rouillée et il y a également une perforation dû à cette rouille. De plus, sur la surface de travail il y a des morceaux de bois (2x4) non alimentaires vissés sur la table et qui servent à soutenir des tablettes.</p>
3	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.	<p>■ Néons, dispositifs d'éclairage non protégés en cas de bris dans la cuisine.</p>
4	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.	<p>■ 2 employés au bar à sushis sans résille ni bonnet. 2 employés affectés à la préparation des aliments dans la cuisine sans résille ni bonnet.</p> <p>Action prise : Corrigé à ma demande.</p>

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	<p>■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire. Le chef M ke mentionne qu'il n'a pas eu le temps.</p>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 733651

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. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe

250\$ à 9,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe

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; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.

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.

NOTES

Le riz à sushi est fait 2 fois par jour avec la recette qui est affichée sur le mur de la section réservée à cette fin. Les tests de pH sont faits à chaque lot de production, notés et conservés.

Registre des bivalves disponible sur place.

Rangement des produits crus conforme.

Les températures des appareils réfrigérés sont à 4 C et moins.

Aagissons 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 .

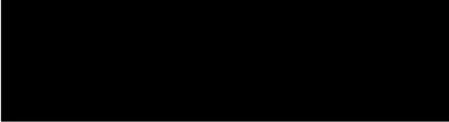
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **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 *	Les produits marins réfrigérés doivent être maintenus à une température qui varie entre 0°C et 4°C. Les produits marins congelés doivent être maintenus à une température qui n'excède pas -23°C. Les semi-conserves de produits marins doivent être entreposées à une température qui n'excède pas 10°C.	<p>■ Sushi avec goberge maintenu à une température interne de 22°C sur une tablette face au comptoir de préparation. Maintenir au froid. Des commandes préparées d'avances doivent également conservées au réfrigérateur et non sur le comptoir.</p> <p>Action prise : Les sushis ont été placés au réfrigérateur immédiatement.</p>
2 *	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.	<p>■ Boeuf cru dans une assiette sur la tablette du haut du réfrigérateur de la cuisine face aux appareils à cuisson.</p> <p>Action prise : Relocalisation des produits.</p>
3	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.	<p>■ L'exploitant ne vérifie pas le pH de chaque lot de riz à sushi.</p> <p>Action prise : J'ai donné des bandellettes à l'exploitant ainsi que les coordonnées où les commander. La recette est écrite et bien suivi sauf que le ph n'est pas vérifié ni noté. J'ai procédé à la vérification du pH = 4.2 ok. Faire le test comme montré à chaque lot de production et noter dans un cahier pour consultation par l'inspecteur.</p>
4	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.	<p>■ Bonne amélioration de l'entretien en général. Quelques tablettes dans l'aire de cuisson sont sales ainsi que dans la section préparation du riz à sushi (tablette et plancher). Tablette dans la section d'entreposage dans la cuisine et sale et légèrement rouillée. L'intérieur de la l'évier est sale (moisissures).</p>
5	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.	<p>■ Le plancher est en mauvais état, tuiles brisées, peinture écaillée dans la chambre froide</p>

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
----	----------	---

1	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	<p>■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire. 1 personne avec la formation en hygiène manipulateur 1755987 [REDACTED].</p> <p>Action prise : LA FORMATION GESTIONNAIRE DOIT ÊTRE SUIVI PAR UN EMPLOYÉ OU LA PROPRIÉTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE.</p>
---	--	---

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 730928

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
<p>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</p> <p>Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue</p> <p>L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.</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

<p>Plainte 10856</p> <p>À mon arrivée un technicien frigoriste était présent pour changer le compresseur de la chambre froide. Celle-ci était arrêtée et la température ambiante était de 20 C. Je n'ai pu vérifié la température de celle-ci. Les autres réfrigérateurs étaient conformes. Il y a 4 tuiles brisées dans la chambre froide. Le reste des tuiles sont ok autant dans la chambre froide que dans la cuisine. Les réfrigérateurs sont propres sauf la chambre froide à cause de la présence du frigoriste.</p> <p>La plainte est indéterminée</p> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>

