

Québec, 7 avril 2022



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2022-03-24-008

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 24 mars dernier, concernant l'entreprise 9287-8982 Québec inc. Bagel et café Hinnawi Bros.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

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

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

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente (30) jours de cette décision. Vous trouverez ci-joint les dispositions de la Loi sur l'accès mentionnées dans la présente.

...2

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

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



Marie-Odile Koch
Secrétaire générale et directrice de la coordination ministérielle
Responsable de la Loi sur l'accès

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

AVIS IMPORTANT

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

Article 28

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

Article 54

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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	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.	■ Produit exposé à une source de contamination. Bouteilles de produits chimiques sur les surfaces de travail.
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.	■ Les planches à découper sont fissurées
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.	■ Partie inférieure des espaces d'entreposage malpropres Plancher de la section de préparation sale Parois de la section de service malpropres
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète, dans l'évier de la section arrière il manque du papier et du savon à mains

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Faire respecter la distance minimale de 2 mètres entre toute personne (client, travailleur) dans le commerce. Limiter le plus possible le nombre de clients qui sont dans l'établissement en même temps et dans les file d'attente extérieure. Installer des repères physiques au sol ou aux murs dans les files et aux caisses. Installer des pancartes qui rappellent les mesures de distanciation. Laisser une caisse inoccupée entre 2 caisses utilisées. Une personne responsable du déroulement.	■ CV19 Distanciation sociale
2	Installer à l'entrée et à la sortie un distributeur de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains et inciter les gens à l'utiliser. Idéalement, prévoir la présence d'un employé à l'entrée, qui peut donner des consignes et diriger les clients, tout en maintenant une distance de 2 mètres avec eux. Demander aux clients qui présentent de la toux, fièvre ou autre, de reporter leurs achats, désinfecter les points de contacts tels la poignée des chariots d'épicerie après chaque client.	■ CV19 Accueil des clients.

3	Les appareils de distribution automatique tels que les boissons en fontaine, barbotines, machines à café, peuvent être utilisés par la clientèle si une station de désinfection ou de lavage des mains est installée à proximité et que les verres, gobelets, couvercles, pailles et autres sont remis par un préposé. Une affiche devrait aussi indiquer aux clients qu'ils ne doivent pas se resservir avec un gobelet utilisé. Ces appareils doivent être désinfectés fréquemment au cours de la journée.	■ CV19 appareils de distribution libre service.
4	Limiter les échanges de main à main de billets, pièces, cartes, coupons... privilégier plutôt le paiement par cartes et cellulaires, idéalement sur des terminaux fixes. Les clients devraient éviter de toucher les boutons des terminaux en utilisant plutôt le paiement sans contact. Les gants ne sont pas recommandés aux caisses (fausse sécurité). Laver et désinfecter les terminaux plusieurs fois par jour.	■ CV19 Méthodes de paiements et terminaux.
5	S'il n'est pas possible d'assurer une distance de 2 mètres entre le client et le personnel de caisse, installer une séparation physique (cloisons pleines transparentes). Dans l'impossibilité, il est recommandé que les employés portent des lunettes de sécurité, visières et masques couvrant nez, bouche et menton.	■ CV19 Séparateur aux caisses ou masques et lunettes.

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

COVID19 CENTRE

CNESST

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 : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

NOTES

Suivi concernant la décongélation du saumon fumé

Continuez à respecter cette règle

Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.

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

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 # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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 *	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poisson fumé emballé sous vide sans perforation et décongelé depuis hier <p>Action prise : L'emballage a été ouvert</p>
2	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.
3	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination.
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"> ■ Les locaux (murs et plancher) sont sales. Les tablettes de rangement, les équipements qui y sont entreposés sont sales. L'intérieur des réfrigérateurs sont sales incluant les poignées de portes. L'intérieur de la machine à glace est sale. Vous devez maintenir les lieux et tout ce qui s'y trouve propre.
5	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de mouches dans la section de préparation
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise. Utilisation abusive des gants
7	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillés.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plafond de la section pour la plonge est en mauvais état

AUTRES REMARQUES

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

1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Fenêtre de l'aire de préparation ouverte et non munie d'un moustiquaire.
2	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.	■ Un employé affecté à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe. Lors de l'inspection, l'employé cuisait des oeufs et du bacon sur une plaque chauffant

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 839497

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\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	250\$ à 9,000\$

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.

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

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)

Pierre Bilodeau, 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.

307912846

Greffe : Dossier N°



Poursuivant:	VILLE DE MONTRÉAL C.P. 11046, SUCCURSALE CENTRE-VILLE MONTRÉAL (QUÉBEC) H3C 4Y2	VOIR AU VERSO
--------------	---	---------------------

A Défendeur	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom 9287-8982 Québec inc.
	3	Prénom(s)
	Adresse 372, rve Sherbrooke EST	
Localité Montréal, Qc.		App.
Prov./État QC	Code postal H2X 1E6	<input type="checkbox"/> Mineur
Date de naissance (a-m-j)		
<input type="checkbox"/> Permis de conduire <input type="checkbox"/> Certificat <input type="checkbox"/> Licence <input checked="" type="checkbox"/> Autre permis <input type="checkbox"/> FCE		Prov./État QC
2.3.4.7.8.14.2 - 0.0.0.1 - 0.1		

B Infraction	Loi / Règlement C. P-29, r.1 LRG	
	Article(s) 2.2.3, ql. 3 par 2	Codification 2438
	Description de l'infraction En ayant exploité un lieu ou une personne affectée à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel ou de l'équipement ne porte pas un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	
	Date de l'infraction (a-m-j) 1.9.0.8.12.1	Heure (H-M) 8. h 3. 0
	Endroit Bagel et Café Hinmawi Bros.	

C Lieu	372, rue Sherbrooke est		Ville ou arrondissement VM	Unité 26
	Montréal, Qc. H2X 1E6			

D \$	PEINE	Peine minimale 250 \$+	Frais minima 73 \$+	Contribution 40 \$	0363 \$	Montant total réclamé
---------	-------	---------------------------	------------------------	-----------------------	---------	-----------------------

E	ATTESTATION	SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C et j'ai, de même que le poursuivant, des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B, a été commise par le défendeur.	J'ai signifié <input checked="" type="checkbox"/> lors de la perpétration de l'infraction <input type="checkbox"/> après la perpétration de l'infraction un double du constat par la remise: <input type="checkbox"/> au défendeur, <input checked="" type="checkbox"/> autrement

307912846	Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées) Gonzalez Gustavo	Nom (lettres moulées) <input checked="" type="checkbox"/> Même que attestation
-----------	---	--

Agent de la paix <input type="checkbox"/>	Autre (spécifiez) <input checked="" type="checkbox"/> INSP. Aliments	Agent de la paix <input type="checkbox"/>	Huissier <input type="checkbox"/>
QUALITÉ	Matricule	Unité	
	54		

Service A. L.	Date de signification (a-m-j) 1.9.0.8.12.1	Heure (h-m) 09.17
------------------	---	----------------------

<input type="checkbox"/> Je n'ai pas remis un double du constat.	Signature
--	-----------

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307912846

Dossier N°

Code d'événement
7040

FAITS ET GESTES PERTINENTS PAGE 1, RECTO

A Permis MAPAQ 2347842-0001-01 en vigueur du 2018-11-22 au 2019-11-21 (Photo N°1).
Exploitant 9287-8982 Québec INC.
Je me suis présentée au 372 Rue Sherbrooke Est à Montréal.

Le 21-08-2019 pour effectuer une inspection en compagnie de mon collègue Pierre Bilodeau. Le commerce était ouvert et plusieurs clients ont acheté des aliments. À mon arrivée, j'ai vu 1 employé qui était dans la section de préparation et qui cuisait des Oeuf et du Bacon sur une plaque chauffante. Cet employé avait une barbe qui n'était pas recouverte par un couvre barbe propre.

Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en	<input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en	<input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B
Qualité	<input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre	Qualité	<input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre
Insp Aliments.		Inspection Aliments	
Nom et prénom (en lettres moulées)		Nom et prénom (en lettres moulées)	
Gonzalez Gustavo		Bilodeau Pierre	
Signature		Signature	
[Redacted]		[Redacted]	
Matricule	Date (a/m/j)	Matricule	Date (a/m/j)
54	19/08/20	87	19/08/27

COUR

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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 *	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poisson fumé emballé sous vide sans perforation et décongelé depuis hier soir <p>Action prise : L'emballage a été ouvert pour laisser entrer l'air</p>
2	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"> ■ Produit exposé à une source de contamination. Un pichet est complètement immergé dans la glace
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"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. <p>Action prise : Explication pour la méthode d'assainissement</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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plancher au-dessous des équipements malpropres Grille de ventilation d'unités de réfrigération poussiéreuses Accumulation de débris alimentaire sur les tablettes d'entreposage
5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Planches à découper très fissurées
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 incomplète, il manque du papier à mains
7	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. Une cellulaire sur une surface de travail
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"> ■ Accumulation de rouille sur une tablette d'entreposage

9	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.	■ Les néons ne sont pas protégés en cas de bris.
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 section pour la plonge est en mauvais état

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Fenêtre de l'aire de pour la plonge est ouverte et non munie d'un moustiquaire.
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.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.

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
<p>Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez</p> <p>Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318</p> <p>Courriel : gustavo.gonzalez@montreal.ca</p> <p>J  es faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.</p> <p>Signature _____</p>

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 # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Trois excréments de souris constatés sur une tablette où il y a des fils électriques.

NOTES

Raison de la visite : suivi pour aliments non protégés et vermine.

Lors de la visite, les aliments étaient tous protégés.

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

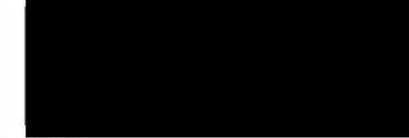
Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jessica Tran

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

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



Signature

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

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de 5-6 mouches ou de drosophiles dans la partie arrière de la cuisine. ■ Présence de 4-5 excréments de souris sur une tablette basse en dessous de la caisse enregistreuse dans lequel il y a un téléphone et une brocheuse. <p>Action prise : Demande de protéger les viennoiseries. Remise de la documentation sur les drosophiles. Demande de nettoyer la tablette basse.</p>
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"> ■ Dans la partie arrière de l'aire de préparation, il y a de l'eau stagnante sur le plancher.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Porte arrière près de l'aire de préparation partiellement ouverte et non munie d'un moustiquaire. <p>Action prise : Porte fermée</p>

NOTES		
<p>Une visite a été effectuée suite à une plainte dont les motifs sont les suivantes : Aliment non-protégé ou mal entreposé / Vermine, animaux.</p> <hr/> <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 : Jessica Tran

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

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



Signature

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

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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 ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	<ul style="list-style-type: none"> Les manipulateurs d'aliments affectés à la préparation portaient des bijoux (boucles-d'oreille, bagues, boucle de nez)
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> Les employés affectés à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet, casquette ou chapeau: Une employée sur place effectuait la préparation d'un sandwich, cette employée avait des cheveux mi-long qui n'étaient pas recouverts par une casquette, un filet, une résilles ou un chapeau. Plus tard une seconde employée est entrée dans la cuisine pour préparer des aliments et elle ne portait pas de bonnets, casquettes ou résilles pour couvrir ses cheveux mi-long une autre employé portait une casquette mais de longues nattes sortiant de celle-ci. Un peu plus tard un seconde employés est entrée dans la cuisine pour effectuer de la préparation
3	Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un restaurateur ne peuvent provenir d'un autre restaurateur.	<ul style="list-style-type: none"> Une autre succurcale soit BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS. situé au 145 président Kennedy approvisionne en viande froide tranché pour ce commerce.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 826517

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 ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 5 Vernis à ongles, bijoux	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
<p>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.</p> <p>Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 5 Vernis à ongles, bijoux Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux.</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

Visite effectuée pour la plainte (26034) pour la présence de vermine:

Lors de la visite, quelques excréments de rongeurs ont été aperçus sur le sol mais il n'y a aucun signe d'infestation.

Aucun rapport d'extermination sur place.

Une copie du rapport d'inspection sera également envoyé à l'adresse courriel suivante : [REDACTED]@bagelandcafe.com

Lors de l'inspection, il y avait 7 clients attablés et 4 employés dans l'aire de service

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 : Jessica Tran

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

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Véronique Lacombe, 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.