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

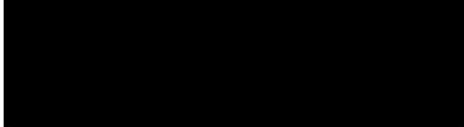
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

NOTES

Les documents nécessaires pour la traçabilité des produits bivalves sont bien conservés.
La recette pour le riz à sushi est faite et affichée. Les tests de pH sont faites par une compagnie extérieure. [REDACTED] ne sait pas le nom de la compagnie. Elle me communiquera l'info par téléphone cette semaine car c'est son chef qui est en charge de ce dossier.

Le nettoyage est complet. Une compagnie a été engagée pour faire le nettoyage.
L'entreposage des produits est bien fait.

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.

[REDACTED]

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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

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 *	Pour les mollusques bivalves marins, l'exploitant doit tenir des registres et les garder à la disposition des inspecteurs. Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer: la nature et la quantité des produits achetés ou reçus; la date de leur achat ou réception et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot.	<p>■ Aucun registre de tenu par l'exploitant pour les mollusques (huîtres).</p> <p>Action prise : Conserver 1 an les factures avec les étiquettes.</p>
2	Détenir un protocole écrit détaillant la méthode de fabrication et d'acidification du riz à sushi conservé entre 4°C et 60°C (matières premières utilisées incluant l'acidifiant, quantité de matières premières utilisées, détermination du pH à atteindre, description de la méthode d'abaissement de la température, de l'acidification, de la prise du pH et de l'identification des lots). Posséder des résultats de pH. Assurer la diffusion du protocole auprès du personnel.	<p>■ Protocole d'acidification du riz à sushi non dispon ble. Il était dispon ble l'an passé mais pas maintenant.</p>
3	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.	<p>■ L'exploitant ne vérifie pas le pH de chaque lot de riz à sushi. Une liste d'adresse pour l'achat des bandelettes à été donnée, le test du ph à été fait par Catherine Gravel (4.2) et la méthode pour le test du ph à été donnée.</p> <p>Action prise : Tenir un registre pour les tests de pH.</p>
4	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.	<p>■ Les équipements à cuisson, les tablettes, le plancher sous les équipements et les murs sont sales.</p> <p>Action prise : Faire un plan d'entretien pour votre restaurant. Maintenir les lieux et équipements propres. JE VOUS RAPPEL QU'UN AVIS D'INFRACTION À ÉTÉ DONNÉ EN JUILLET 2011 POUR MALPROPRETÉ.</p>
5	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.	<p>■ Rouille sur une tablette.</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 [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)

Catherine Gravel, 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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

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	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.	■ La personne à la préparation doit porter une résille ou un bonnet.

NOTES

Un grand nettoyage a été fait. Maintenant assurez-vous de garder la situation conforme.
Les températures sont conformes et des rideaux de plastique ont été installés à l'entrée de la chambre froide. T 4 C

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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

NOTES

Remise du rapport d'inspection de vendredi le 8 juillet 2011.

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 .

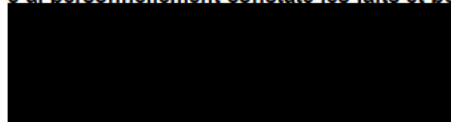
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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 # 101705

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7782403 CANADA LTEE
Dossier : 2088859-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **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 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La chambre froide est à 8.9°C, crème 35 % mg à 8.9°C ■ Le réfrigérateur à 4 portes sous la table de travail en bois devant les appareils à cuisson est à 14.2°C ainsi que la chair de crabe à 14.2°C. <p>Action prise : Le technicien sera présent ce soir pour les réfrigérateurs et chambre froide. La chair de crabe a été enlevée.</p>
2	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poissons crus et poulet cru entreposés au-dessus d'aliments divers. <p>Action prise : Relocalisé immédiatement par le chef cuisinier.</p>
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"> ■ Insalubrité générale des lieux, matériel, équipements et ustensiles. <p>Action prise : Voir à faire un nettoyage général des lieux, équipements et surfaces.</p>
4	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Absence de papier jetable à l'évier de la cuisine et au bar.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 714158

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. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation	250\$ à 6,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur

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 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation

Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer: d'eau potable courante chaude et froide; d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

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.

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.

NOTES

Voir à mettre sur feuille la recette de la solution de vinaigre et les quantités utilisées pour votre riz à sushi.

Agressons 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].

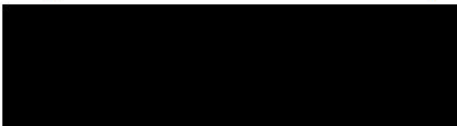
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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.

Historique de la plainte 20509

Demandé par : Mantzavrakos, Myrta

Demandé le : 2021-05-05 13:42

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 20509

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☒

Date réception

:

2016-12-08 11:05

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

24 heures

Prise en charge

:

2016-12-09 09:37

Motifs

:

Aliment impropre

Santé

:

☒

Nb. pers. malades

:

3

Délai réel PeC

:

22:32

Délai réel int.

:

03:43

Conclue le

:

2017-04-25

Conclusion

:

Indéterminée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2017-04-25

Description

:

Trois collègues de travail ont consommé la salade et la soupe au restaurant Zenya le 7 décembre et par la suite les 3 ont été très malades.

Info insp.

:

IBR dû
SVP: TIA-IBR

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2016-12-19 2017-04-25	Signal. MAPAQ Rapp. MAPAQ

Enquêtes

Établissement

:

FINE CUISINE SUSHI ZENYA

Adresse

:

486 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1A6

No établ.

:

101705

Secteur activités

:

Détaillant-restaurateur

Catégorie

:

Restaurant

District

:

16

Charges de risque

Niveau de risque

:

Aigu

Maîtrisé

:

☐

En date du

:

2016-04-04

Maîtrisé le

:

Dernière plt. enq.	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
	TIA IBR	2	2016-12-09	850	Moyen élevé							10	10			S.O.				10	10				10	10		10	
IBR / 5M précédent	Suivi de maîtrise	1	2016-06-13	S.O.	S.O.						S.O.														10				

Date début enquête

:

2016-12-09

Conclusion

:

Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant

:

☒

Non-maîtrise des points critiques en cause

:

☐

Notes

:

2016-12-09. Lors de l'inspection : Une poursuite pour malpropreté est recommandée: Insalubrité générale des lieux, du matériel, de l'équipement et des ustensiles.