307912382

Greffe : Dossier N°



Poursuivant:		VILLE DE MONTRÉAL C.P. 11046, SUCCURSALE CENTRE-VILLE MONTRÉAL (QUÉBEC) H3C 4Y2		VOIR AU VERSO	
A	Défendeur	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom 9287-8982 Québec INC		
			Prénom(s) 13		
		Adresse 372 rue Sherbrooke Est			App.
		Localité Montréal			
		Prov./État	Code postal	<input type="checkbox"/> Mineur	Date de naissance (a-m-j)
	QC H2X1E6		MAPAS		
		<input type="checkbox"/> Permis de conduire	<input type="checkbox"/> Certificat	<input type="checkbox"/> Licence	
		<input checked="" type="checkbox"/> Autre permis	<input type="checkbox"/> FCE	Prov./État	
		2347842-0001-01QC			
B	Loi / Règlement	C. P-29, r.1 LRQ			
	Article(s)	2.2.3 al.3 par.1	Modification	2437	
	Description de l'infraction	C. P-29, r.1 LRQ en ayant exploité un lieu où une personne affectée à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel ou de l'équipement ne porte pas un bonnet de cuisine résille			
		Date de l'infraction (a-m-j)	1.8.11.16		
		Heure (H-M)	1.2.20		
C	Lieu	Bagel et cafe HINDAWI BOS 372 rue Sherbrooke Est H2X1E6 Montréal, QC			
		Ville du arrondissement	V. M26		
D	PEINE	Peine minimale	Frais minima	Contribution	
		250 \$+	72 \$+	40 \$	
		0362 \$			
		Montant total réclamé			
E	ATTESTATION		SIGNIFICATION		
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai signifié		
	<input checked="" type="checkbox"/> A	<input checked="" type="checkbox"/> B	<input checked="" type="checkbox"/> lors de la perpétration de l'infraction	<input type="checkbox"/> après la perpétration de l'infraction	
	et j'ai, de même que le poursuivant, des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B, a été commise par le défendeur.		un double du constat par la remise:		
	Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées)		[Redacted]		
	Tran Jessica		Nom (lettres moulées)		
	QUALITÉ		<input checked="" type="checkbox"/> Même que attestation		
	<input checked="" type="checkbox"/> Agent de la paix	Matricule	Unité		
	<input type="checkbox"/> Autre (spécifiez)	74			
		Inspectrice			
	Service	A L			
	<input type="checkbox"/> Je n'ai pas remis un double du constat.	Date de signification (a-m-j)	Heure (h-m)		
		1.8.11.16	1314		
	Signature	[Redacted]			

307912382

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307912382

Dossier N°

Code d'événement
6391

FAITS ET GESTES PERTINENTS PAGE 1, RECTO

A Permis MAPAQ: 2347842-001-01,
en vigueur du 2017-11-22 au 2018-11-22
exploitant: 9287-8982 Québec-INC.

Je me suis présentée au 372
rue Sherbrooke EST le 16 novembre 2018

pour effectuer une inspection accompagnée
de ma collègue Mme Véronique Lacombe.

Le restaurant était en opération. Je me
suis dirigée vers [REDACTED]

une employée de la compagnie 9287-

B 8982 Québec-INC, qui selon le Registraire
des entreprises du Québec, est en vigueur.
C'est d'ailleurs à Mme Casteau que j'ai
remis le rapport d'inspection. Lors de
l'inspection, il y avait 7 clients attablés
et 4 employées dans l'aire de service.

Dans l'aire de préparation des aliments,
les employées affectées à la préparation
ne portait pas de résille ni de bonnet,
casquette ou chapeau qui recouvre entièrement
les cheveux.

suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en		<input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en		<input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B
Qualité			Qualité		
<input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre			<input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre		
Inspectrice			Inspectrice		
Nom et prénom (en lettres moulées)			Nom et prénom (en lettres moulées)		
TRAN Jessica			Lacombe Veronique		
Signature			Signature		
[REDACTED]			[REDACTED]		
Matricule	Date (a-m-j)		Matricule	Date (a-m-j)	
74	16/11/19		19	16/11/19	

COUR

SUITE DU RECTO



C En effet, une employée sur place effectuait la préparation d'un sandwich, cette employée avait des cheveux mi-long qui n'étaient pas recouverts par une casquette, un filet, une résille ou un chapeau.

Puis, une seconde employée est entrée dans la cuisine pour préparer des aliments et elle ne portait pas de bonnet, casquette ou résille pour couvrir ses cheveux mi-long.

D Pour terminer, une autre employée portait une casquette mais de longues nattes sortait de celle-ci. Un peu plus tard, j'e.

Jour de la semaine
 Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi Samedi Dimanche

E TÉMOIN(S) CIVIL(S) Nom, Prénom

Adresse

Nom, Prénom

Adresse

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en C D

Qualité Agent de la paix Autre

Inspectrice

Nom et prénom (en lettres moulées) TRAN Jessica

Signature [Signature]

Matricule 74 Date (a-m-j) 18/11/19

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en C D

Qualité Agent de la paix Autre

Inspectrice

Nom et prénom (en lettres moulées) Lacombe Valérie

Sig [Signature]

Matricule 18 Date (a-m-j) 18/11/19

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer 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.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. En effet, la responsable [REDACTED] m'informe qu'elle nettoie seulement le tranchoir avec de l'eau et du savon. Tranchage de légumes seulement. Elle m'informe également qu'elle utilise un produit bleu pour nettoyer les surfaces de travail. Le produit bleu en question est un nettoyant multi-usage.
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris à l'intérieur d'une armoire servant à l'entreposage des produits à recycler comme par exemple les cartons de lait.
3	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Veuillez suivre ses recommandations. ASSUREZ-VOUS AVANT DE DÉBITER VOS OPÉRATIONS D'INSPECTER LE LIEUX AFIN QU'IL SOIT EXEMPT DE RONGEURS ET DE LEURS EXCRÉMENTS.
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.	■ Accumulation de poussière sur les tablettes d'entreposage Accumulation de débris alimentaires sur le plancher
5	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.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux.
6	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.	■ Les planches à découper sont fissurées Un couteau a été réparé avec du ruban transparent adhésif

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.
---	--	---

NOTES

Des travaux de rénovations sont en cours.

Un des personnes sur place m'informe qu'il remplacera les tablettes et les comptoirs dans l'aire de préparation.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jessica Tran

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

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Gustavo Gonzalez, 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 # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le 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 température ambiante du réfrigérateur sous la table froide variait de 12 à 15°C. A l'intérieur des produits périssables. ■ Température interne de la salade de thon dans ce frigo:11°C <p>Action prise : VOIR À RÉPARER CE FRIGO, AVANT DE CONTINUER À L'UTILISER POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS.</p>
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'excréments de souris, en quantité considérable, sur les tablettes de rangement sous le comptoir de l'aire de service (surtout là où se trouvent les fils et les boîtiers électriques), sur le plancher entre le mur et les frigos de la plonge, celui de l'entreposage près de la salle de bain et sur la tablette d'entreposage de l'aire de préparation. <p>Action prise : Nettoyer toutes les surfaces contaminées le plus rapidement possible.</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"> ■ Présence de saleté sur les tablettes sous les comptoirs de l'aire de service et sur la tablette du bas du frigo de l'aire de plonge ainsi que le contour du congélateur blanc de l'aire de service.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Porte arrière, laissée ouverte et non munie d'un moustiquaire.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 818842	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants

Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.

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 contenu du rapport a été expliqué au propriétaire du commerce, par téléphone.
Des photos ont été prises.

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 .

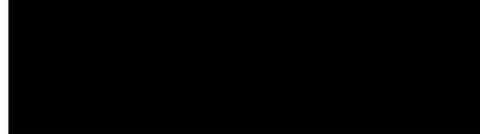
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca

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



Signature

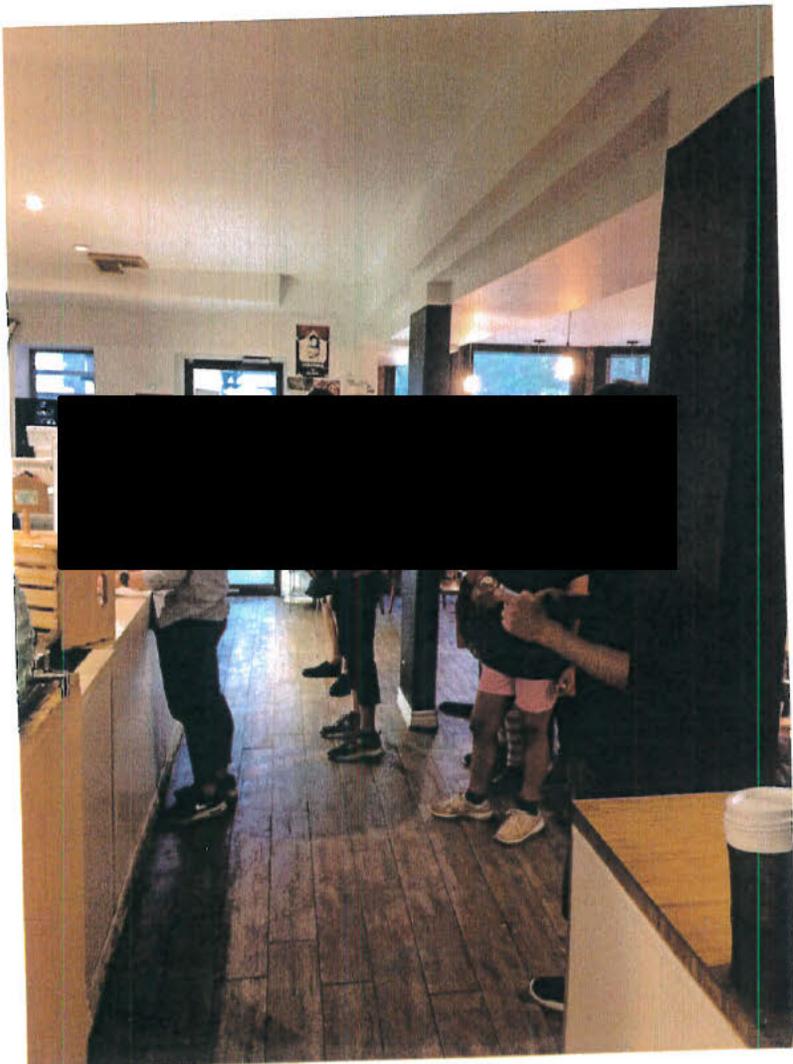
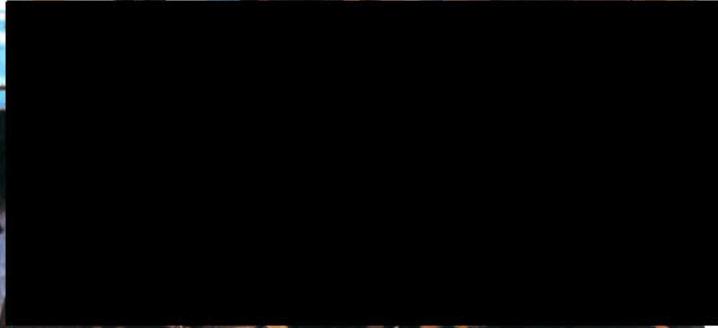
Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

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° 310 506 464 Référence n° 5636	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
9287-8982 Québec Inc.		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			H2X1E6
372 rue Sherbrooke est, Montréal, Québec			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	514 289-4000	Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction	<input checked="" type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	Article	
Année Mois Jour Heure	<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 2.1.2.	
2018-06-18 10 h 00 min.			
Description de l'infraction			
En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
BAGEL ET CAFÉ HINNAWI BROS.			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
372 rue Sherbrooke est, Montréal, Québec, H2X 1E6			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec 3 employés			107340
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction	<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection	<input checked="" type="checkbox"/> Photographies		
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Le 18 juin 2018 à 10:00, je me suis présentée à [REDACTED] présente sur les lieux. Après lui avoir montré ma carte d'inspecteur, je l' ai informé du but de ma visite, à savoir un suivi, suite à la dernière visite.			
À mon arrivée, l'établissement était ouvert. Plusieurs clients dinaient dans la salle à manger (photo 1), 2 employées préparaient et servaient les commandes. Lors de l'inspection, plusieurs clients ont commandé, payé leur facture et emporté pendant d'autres ont consommé sur place (photo 2).			
<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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
ADRIENNE GUEMENI			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
127	2018-08-09		
Signature [REDACTED]		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° 310 506 464 Référence n° 5636	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>L'établissement, situé au rez-de-chaussée comprenait à l' avant, une salle à manger suivie par une aire de préparation et d'entreposage, qui menait vers l'arrière, dans une aire de nettoyage. A l'arrière du restaurant, se trouvait un petit vestiaire et une porte ouverte, donnant accès sur une terrasse.</p> <p>Lors de l'inspection, j'ai remarqué immédiatement des excréments de rongeurs, en grande quantité, mêlés à de la saleté sur une tablette de rangement.</p> <p>Sur le long de la tablette de cette aire où se trouvaient des aliments, il y'avait une accumulation d'excréments de souris, gris, noirs et luisants, en quantité considérable près et sous les contenants de produits . Au fur et à mesure que je déplaçais les sacs et paniers d'aliments, les excréments de souris abondaient (photos 3&4).</p> <p>Sur les tablettes de rangement situées au dessous du comptoir de service, se trouvaient une quantité importante d'excréments de souris noirs, luisants, mêlés à de la saleté. Cet aspect longeait toutes les tablettes de cette partie du commerce (photos 5&6). L'armoire sous le lavabo, où se trouvaient des raccords d'eau était totalement recouverte d'excréments de souris, tous noirs et luisants, imprégnés à de la saleté surtout dans sa partie postérieure (photos 7). on pouvait voir sur la partie inférieure quelques excréments noirs, près du boîtier et les tuyaux serpentés (photo 8&9).</p> <p>Sur le plancher près des contenants chimique de la salle de nettoyage, se trouvaient aussi des excréments de souris (photo 10). Sur le rebord surélevé de cette même pièce, étaient éparpillés des excréments de souris.</p> <p>Sur la tablette de rangement des emballages du petit entrepôt, se trouvaient des excréments de souris noirs et luisants (photos 11&12).</p> <p>J'ai demandé à la responsable de faire nettoyer et désinfecter toutes les surfaces contaminées par des excréments , le plus tôt possible. la tablette où était entreposés les aliments a été nettoyée et désinfectée avant mon départ.</p>			
<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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ADRIENNE GUEMENI		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 127	Année Mois Jour 2018-08-09	Matricule	Année Mois Jour
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° 310 506 464 Référence n° 5636		
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E Aucun permis MAPAQ n'était affiché, ni présent sur les lieux lors de l'inspection. Selon les informations inscrites au Registraire des entreprises du Québec, la compagnie 9287-8982 Québec Inc. était en vigueur depuis 2013-09-12 et M. Hinnawi Toufic étant l' actuel président.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input type="checkbox"/> OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input checked="" type="checkbox"/>			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :			
N° permis :			
Émis à (exploitant) :			
Date de délivrance :			
Date d'expiration :			
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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ADRIENNE GUEMENI		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 127	Année Mois Jour 2018-08-09	Matricule	Année Mois Jour
Signature		Signature	