- Aucune autre plainte n'a été reçue,
- Aucune blessure et aucun employé malade n'ont été rapportés.
- Installation de lavage des mains non conforme: pas de distr buteur de papier et de savon au niveau des évier de la cuisine et de l'aire de service.
- Aucune vérification du pH du riz acidifié par l'exploitant.
- La glace n'est pas protégée des sources de contamination. La cuillère à glace est déposée au dessus de la machine à glace.
- Dans la cuisine, un manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux.
- Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet (au bar à sushi).
- Les réfrigérateurs au dessus du bar à sushi ne sont pas équipés de thermomètres.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
794529	2016-12-09 13:20	145	101705	FINE CUISINE SUSHI ZENYA	Gonzalez, Gustavo	TIA IBR, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
Riz à sushi, prise de pH à chaque lot	Loi P-29, art. 3.1, al. 2	Avis d'infraction
Glace protégée de la contamination	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3.1, al. 2	
Prévenir la contamination des produits	Loi P-29, art. 3.1	
Aliments surélevés du sol	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2.1	Constat parchemin
Thermomètre	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3.2	
Installations pour le lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Vernis à ongles et b joux	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 5	
Laine d'acier	Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 4	
Résille, couvre-barbe	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2	
Conception et utilisation de l'équipement	Loi P-29, art. 3.2, par. 1	Avis d'infraction
Planchers	Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 2	
Disposition de protection de l'éclairage	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2.2, al. 2	
Permis restauration	Loi P-29, art. 9, par. n	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 473623 Référence n° 4043	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 7782403 CANADA LTEE		Date de naissance Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 486 Rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, Québec. H3B 1A6			
Téléphone (résidence) 514 904-1363		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2016-12-09 13 h 20 min.		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
Description de l'infraction En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit FINE CUISINE SUSHI ZENYA			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 486 Rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, Québec. H3B 1A6		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant avec service aux tables d'une capacité de 100 places		N° établissement 101705	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input type="checkbox"/> Autre	
<input type="checkbox"/> Photographies			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Je me suis présenté le 9 décembre 2016 à 13h 20 au Restaurant Fine cuisine sushi zenya situé au 486 rue Sainte-Catherine Ouest à Montréal en compagnie de ma collègue Marieme Diop pour faire une inspection.			
La compagnie 7782403 CANADA LTEE était enregistrée au registraire des entreprises du Québec et dans les sociétés de régime fédéral. La compagnie possédait un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec affiché sur un des murs du restaurant (photo No1).			
Le restaurant était composé d'une section de préparation qui était située au fond du restaurant où il y avait des installations de cuisson et des unités de réfrigération, une chambre froide pour l'entreposage des aliments, une section pour l'entreposage des denrées sèches, une section pour la plonge avec des installations de lavage. La salle à manger et la section pour la préparation de sushis étaient situées à l'entrée de l'établissement.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GONZALEZ GUSTAVO		Nom et prénom (en majuscules) DIOP MARIEME	
Matricule 54	Année Mois Jour 2017-01-20	Matricule 51	Année Mois Jour 2017-02-10
Signature		Signature	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 473623 Référence n° 4043	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>À mon arrivée, je me suis présenté au responsable qui était à la caisse enregistreuse. Le restaurant était ouvert et en service. J'ai vu plusieurs clients attablés qui consommaient leurs aliments et j'ai vu plusieurs clients payer leur facture.</p> <p>Dans la section de préparation, il y avait 2 personnes qui cuisaient des aliments et dans la section pour la préparation de sushis il y avait 3 employés qui faisaient des sushis. Dans la section pour la plonge, il y avait un employé qui lavait la vaisselle.</p> <p>SECTION DE PRÉPARATION :</p> <p>Sur les murs, j'ai constaté présence d'une importante accumulation de poussière et de graisse collée à la poussière que je pouvais facilement décoller avec mes doigts. Sur les grilles de ventilation qui se trouvaient au-dessus des surfaces de travail il y avait l'accumulation d'une couche de poussière noire. Les côtés des équipements de cuisson étaient maculés d'huile, de graisse brunâtre, d'une importante accumulation de saleté et de rouille. Le plancher en dessous des équipements était noir de saleté gommant et il y avait une grande quantité de résidus alimentaires (photo No2, photoNo3 et photo No4).</p> <p>Lorsque je suis allé vérifier la chambre froide, j'ai constaté que la porte d'entrée était noire de saleté par endroits, la poigne de la porte ainsi que l'interrupteur électrique, étaient très gommâtes et graisseuses. À l'intérieur de la chambre, j'ai constaté que l'unité de ventilation était couverte d'une forte accumulation de poussière. Les tablettes grillagées étaient sales et sur le plancher il y avait beaucoup des résidus alimentaires (photo No 5 et photo No6).</p> <p>En face des unités de cuisson se trouvait une unité de réfrigération, j'ai constaté que la surface intérieure de l'unité de réfrigération ainsi qu'un des murs sur le bord de la porte, présentaient des dépôts de crasse brunâtre. Les joints d'étanchéité présentaient des dépôts de crasse brunâtre et de la moisissure. (photo No7, photo No8, photo No 9 et photo No10).</p> <p>Les bacs en plastique utilisés pour l'entreposage des ustensiles, coutellerie et les bols à soupe qui se trouvaient dans la cuisine, présentaient une accumulation importante de graisse collante et des résidus alimentaires étaient accumulés sur leurs surfaces (photo No11, photo No12).</p> <p>La partie inférieure des tablettes d'entreposage était très huileuse, des croutes de gras durci étaient visibles un peu partout et une épaisse couche de crasse noire était visible. Des contenants alimentaires étaient entreposés en-dessous. Les tablettes grillagées d'entreposage étaient parsemées d'une couche de poussière noire et collante (photoNo13, photoNo14 et photo No15)</p> <p>En face de la chambre froide, il y avait un tranchoir angulaire dont plusieurs parties étaient souillées de saleté gommée, particules alimentaires et rouille. Dans la section préparation, sur une table, il y avait un cuiseur à riz. J'ai constaté que le couvercle de celle-ci était sale et malpropre. Sa poignée était aussi crasseuse (photo No16 et photo No17)</p> <div><input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page</div>			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GONZALEZ GUSTAVO		Nom et prénom (en majuscules) DIOP MARIEME	
Matricule 54	Année Mois Jour 2017-01-20	Matricule 51	Année Mois Jour 2017-02-10
Signature		Signature	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 473623 Référence n° 4043	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Sur la machine à glace, il y avait une pelle pour la manipulation de la glace, j'ai constaté la présence de limon rosé sur sa surface. Lorsque j'ai vérifié l'intérieur de la machine à glace, j'ai constaté que la porte présentait des dépôts de crasse noire(photo No18 et photo No19)</p> <p>Sur le robinet de l'évier et sur les rebords de ce dernier, il y avait une accumulation de saleté noire et collante. Les supports pour la vaisselle propre étaient parsemés des dépôts de crasse noire et de moisissures (photo No20)</p>			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec		
N° permis :	2088859-0001-01		
Émis à (exploitant) :	7782403 CANADA LTEE		
Date de délivrance :	2015-08-11		
Date d'expiration :	2016-08-10		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GONZALEZ GUSTAVO		Nom et prénom (en majuscules) DIOP MARIEME	
Matricule 54	Année Mois Jour 2017-01-20	Matricule 51	Année Mois Jour 2017-02-10
Signature [redacted]		Signature [redacted]	

Établissement # 100201

FINE CUISINE SUSHI ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : 7113617 CANADA INC.
Dossier : 2037825-0001

NOTES

Aagissons 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 : 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

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 # 100687

ISTORI BAR-BILLARD
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Local 100
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : GESTION CBSD INC.
Dossier : 2167208-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **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	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.	■ Augmenter l'entretien de votre cuisine (plancher, tablettes, appareils, éviers)

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ L'exploitant opère un restaurant sans permis de préparation générale sans buffet. Action prise : Impression du formulaire

NOTES

La cuisine utilisée pour la préparation des aliments est située dans celle du restaurant Zenya. Lorsque le bar est fermé le restaurant Zenya utilise les équipements de cuisson du bar sans les laver. La responsable prend des photos le mardi pour preuve. Le bar occupe environ 10% de la cuisine.

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].

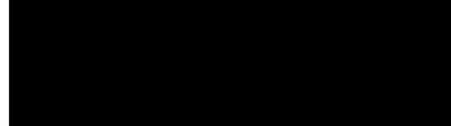
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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 # 100687

ISTORI BAR-BILLARD
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Local 100
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : GESTION CBSD INC.
Dossier : 2167208-0001

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	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"> ■ Le commerçant utilise une très petite partie de la cuisine du restaurant Zenya. Les équipements sont à nettoyer. Nettoyer le placher sous les équipements. ■ Nettoyer la zone d'entreposage des aliments au fond de la cuisine.

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 .

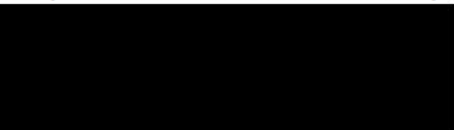
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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 # 100687

ISTORI BAR-BILLARD
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Local 100
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : GESTION CBSD INC.