Referencia # 5636



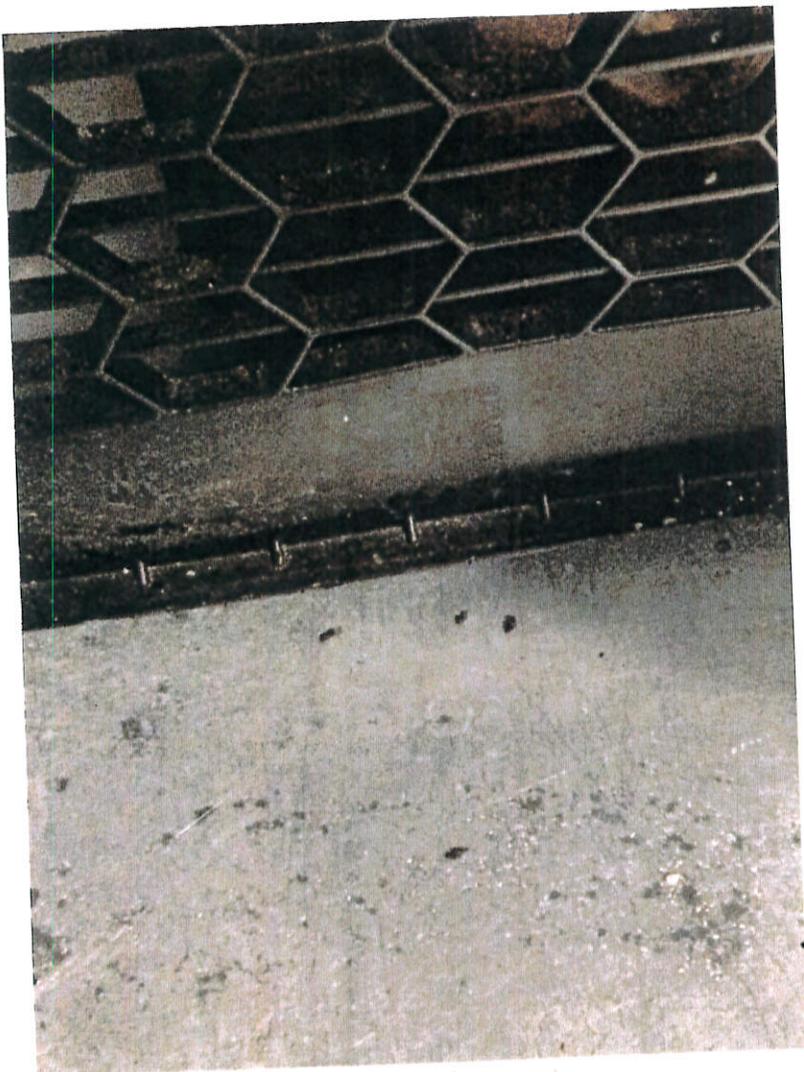
1

2

5636



3



4

#5636



5

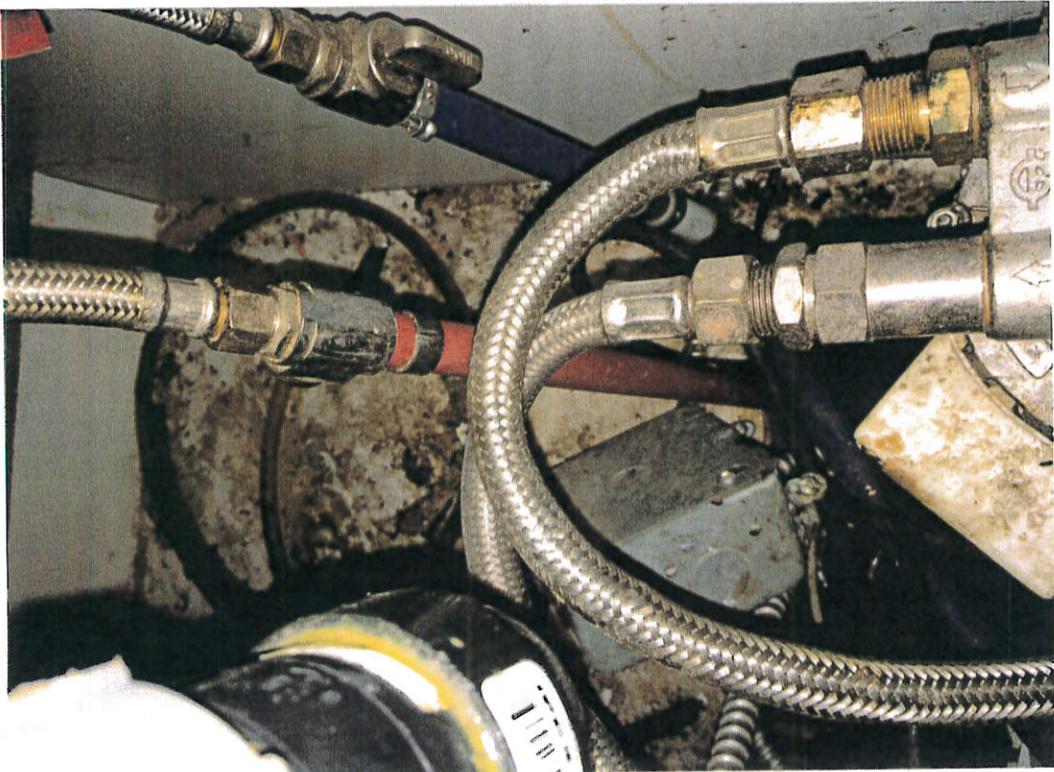


6

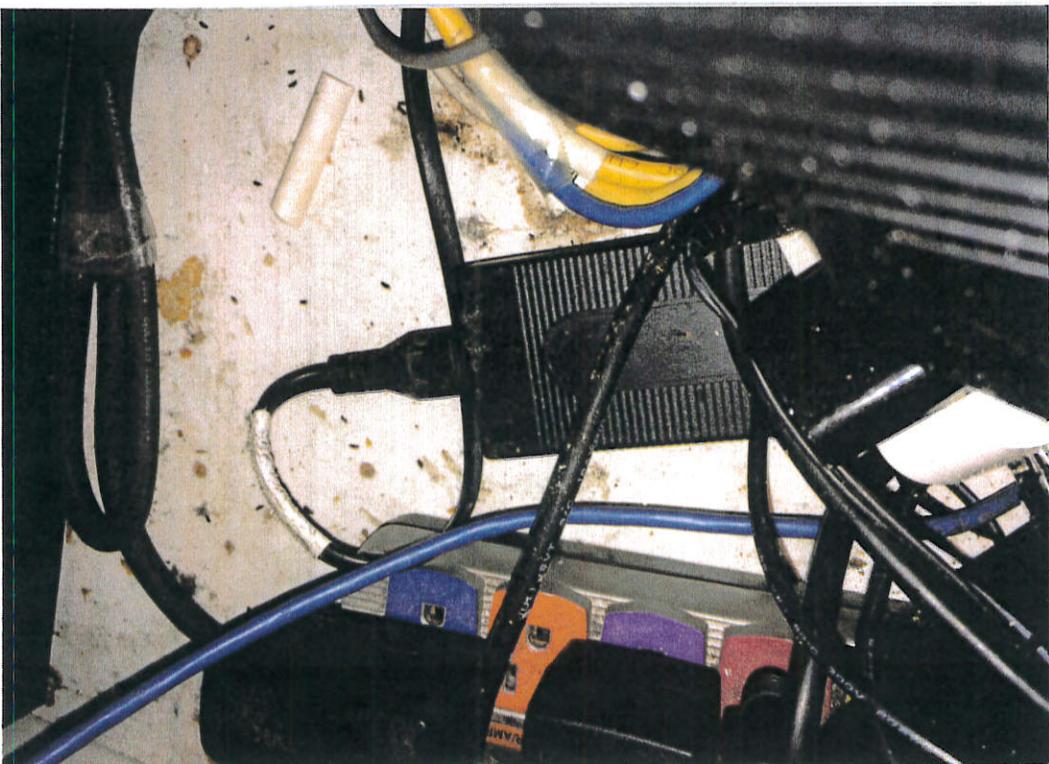
#5636



7



8



9

#5636

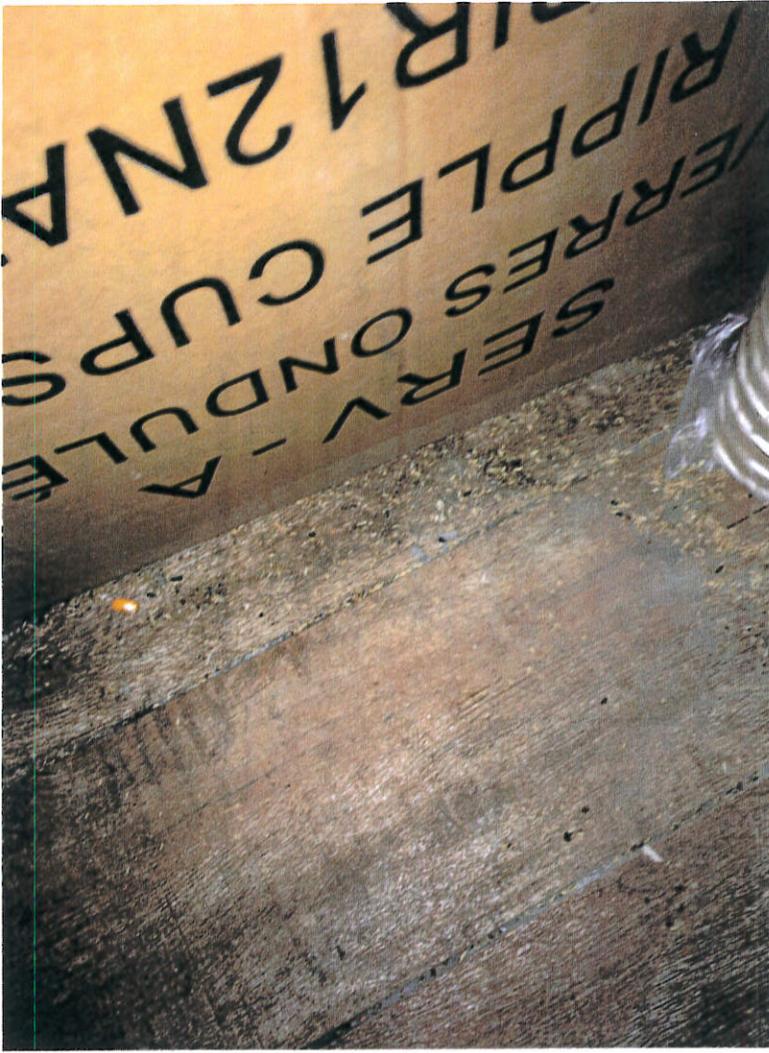


10



11

#5636



21

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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	Ne pas surcharger les réfrigérateurs, congélateurs ou réchauds d'aliments de façon à ne pas empêcher le maintien froid ou chaud adéquat des aliments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contenants jambons, surchargés et aliments non maintenus à la température adéquate sur le dessus.
2	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Oeufs et bacons en attente à la température de la pièce. <p>Action prise : Corrigé</p>
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'excréments de souris, en grande quantité, sur les tablettes de rangement et sur le plancher derrière les équipements de l'aire arrière. <p>Action prise : Voir à nettoyer et désinfecter toutes les surfaces contaminées, le plus tôt possible.</p>
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.
5	<p>Dilutions à considérer:</p> <p>CHLORE (hypochlorite de sodium) : 50 ppm pour immersion au moins 10 sec 200 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>AMMONIUM QUATERNAIRE: 200 ppm, 30 sec. T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>IODE: 12,5 ppm pour immersion 30 sec. 25 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution 24°C - 45°C</p> <p>PEROXYDE: 150 à 200 ppm, rincer à compter de 300 ppm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dilutions des assainisseurs à considérer (recommandations sur l'étiquette).

6	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.	■ Intérieur des frigos, contour de la table froide et tablettes de rangement: sales.
7	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.	■ Tablette de rangement, rouillée.
8	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.	■ Lieu encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.