Dossier : 2167208-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

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 *	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"> ■ Ailes de poulet (à 9,5 degré celcius) et frites (à 9 degré celcius) gardés inutilement à la température de la pièce dans la cuisine arrière. <p>Action prise : Aliments déplacés au réfrigérateur</p>
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune installation pour le lavage des mains sur place.
3	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laine d'acier utilisée pour récurer la vaisselle et les équipements.
4	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"> ■ Le tranchoir angulaire n'est pas bien nettoyé, s'assurer de le démonter et de le laver après chaque utilisation. ■ Voir à surélever les 'racks' de la plonge afin d'éviter qu'ils soient entreposés directement sur le sol. ■ Les grilles de ventilation ainsi que les coupe-froids des différents réfrigérateurs sont sales. ■ Les micro-ondes et les étagères sont sales. ■ Les planchers sont sales. (partout en cuisine et à la plonge) ■ Les portes de la chambre froide et du congélateur sont sales


AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Il est interdit de faire usage de tabac dans le local, l'aire ou le véhicule où l'on prépare ou entrepose des aliments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de cendriers remplis de cendre et de cigarettes dans la plonge.

2	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	<p>■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.</p> <p>Action prise : Remise de l'information.</p>
3	Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne qui est en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule est interdit. L'interdiction prévue au premier alinéa ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un atelier d'équarrissage.	<p>■ Le port des gants en latex.</p>
4	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.	<p>■ Permis non affiché</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 : 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

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 # 109244

OMAI PRET A MANGER
482 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : OMAI FOOD CONCEPTS INC.
Dossier : 2278746-0001

NOTES

Commerce discontinué

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 : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@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 # 109244

OMAI PRET A MANGER
482 Rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : OMAI FOOD CONCEPTS INC.
Dossier : 2278746-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

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	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.	■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce: deux morceaux des cantaloups.
2	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau courante froide, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ crevettes en décongelation dans de l'eau stagnante.
3	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ nombreux contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher de la cuisine, de la chambre froide et de l'aire d'entreposage.
4	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 l'aire d'entreposage en arrière.
5	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.	■ utilisation de laine d'acier. Action prise : laine d'acier éliminé volontairement.
6	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Une manipulatrice touche des surfaces ou produits incompatibles sans se laver les mains.
7	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 incomplète: il vous faut un distributeur de papier à mains dans la section cuisine et service en avant.
8	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.	■ grille du réchaud aux saucisses très corrodée.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le titulaire d'un permis doit l'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.
2	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Il vous faut un registre des employés qui ont suivi une formation en hygiène et salubrité alimentaire.

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 .

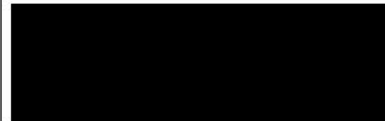
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : 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'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 # 15497

ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Local 200
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : JAPONAIS SUSHIZENYA INC.
Dossier : 1763184-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

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.**

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	État et conception des surfaces du matériel, de l'équipement et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits	■ Conversion.
2	Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	■ Conversion.
3	Propreté des lieux	■ Conversion.
4	Température de conservation	■ Conversion.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 704406

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. 1.4.1, al. 2 et 5 Température de conservation (produit altérable à la chaleur et aliment périssable).	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 et 5 Température de conservation (produit altérable à la chaleur et aliment périssable).

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 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.

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.

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.

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 Conversion.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Myriam Michiels

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 # 15497

ZENYA
486 Rue Sainte-Catherine Ouest
Local 200
Montréal, Québec
H3B 1A6

Exploitant : JAPONAIS SUSHIZENYA INC.
Dossier : 1763184-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **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.**

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Aliments surélevés du sol	■ Conversion.
2	État et conception des surfaces du matériel, de l'équipement et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits	■ Conversion.
3	Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	■ Conversion.
4	Portes, murs et plafonds	■ Conversion.
5	Produits conformement à la loi fédérale	■ Conversion.
6	Propreté des lieux	■ Conversion.
7	Registres et factures	■ Conversion.
8	Titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire	■ Conversion.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 699187

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. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
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.	
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.	

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 Conversion.

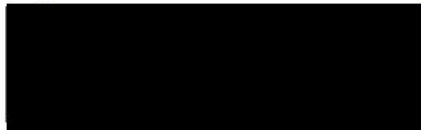
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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.