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 établissement alimentaire sans le permis MAPAQ.
2	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.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 814463

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	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
<p>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.</p> <p>Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.</p> <p>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

Lors de la visite, l'exploitante a payé le permis MAPAQ en ligne et m'a montré la transaction (acceptée).
Des photos ont été prises

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 XXXXXXXXXX.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca

s 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.

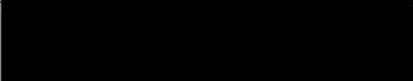
ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 497 460 Référence n° 5502	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9287-8982 Québec Inc.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal		H2X1E6	
372 rue Sherbrooke est, Montréal, Québec			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	514 289-4000	Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input checked="" type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article	
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.1.2.	
2018-03-20 09 h 20 min.			
Description de l'infraction			
En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
BAGEL ET CAFÉ HINNAWI BROS.			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
372 rue Sherbrooke est, Montréal, Québec, H2X 1E6		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant avec 3 employés		107340	
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 checked="" type="checkbox"/> Photographies	
		<input type="checkbox"/> Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Le 20 mars 2018 à 09:20, je me suis présentée à [REDACTED] présente sur les lieux. Après lui avoir montré ma carte d'inspecteur, je l' ai informé du but de ma visite, à savoir un suivi, suite à la dernière visite.			
À mon arrivée, l'établissement était ouvert. Plusieurs clients dinaient dans la salle à manger (photo 1&2), 2 employées préparaient et servaient les commandes (photo 3). Lors de l'inspection, plusieurs clients ont commandé, payé leur facture et emporté pendant d'autres ont consommé sur place.			
<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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
ADRIENNE GUEMENI			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
127	2018-03-21		
Signature [REDACTED]		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° 310 497 460 Référence n° 5502	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>L'établissement, situé au rez-de-chaussée comprenait à l' avant, une salle à manger suivie par une aire de préparation et d'entreposage, qui menait vers l'arrière, dans une aire de nettoyage. A l'arrière du restaurant, se trouvait un petit vestiaire et une porte ouverte, donnant accès sur la terrasse.</p> <p>Lors de l'inspection, j'ai remarqué immédiatement des excréments de rongeurs, en grande quantité, mêlés à de la saleté sur des tablettes de rangement (photo 4).</p> <p>Sur le long de la tablette de cette aire où se trouvaient des aliments, il y'avait une accumulation d'excréments de souris, noirs et luisants, en quantité considérable près et sous les contenants de produits (photos 5,6&7). Au fur et à mesure que je déplaçais les sacs et paniers d'aliments, les excréments de souris abondaient (photo 8).</p> <p>Sur les tablettes de rangement situées au dessus du comptoir de service, se trouvaient une quantité importante d'excréments de souris noirs, luisants et gris, mêlés à de la saleté. Cet aspect longeait toutes les tablettes de cette partie du commerce (photos 9, 10&11). L'armoire sous le lavabo, où se trouvaient des raccords d'eau était totalement recouverte d'excréments de souris, tous noirs et luisants, imprégnés à de la saleté surtout dans sa partie postérieure (photos 12). on pouvait voir sur la partie inférieure quelques excréments noirs, près du boîtier et les tuyaux serpentés (photo 13).</p> <p>Sur le plancher entre les équipements (et derrière ceux-xi) de l'aire de production, se trouvaient par-ci, par-là, des excréments de souris, gris et noirs luisants (photo 14).</p> <p>Sur le plancher entre le mur et le frigo de la salle de nettoyage se trouvaient aussi des excréments de souris (photo 13). Sur le rebord surélevé de cette même pièce, étaient éparpillés des excréments de souris.</p> <p>J'ai demandé à la responsable de faire nettoyer et désinfecter toutes les surfaces contaminées par des excréments , le plus tôt possible. la tablette où était entreposés les aliments a été nettoyée et désinfectée avant mon départ.</p>			
<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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ADRIENNE GUEMENI		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 127	Année Mois Jour 2018-03-21	Matricule	Année Mois Jour
Signature		Signature	

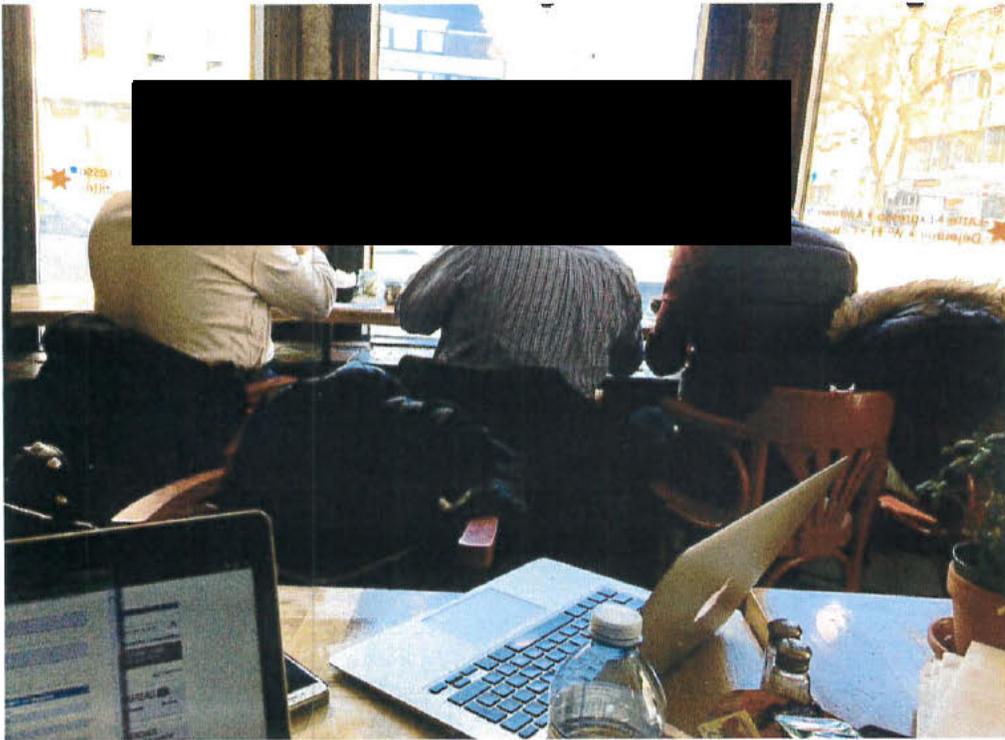
ORIGINE	
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° 310 497 460 Référence n° 5502
Officier de liaison : Lee Ann Letendre	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E Aucun permis MAPAQ n'était affiché, ni présent sur les lieux lors de l'inspection. Selon les informations inscrites au Registraire des entreprises du Québec, la compagnie 9287-8982 Québec Inc. était en vigueur depuis 2013-09-12 et M. Hinnawi Toufic étant l'actuel président.

F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input checked="" type="checkbox"/>		
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :			
N° permis :			
Émis à (exploitant) :			
Date de délivrance :			
Date d'expiration :			

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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ADRIENNE GUEMENE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 127	Année Mois Jour 2018-03-21	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

310-497 460
ref.: #5502
Photos #



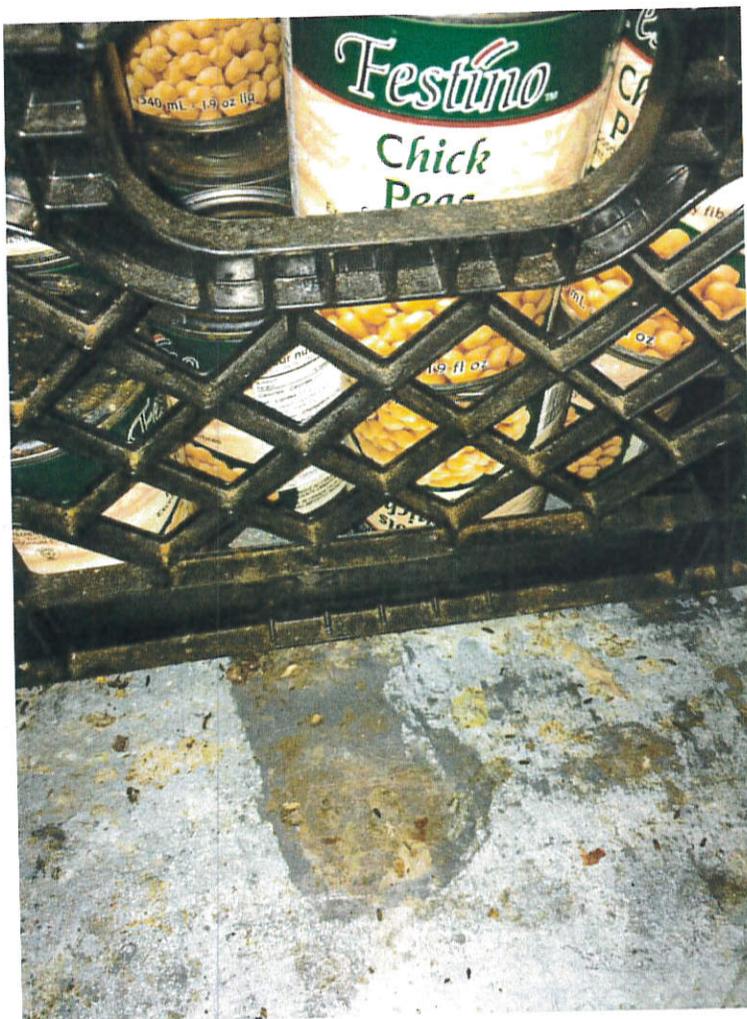
2



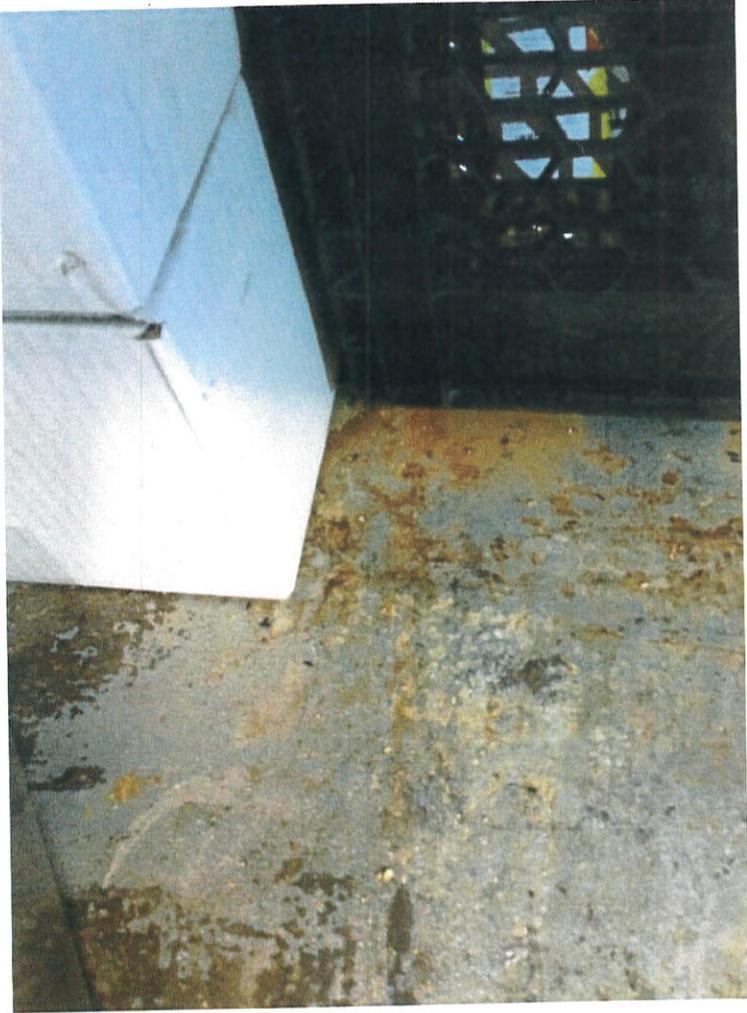
3



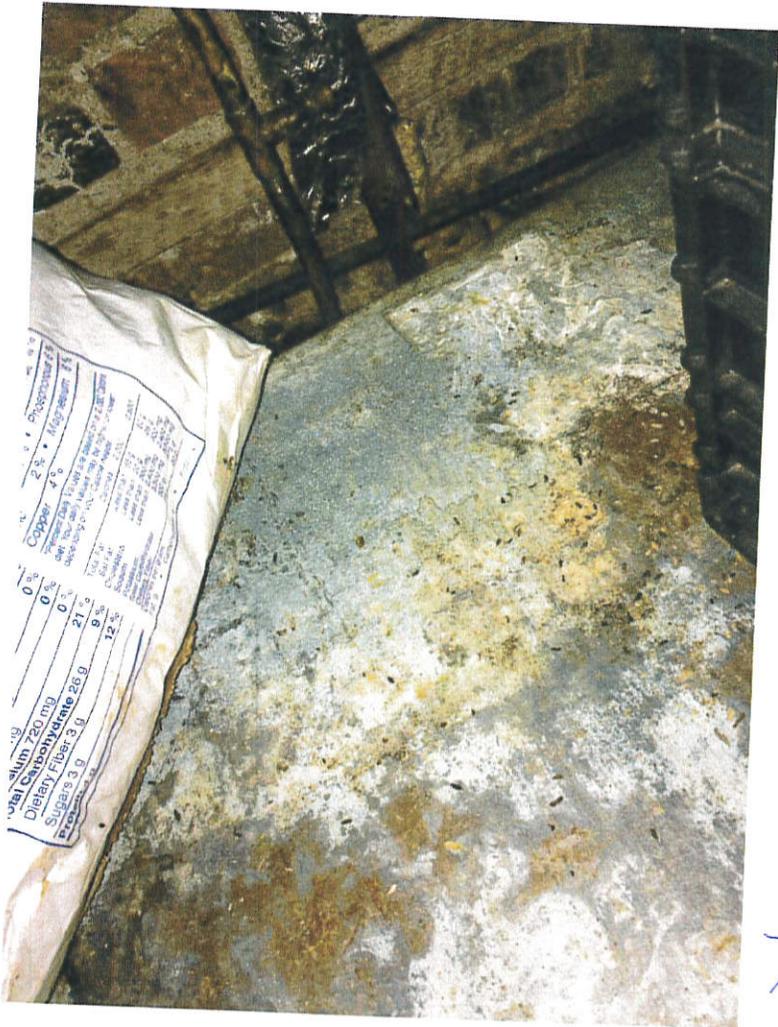
4



5



6



7



8



9



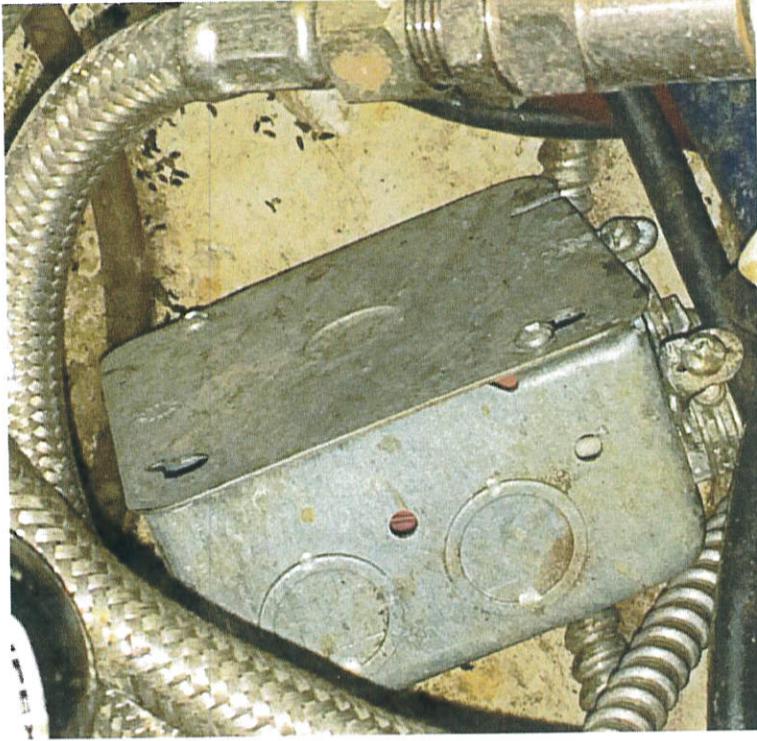
10



11



12



13



14

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur sous la table de travail était de 10°C. Dans lequel des aliments périssables.
2 *	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de souris, en grande quantité sur les tablettes de rangement et sur le plancher, un peu partout dans le commerce. ■ Présence de drosophiles dans le commerce, même dans les toilettes.
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.	■ Intérieur des frigos, tablettes de rangement, plancher entre et sous les équipements, murs près de la trancheuse, angles morts de la trancheuse etc, sales.
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.	■ Lieu encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.
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.	■ Bacon non recouvert en attente à la plonge, près des objets souillés. ■ Pincés et d'autres ustensiles de travail entreposés de façon non hygiénique: en contact direct avec des surfaces contaminées. Action prise : Corrigé
6	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.	■ Planches à découper, assez fissurées.
7	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 distr buteur. 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.	■ Les employés touchent des surfaces ou produits incompatibles sans changer les gants. ■ Absence de savon et papiers à mains dans les toilettes des femmes Action prise : Corrigé

8	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. Action prise : Une liste des fournisseurs de produits chimiques a été remise à l'exploitant.
9	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Trois employés, affectés à la préparation ne portaient pas de résille ni de bonnet.

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucun permis du MAPAQ.
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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire, ni du manipulateur.
3	En vertu de l'article 4 du règlement sur l'assainissement des eaux, tous les exploitants des établissements qui préparent des aliments susceptibles de contenir des matières grasses, doivent s'assurer que toutes les eaux provenant de leur établissement soient traitées par un piège à matières grasses (trappe à graisses) avant d'être déversées dans l'égout.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Absence d'une trappe à graisses dans le commerce.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 807080	
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	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	250\$ à 9,000\$
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.	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
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

UN NETTOYAGE SE DOIT DANS VOTRE COMMERCE.

Des photos ont été prises.

Une courbe de température a été remise et expliquée à l'exploitant.

J'ai pris le temps de bien expliquer à l'exploitant les risques de danger, reliés à sa production.

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 .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca

J'  s 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.

CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

307905570
Globe - Dossier N°



Poursuivant

VILLE DE MONTRÉAL
775, RUE GOSFORD, MONTRÉAL (QUÉBEC) H2Y 3B9

VOIR
AU
VERSO

A	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom 9287-8982 Québec Inc
	Prénom(s) 3	
Défendeur	Adresse 372, rue Sherbrooke Est	
	Localité Montréal	
	Prov./État QC H2X 1E6	Date de naissance (a-m-j) <input type="checkbox"/> Mineur
	Code postal 2347842-0001	<input type="checkbox"/> Permis de conduire <input type="checkbox"/> Certificat <input type="checkbox"/> Licence <input checked="" type="checkbox"/> Autre permis <input type="checkbox"/> FCE Prov./État QC

Infraction	Loi / Règlement C-29, r.1 LRQ
	Article(s) 2.2.3 A1.3 par 1
	Description de l'infraction En ayant exploité un lieu où une personne affectée à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel ou de l'équipement ne porte pas un bonnet ou une serviette propre qui recouvre entièrement le cheville.
	Codification: 2437
C	Date de l'infraction (a-m-j) 17 09 27
	Heure (H-M) 11:30
Lieu	Endroit Bagel et café HMNAWI BROS
	Arrondissement ou ville VM

\$ D	Peine minimale 250 \$+	Frais minima 71 \$+	Contribution 40 \$=	0361	Montant total réclamé

M	ATTESTATION	SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en X A X B X C	J'ai signifié <input checked="" type="checkbox"/> lors de la perpétration de l'infraction <input type="checkbox"/> après la perpétration de l'infraction
	et j'ai, de même que le poursuivant, des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite a été commise par le défendeur.	un double du constat par la remise:
	Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées) ADRIENNE GUEMEN	<input checked="" type="checkbox"/> même que l'attestation
QUALITÉ	Agent de la paix	Agent de la paix
<input type="checkbox"/> Agent de la paix	Matricule 127	Unité
<input checked="" type="checkbox"/> Inspecteur		
Service A.L.	Date de signification (a-m-j) 17 09 27	Heure (h-m) 12 50
<input type="checkbox"/> Je n'ai pas remis un double du constat.	Si la signification a été faite par la poste, la date et l'heure de signification sont celles indiquées sur l'avis	
Signé	Signé	

307905570

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307905570



Dossier N°

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Code d'événement
4686

A Permis MAPAQ: 2347842-0001
Aucun permis sur place. Le
registre indique que la
compagnie 2287-8982 Qc Inc.
opère au 372, rue Sherbrooke
est, Mt. R. Qc, H2X 1E6.

Le restaurant était ouvert avec
3 employés à la préparation. A mon
arrivée, 7 clients étaient attablés.
Durant l'inspection, plusieurs
clients se sont présentés, ont

B commandé et mangé sur
place.

A mon arrivée, je me suis pré-
sentée à [redacted], qui con-
fectionnait les aliments dans
l'aire de préparation ouverte
avec 2 autres employés à
ses côtés. Aucun des 3, affectés
à la préparation des aliments,
ne portait ni rémille, ni bonnet,
pour recouvrir les cheveux.

J'ai demandé à M. Elie, Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B		J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B	
Qualité <input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Inspecteur		Qualité <input type="checkbox"/> Agent de la paix <input type="checkbox"/> Inspecteur	
Nom et prénom (en lettres moulées) ADRIENNE GUÉMANI		Nom et prénom (en lettres moulées)	
[redacted]		Signature	
Matricule 127	Date (a-m-j) 17 09 28	Matricule	Date (a-m-j)

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307905570

SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C Responsable du commerce
de corriger la situation
et il m'a dit qu'il n'y
avait ni réville, ni bonnet
de disponible dans le com-
merce.

D

E <input type="checkbox"/> TÉMOIN(S) CIVIL(S)	Nom, Prénom
Adresse	
Nom, Prénom	
Adresse	

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D	J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D
Qualité <input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Inspecteur	Qualité <input type="checkbox"/> Agent de la paix <input type="checkbox"/> Inspecteur
Nom et prénom (en lettres moulées) ADRIENNE GUEMENI	Nom et prénom (en lettres moulées)
	Signature
Matricule 127	Date (a-m-j) 17/08/28
Matricule	Date (a-m-j)

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° 310 490 121 Référence n° 5088	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9287-8982 Québec Inc.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
372 rue Sherbrooke est, Montréal, Québec			H2X1E6
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	514 289-4000	Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article	
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.1.2.	
2017-09-27 11 h 20 min.			
Description de l'infraction			
En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
BAGEL ET CAFÉ HINNAWI BROS.			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
372 rue Sherbrooke est, Montréal, Québec, H2X 1E6			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec 3 employés			107340
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 checked="" type="checkbox"/> Photographies	
		<input type="checkbox"/> Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Le 27 septembre 2017 à 11:20, je me suis présentée à [REDACTED] responsable de l'établissement. Après lui avoir montré ma carte d'inspecteur, je l' ai informé du but de ma visite, à savoir que nous avons reçu une plainte concernant le port de résille ou bonnet et équipement sale.			
À mon arrivée, l'établissement était ouvert. Plusieurs clients dinaient dans la salle à manger (photo 1), 2 employées préparaient et servaient les commandes (photo 2). Lors de l'inspection, plusieurs clients ont commandé, payé leur facture et emporté pendant d'autres ont consommé sur place.			
<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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
ADRIENNE GUEMENI			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
127	2018-02-13		
Signature [REDACTED]		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° 310 490 121 Référence n° 5088
Officier de liaison : Lee Ann Letendre	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

L'établissement, situé au rez-de-chaussée comprenait à l'avant, une salle à manger suivie par une aire de préparation et d'entreposage, qui menait vers l'arrière, dans une aire de nettoyage. A l'arrière du restaurant, se trouvait un petit vestiaire et une porte ouverte, donnant accès sur la terrasse.

A mon entrée dans cette aire, j'ai constaté que la porte arrière était inutilement ouverte. Lors de l'inspection, j'ai remarqué immédiatement des excréments de rongeurs, en grande quantité, mêlés à de la saleté sur les planchers et tablettes de rangement.

Sur le plancher de l'aire de préparation très encombrée, se trouvaient par-ci, par là, et en grande quantité, des excréments de souris, luisants, noirs et gris, parfois entremêlés à de la saleté (photo 3). Il y'avait une accumulation importante d'excréments sur le plancher juste au dessous de la table de préparation (photo 4). Sur une tablette longeant toute cette aire se trouvaient des excréments de souris, noirs et luisants, en quantité considérable (photo 5 & 6). Le plancher en direction de l'aire de nettoyage, où se trouvait un boîtier électrique était parsemés d'excréments (photo 7).

Sur les tablettes de rangement très encombrées, où se trouvaient plusieurs denrées sèches, bouteilles, pots, cannettes et boîtes (photo 8), il y' avait une quantité importante d'excréments de souris noirs, luisants et gris, parfois saupoudrés de denrée (photos 9, 10&11). Cet aspect longe presque toute les tablettes de cette aire (photo 12).

Sur le plancher sale entre l'aire de préparation et la salle de nettoyage se trouvaient aussi des excréments de souris (photo 13).

Sur le plancher près de la porte ouverte accesible à la terrasse, étaient éparpillés des excréments de souris par-ci, par-là.

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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ADRIENNE GUEMENI		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 127	Année Mois Jour 2018-02-13	Matricule	Année Mois Jour
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° 3/0 490 121 Référence n° 5088
Officier de liaison : Lee Ann Letendre	

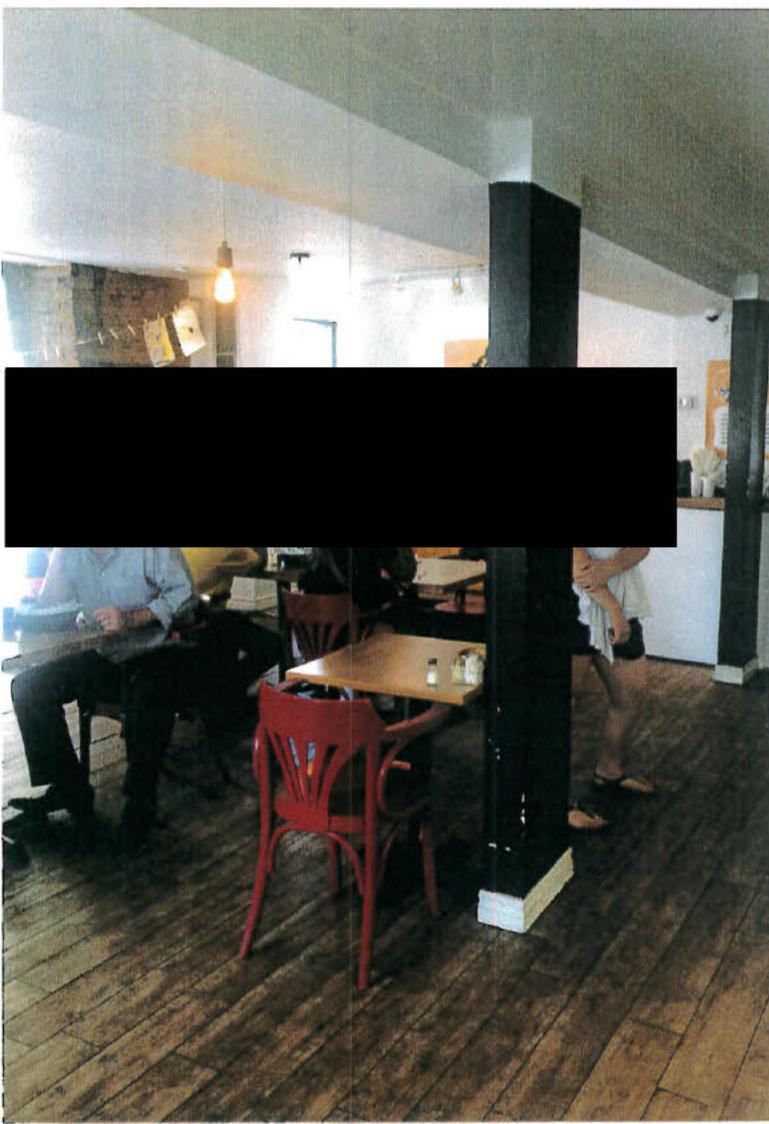
FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E Aucun permis MAPAQ n'était affiché, ni présent sur les lieux lors de l'inspection. Selon les informations inscrites au Registraire des entreprises du Québec, la compagnie 9287-8982 Québec Inc. était en vigueur depuis 2013-09-12 et M. Hinnawi Toufic étant l'actuel président.

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input checked="" type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :			
N° permis :			
Émis à (exploitant) :			
Date de délivrance :			
Date d'expiration :			

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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ADRIENNE GUEMENI		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 127	Année Mois Jour 2018-02-13	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

310-490 121
ref: 5088

photos #



1



2



3



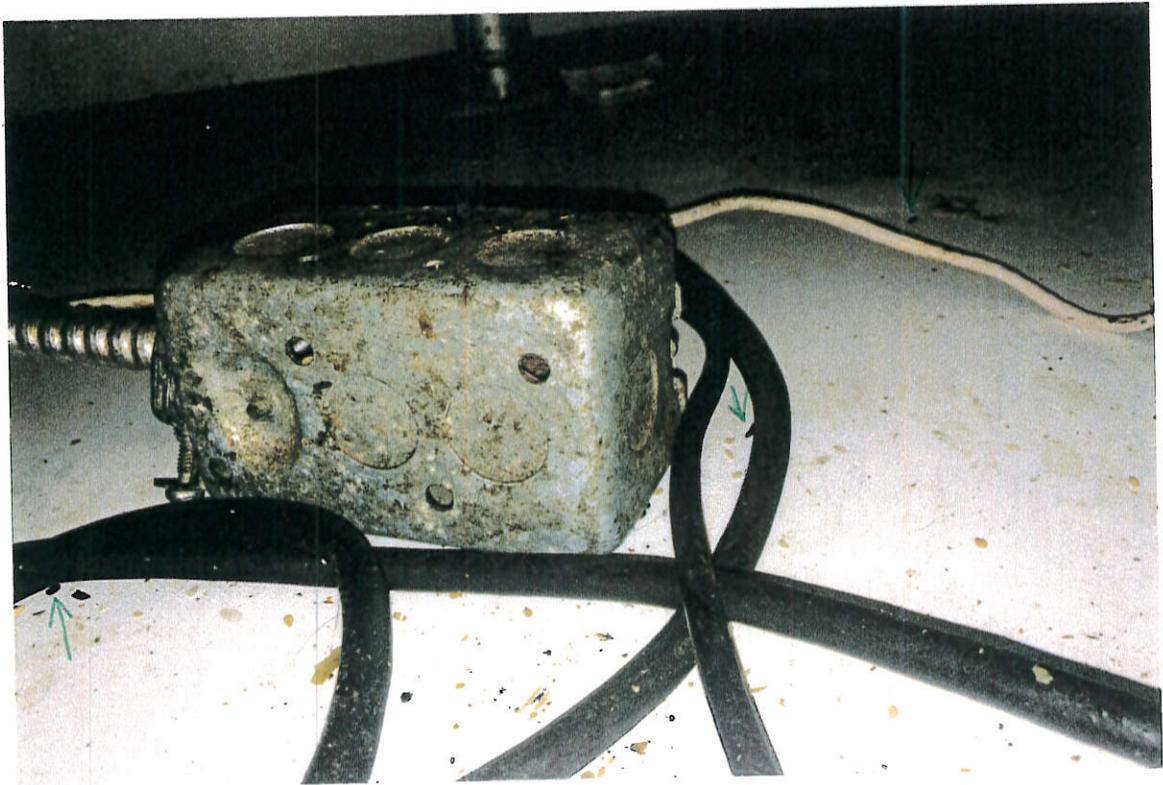
4



5



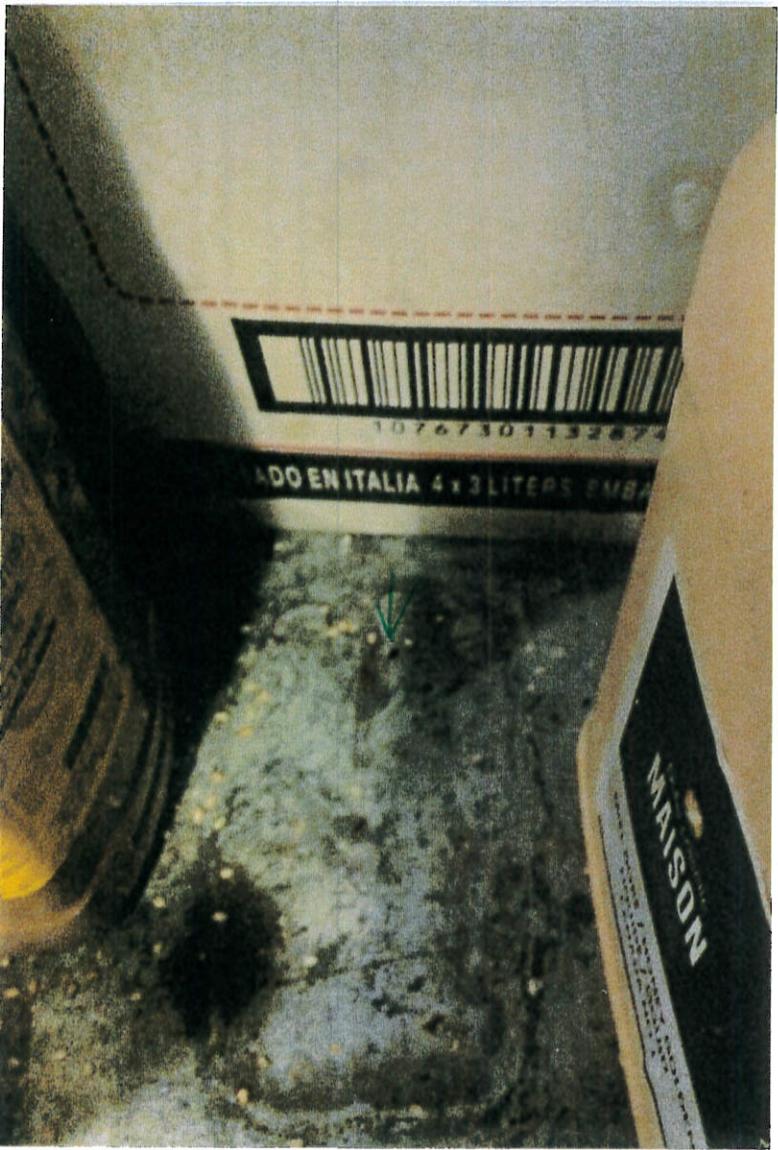
6



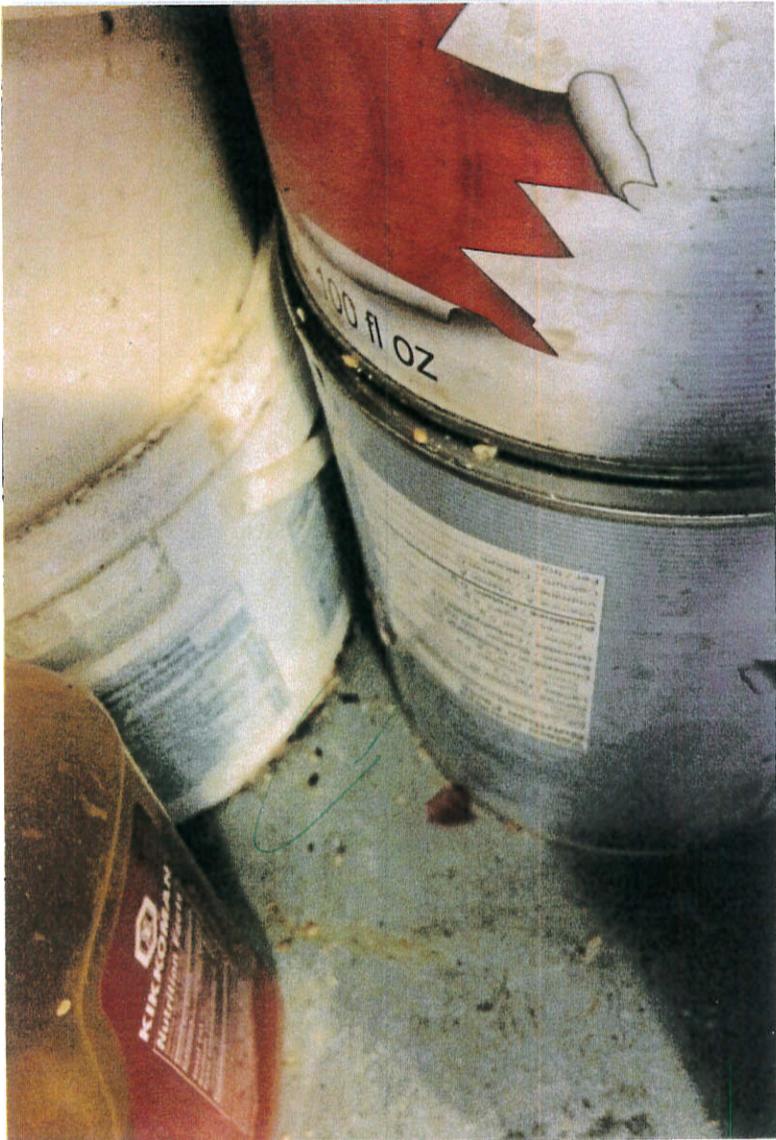
7



8



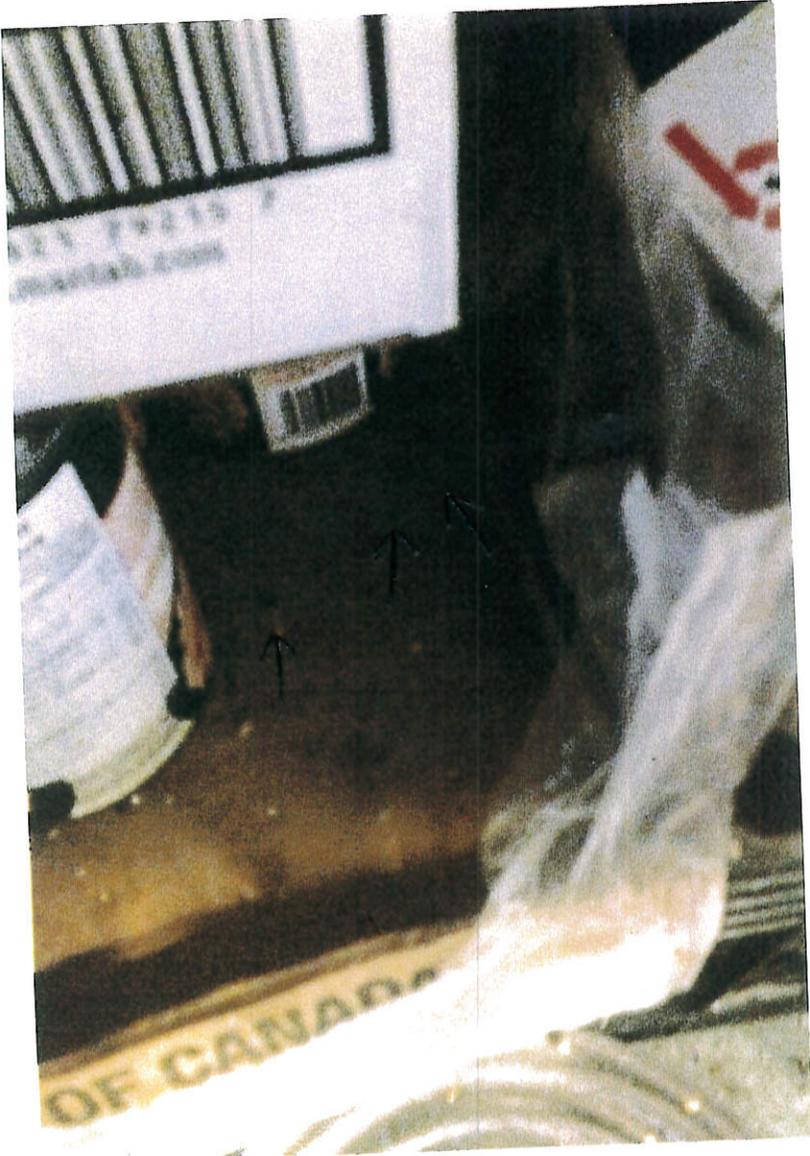
9



10



11



12



13

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Pommes de terre frites maintenues sur la plaque à une température interne de 55°C
2	Les aliments non emballés et détenus pour fins de vente au détail, sauf les fruits et légumes frais et entiers et les aliments en vrac, doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.	■ Pâtisseries non recouvertes placées sur le comptoir à côté de la caisse, exposées à la contamination du public. Action prise : Corrigée à ma demande.
3	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.	■ Les employés affectés à la préparation et à la plonge ne portaient pas de résilles ni de bonnets. Action prise : Corrigée à ma demande.
4	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Contenants d'aliment empilés sur d'autres contenants d'aliment non recouverts.

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS				
Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.				
No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
44821	Mets cuisinés prêt-à-manger	Dinde cuite Flamingo coupée sur place le 5 avril, au frigo	4	
44822	Mets cuisinés prêt-à-manger	Chair pâle de longe de thon émietée de marque Jana coupée sur place le 05 avril, au frigo	4	
44823	Mets cuisinés prêt-à-manger	Jambon Foret noir de marque Levesque Tradition, coupé sur place le 5 avril, au frigo	4	
44824	Mets cuisinés	Pommes de terre frites le jour même, pélevées sur la plaque de cuisson	55	

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 : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@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 # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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.	■ Les tablettes des armoires derrière le comptoir sont sales. Le plancher autour de la zone de cuisson est sale.
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de fourmis dans l'armoire dans laquelle est placée la poubelle. Présence de petites mouches drosophiles.
3	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de mouches ou de drosophiles (nos recommandations ci-joint la règle)
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.	■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet. Action prise : Le cuisinier a porté le filet à ma demande.

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.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 791211

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

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 : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@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 # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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 aliments non emballés et détenus pour fins de vente au détail, sauf les fruits et légumes frais et entiers et les aliments en vrac, doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.	<ul style="list-style-type: none"> Des pâtisseries viennoiseries non recouvertes étaient entreposées sur le comptoir à côté de la caisse, donc exposées à la contamination du public. <p>Action prise : A ma demande, les produits ont été relocalisés sur un comptoir en arrière de la caisse.</p>
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"> Certaines tablettes des armoires sous les comptoirs sont à nettoyer. Le plancher sous les équipements dans la section de préparation, sous l'évier et autour du réservoir d'eau chaude est à nettoyer.
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> Présence d'excréments de souris dans la section d'entreposage et d'évier ainsi que sous les cartons des emballages dans la section à côté de la toilette.
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	<ul style="list-style-type: none"> Les vêtements du cuisinier et de la gérante qui a préparé du smoothies ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.
5	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> Voir nos recommandations ci-joint.
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> La gérante qui faisait la préparation de smoothies ne portait pas de résille ni de bonnet.

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.	<ul style="list-style-type: none"> Les cartons d'aliments sont entreposés directement sur le plancher.
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	<ul style="list-style-type: none"> Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.
3	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.	<ul style="list-style-type: none"> Permis du MAPAQ non affiché.

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 : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@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 # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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	Les aliments non emballés et détenus pour fins de vente au détail, sauf les fruits et légumes frais et entiers et les aliments en vrac, doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.	<ul style="list-style-type: none"> Les produits de boulangerie vendus au détail sont exposés à la contamination du public. <p>Action prise : Aliments protégés conformément.</p>
2	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	<ul style="list-style-type: none"> L'étiquetage des jus d'orange préemballés offerts en vente libre service est incomplet. <p>Action prise : Aliment retiré de la vente.</p>
3	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	<ul style="list-style-type: none"> Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.
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"> En général, la section pour la plonge est malpropre. La porte du réfrigérateur dans la section pour la plonge est sale. Tablettes d'entreposage des denrées sec sont poussiéreuses
5 *	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> Présence d'excréments de rongeurs sur les différentes tablettes d'entreposages des aliments secs.
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillés.	<ul style="list-style-type: none"> Le plafond de la section pour la plonge est en mauvais état.
7	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> Les employés affectés à la préparation ne portaient pas de résille ou de bonnet.
8	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.	<ul style="list-style-type: none"> Les néons de la section pour la plonge ne sont pas protégés en cas de bris.

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.
2	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.	■ Le permis du MAPAQ n'est pas affiché.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 779592

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
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 .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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


Signature

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

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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"> Je vous informe que lors de cette visite, j'ai constaté que votre restaurant est malpropre. Vous devez faire le nettoyage général : les comptoirs et tables de travail et d'entreposage, les équipements dans la cuisine et dans le local en arrière. Les planchers sous les équipements dans le local en arrière, entre les armoires et sous les équipements dans l'aire de cuisson.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 776865	
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 <ul style="list-style-type: none"> Une poursuite judiciaire sera recommandée. 	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 XXXXXXXXXX.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@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.

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° 370-447491 Référence n° 2987	
Officier de liaison : Lise Lévesque			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
9287-8982 QUEBEC INC		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			H2X1E6
372, rue Sherbrooke Est, Montréal, Québec			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	514-560-7518	Restaurateur	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour	Heure	<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 2.2.1
2015-11-05	14 h 25 min.		
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			
Bagel et Café Hinnawi Bros			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
372, rue Sherbrooke Est, Montréal, Québec			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Café restaurant avec moins de 5 employés			107340
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction	<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection	<input checked="" type="checkbox"/> Photographies		
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
<p>À mon arrivée à l'établissement, je me suis présenté d'abord au cuisinier qui préparait des aliments derrière le comptoir dans la cuisine, et un peu plus tard à [REDACTED] qui s'était présenté comme le gérant de la compagnie. Le restaurant était en opération, la porte d'entrée principale était ouverte. Dans la cuisine au rez-de-chaussée, il y avait un cuisinier qui préparait des commandes pour les clients. Ce restaurant a un service aux tables, une salle de dîner avec environ 22 places assises. Dans la cuisine, derrière le comptoir, il y avait des réfrigérateurs dans lesquels étaient entreposés des aliments. Durant tout mon temps d'inspection, il y avait plusieurs clients qui ont effectué des transactions d'argent à la caisse avec la caissière et aussi avec le gérant.</p>			
<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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
MUBOYAYI MATHIEU			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
94	2015-11-13		
Signature [REDACTED]		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° 310-447491 Référence n° 2987	
Officier de liaison : Lise Lévesque			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>CUISINE AU REZ-DE-CHAUSSÉE</p> <p>En face de la table de travail, sous la hotte de ventilation, il y avait une plaque de cuisson. La surface et les rebords de cette plaque de cuisson étaient noircis, gras et parsemés des miettes alimentaires. Les murs et les panneaux extérieurs de la plaque étaient poussiéreux (photo #1).</p> <p>Sous la hotte de ventilation, il y avait un tranchoir angulaire qui était entreposé sur un comptoir poussiéreux à côté de la plaque de cuisson. Lorsque j'ai démonté la pièce qui affûte la lame, j'ai constaté qu'il y avait des déchets d'aliments collés et séchés (photo #2). Sur le même comptoir, étaient aussi entreposés des contenants d'épices, et plusieurs de ces contenants étaient parsemés de poussière (photo #3).</p> <p>En face de la plaque de cuisson, il y avait un réfrigérateur dans lequel étaient entreposés des viandes fumées, des légumes et autres aliments. Lorsque j'ai ouvert la porte de ce réfrigérateur, j'ai constaté que la tablette du bas était parsemée de miettes d'aliments et de saleté (photo #4).</p> <p>LOCAL D'ENTREPOSAGE ET SECTION DE LA PLONGE</p> <p>Dans ce local situé à côté de la cuisine, il y avait un réchaud qui était placé sur un comptoir sale au fond du mur. Lorsque j'ai ouvert la porte de ce réchaud, j'ai constaté que l'intérieur était couvert de crasse noire (photos #5 et 6). Aussi la tablette du bas de ce comptoir était parsemée de croûtes alimentaires collées. Sur cette tablette étaient entreposés des sacs et contenants d'aliments (photo #7).</p> <p>Dans cette section, il y avait un réfrigérateur dans lequel étaient entreposés des sacs de légumes et des caisses d'aliments. Le poignée de porte de ce réfrigérateur était maculé de morceaux d'aliments collés. Lorsque j'ai ouvert la porte, j'ai constaté qu'il y avait du sang collé sur la tablette du bas (photos #8 et 9).</p> <p>Le plancher de ce local en dessous et autour des équipements était parsemé des déchets alimentaires et des objets non alimentaires; des caisses et des contenants alimentaires y étaient entreposés (photos #10, 11 et 12).</p> <p>Dans ce local, il y avait un évier dans lequel était placée la vaisselle sale. L'intérieur et certaines parties des rebords étaient parsemés des traces de moisissure (photos #13 et 14).</p> <p>SECTION DE PRÉPARATION DU CAFÉ ET COMPTOIR DE CAISSE</p> <p>Derrière le comptoir de la machine à café, il y avait une machine à glace. La surface extérieure du devant de cette machine à glace était poussiéreuse (photo #15).</p> <p>Les tablettes du bas du comptoir de caisse et celles sous le comptoir du café étaient parsemés de poussière et de débris alimentaires. Sur ses tablettes étaient entreposés des contenants d'emballages et des contenants d'aliments (photos #16, 17, 18, 19 et 20).</p>			
<input 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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MUBOYAYI MATHIEU		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 94	Année Mois Jour 2015-11-13	Matricule	Année Mois Jour
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° Référence n° 2987	310-447491
Officier de liaison : Lise Lévesque		

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ		
N° permis :	2347842-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9287-8982 QUEBEC INC		
Date de délivrance :	2014-11-22		
Date d'expiration :	2015-11-21		

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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MUBOYAYI MATHIEU		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 94	Année Mois Jour 2015-11-13	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	



1



2



3

2987



4



5



6

2987



7



8

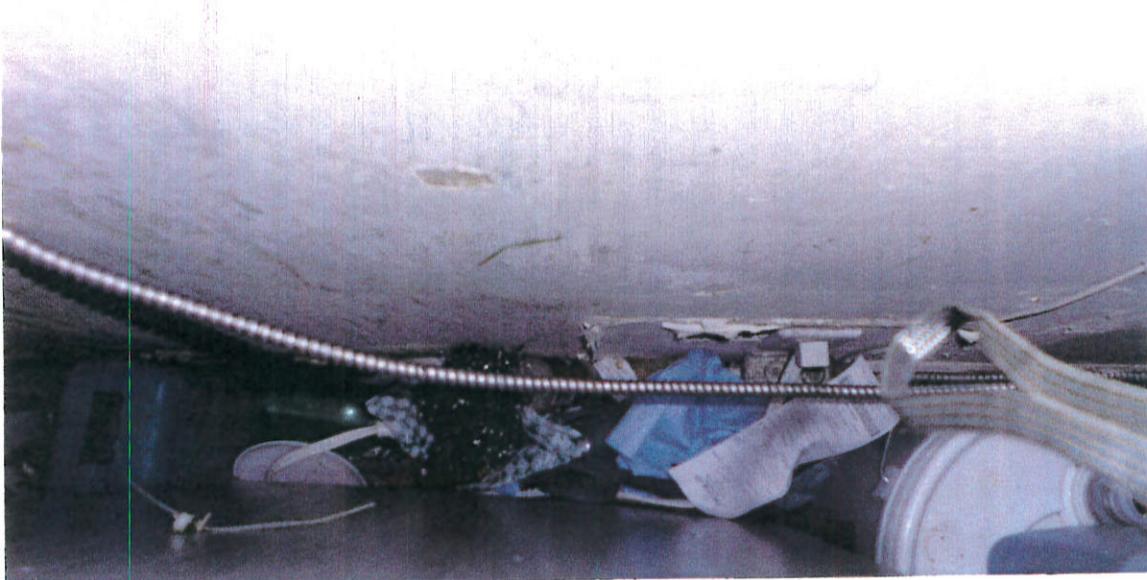
#1 2987



9



10



11

2987



12



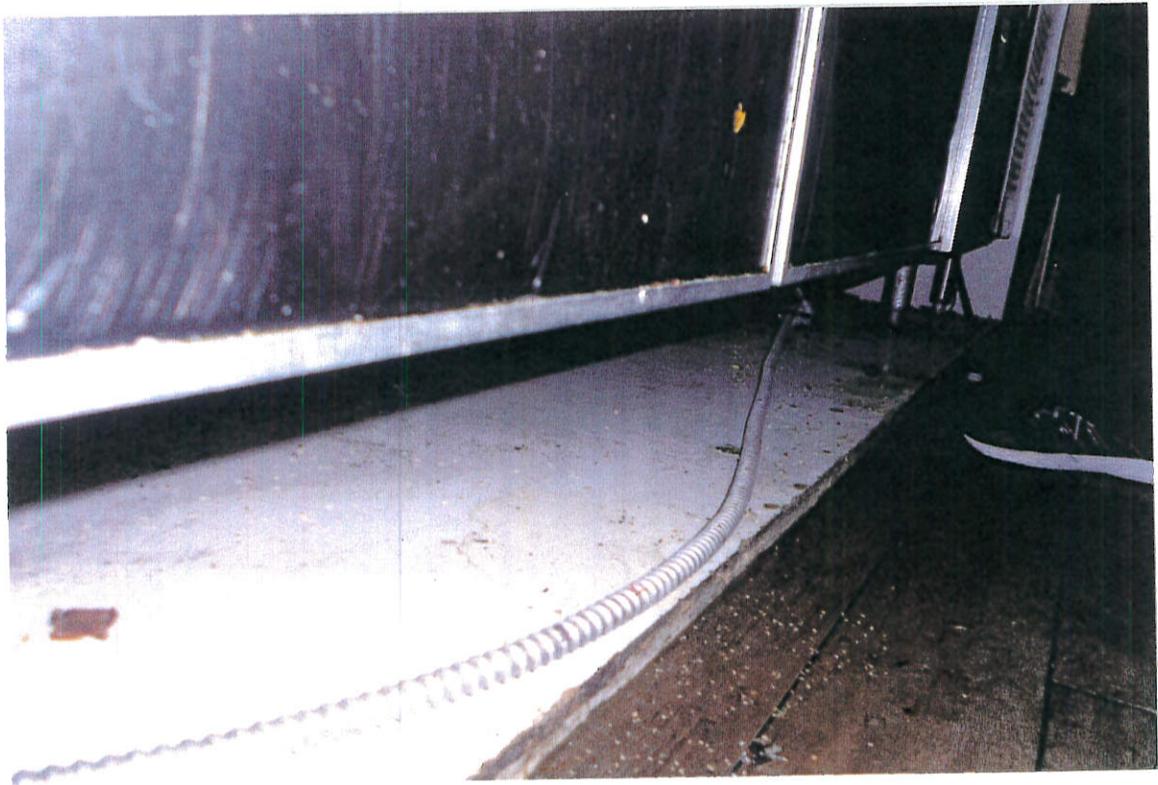
13



14



15

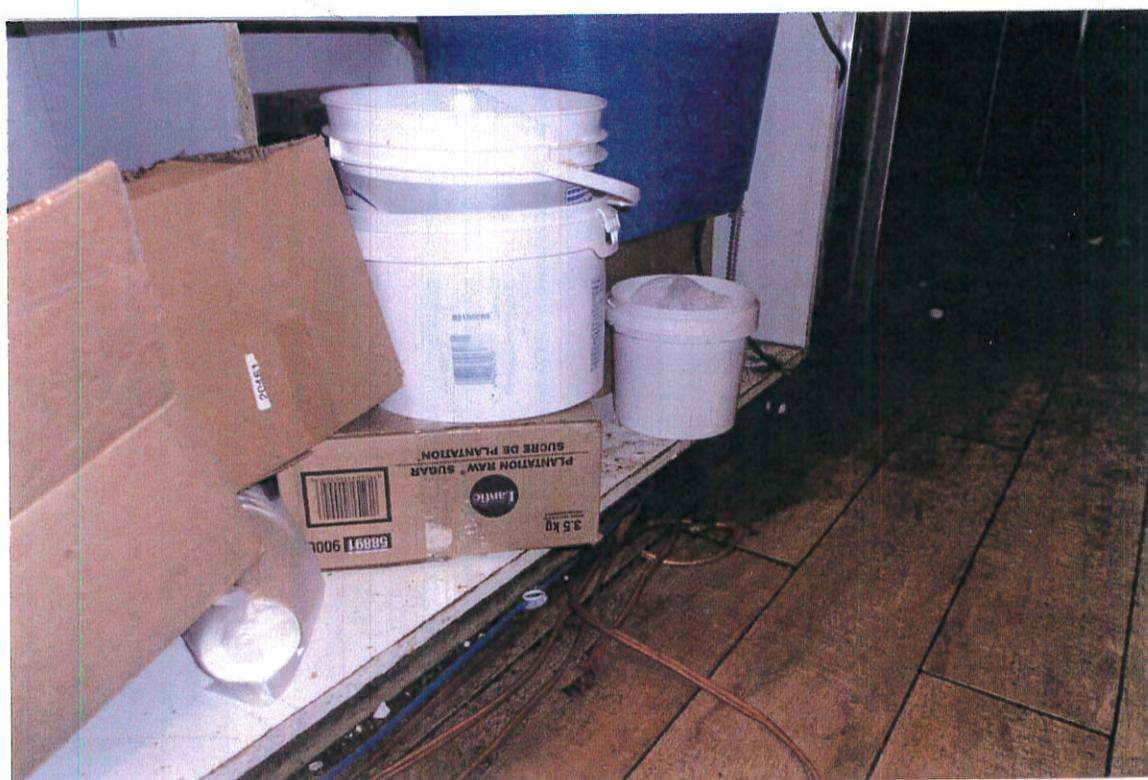


16

#12987



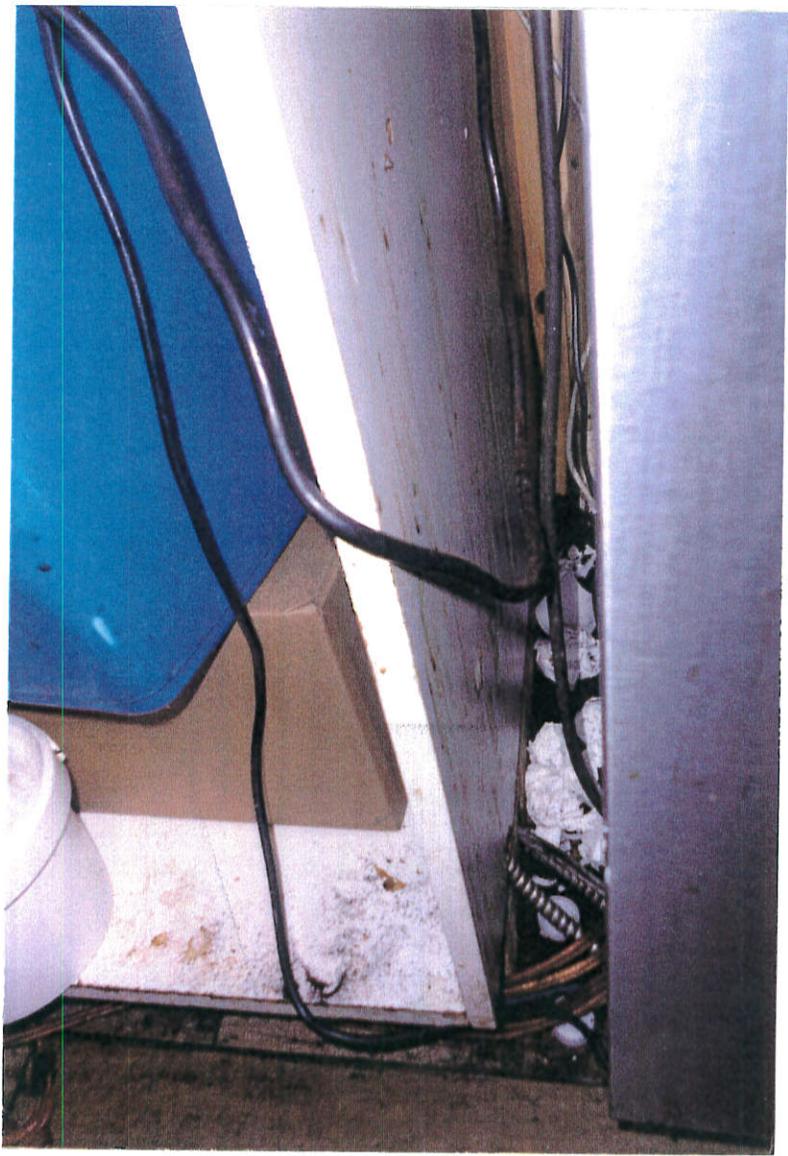
17



18



19



20

Établissement # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le 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 température ambiante du réfrigérateur face au réchaud de friture et la température interne de l'agneau haché dans ce frigo étaient respectivement de 11 et 9,9°C. <p>Action prise : Les aliments altérables, des charcuteries, agneau haché cru et autres ont été déplacés.</p>
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"> ■ J'ai constaté que votre établissement est dans un état malpropre : -L'intérieur du réfrigérateur situé en face de la cuisine est parsemé de saletés. L'intérieur des armoires dans la cuisine, les tablettes sont sales. Les comptoirs d'entreposage sont poussiéreux et sales. Vous devez immédiatement corriger cette situation et maintenir votre établissement propres. ■ Le plancher sous les équipements dans la cuisine, dans l'entrepôt et sous l'évier sont très sales. Votre cuisine est très encombré. Corrigez cette situation.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lorsque je suis arrivé dans le restaurant, j'ai constaté que tous les employés, ceux affectés à la préparation des aliments comme ceux qui font les nettoyages ne portaient pas de résilles ni de bonnets. <p>Action prise : Après mon intervention, un employé est allé acheter les résilles.</p>
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Éliminez les fissures sur la planche à découper dans la cuisine.
5	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"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée lors de nettoyage manuel.

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Depuis votre ouverture, votre compagnie opère un établissement alimentaire sans le permis du Ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec. Vous devez corriger cette situation immédiatement sinon vous exposez à une amende. <p>Action prise : Vous devez payer d'ici demain à notre bureau le permis avec un mandat postal ou chèque certifié au nom du Ministère des finances. Montant total depuis 10-06-2015 est de 742\$ (pour la période allant de 10-06-2014 au 09-06-2015 et 09-06-2015 au 08-06-2016).</p>
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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 772186

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	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
<p>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.</p> <p>Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.</p> <p>Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.</p>	

NOTES

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].

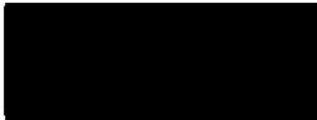
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@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 # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le 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"> ■ Aliments maintenus à une température interne de 9°C (salade de thon et escalopes de dinde). ■ Aliments maintenus à une température ambiante de 9°C dans le réfrigérateur à 3 portes. <p>Action prise : Les aliments ont été placés dans un autre réfrigérateur ayant une température conforme</p>

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les réfrigérateurs ou congélateurs ne sont pas équipés de thermomètres.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 758292	
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\$
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 4C 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.	
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 Maor Elbaz.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Line Beaudoin

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 # 107340

BAGEL ET CAFE HINNAWI BROS.
372 Rue Sherbrooke Est
Montréal, Québec
H2X 1E6

Exploitant : 9287-8982 QUEBEC INC.
Dossier : 2347842-0001

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	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les réfrigérateurs ou congélateurs ne sont pas équipés de thermomètres.
2 *	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 température ambiante du réfrigérateur 3 portes était de 9.6C <p>Action prise : Les aliments ont été déplacés dans un réfrigérateur fonctionnel.</p>
3	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"> ■ Un paquet de viande hachée crue est entreposé au-dessus d'aliments prêts à manger. <p>Action prise : La viande a été remplacée de façon sécuritaire.</p>
4	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée lors du lavage à la main des pièces d'équipement et des planches de travail.
5	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Des quartiers de pommes de terre sont refroidis à la température de la pièce (température interne: 36C). <p>Action prise : L'aliment a été mis au réfrigérateur.</p>
6	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"> ■ L'intérieur du réfrigérateur 3 portes est très sale; le fond est recouvert d'eau stagnante. Le plancher de la cuisine est encrassé. Les tablettes sont recouvertes de débris. La porte et les murs sont noircis de saleté
7	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les employés affectés à la préparation des aliments ne portaient pas de résille ni de bonnet.
8	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lieu encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique. Les aliments et les pièces d'équipement sont entreposés pêle-mêle parmi les pots de peinture, les produits chimiques, les outils et des objets inutiles au commerce.

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	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 établissement alimentaire sans le permis MAPAQ adéquat.

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
<p>Nom de l'inspecteur : Myriam Michiels</p> <p>Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318</p> <p>Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca</p> <p>J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.</p> <p></p> <p>Signature</p>

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.