



Québec, 7 février 2022



**Objet : Demande d'accès aux documents**

N/Réf : 2022-01-24-001

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 21 janvier dernier, concernant le restaurant Burger King situé au 55, boulevard Crémazie Ouest.

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](mailto:accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca).

Veillez recevoir, Monsieur, 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

Établissement # 15105

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

Exploitant : LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
Dossier : 0086400-0042

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. À L'étage -présence d'une cuve au plancher, sale et eau stagnante Rez de chaussée -mitaines de four sale -le joint d'étanchéité à la cuve au plancher près de l'évier est moisi -présence de débris gras sur les parois des friteuses, entre les équipements de cuisson -résidu gras sur la paroi au dessus du réceptacle à frites -débris au fond du contenant d'entreposage ayant la vaisselle mono-usage pour les frites</li> <li>■ Suite propreté -joint d'étanchéité sale petit réfrigérateur aire de service -maintien froid non utilisé sale aire de service -voir en dessous des tables d'appoint section service à l'auto, éclaboussure -plancher de la chambre de congélation, résidus noir séché -le revêtement en acier inoxydable à l'arrière de vos équipements de cuisson face aire de service, présence de gras dans les interstices</li> <li>■ Propreté environnement -voir l'ensemble des tuiles acoustiques, certaines sont sales et poussiéreuses -le conduit d'aération situé au dessus du réchaud est poussiéreux</li> <li>3 ième -présence de vieux verres mono-usage utilisé et résidus alimentaire</li> </ul>

2	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection.</li> <li>-présence d'un pellicule de protection sur les parois externes de votre congélateur tombeau, surface non lavable</li> <li>-boîte de carton ayant divers condiment section service à l'auto, celle-ci souillée de gras (carton non lavable)</li> </ul>
3	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien.</li> <li>-présence de ruban adhésif au mur près de l'évier lavage de mains, situation temporaire rénovation à finir, appel de service déjà fait (légères fissures au mur)</li> <li>-présence de ruban adhésif retenant le revêtement de la tuile acoustique (plafond)</li> <li>-tuiles acoustiques dont le revêtement est en suspension, absent ou décolle (laine isolante en dessous celle-ci poussiéreuse)</li> </ul>
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées ou peinture écaillée).</li> <li>-plancher légèrement fissuré à l'aire de cuisson, préparation, service</li> </ul>

## AUTRES REMARQUES

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Présence de mouches ou de drosophiles.</li> <li>-localisés à l'étage près de la cuve au plancher en petite quantité</li> <li>Éliminer l'eau stagnante</li> </ul>
2	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"> <li>■ Porte de garage où il y a le conteneur à déchet, le coupe froid est endommagé aux deux extrémités</li> </ul>
3	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit exposé à une source de contamination.</li> <li>-mitaines de four et sarrau pour employé attiré au nettoyage entreposés sur le dessus de votre congélateur près des compresseurs, surface sale</li> </ul>

## NOTES

Gestion antiparasitaire sous contrôle.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://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 :** Mylène Thibault

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

**Courriel:** mylene.thibault@montreal.ca

J  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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

### Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments.</li> <li>-résidus graisseux voir armoire basse des friteuses</li> <li>-éclaboussure mur à la plonge où il y a les supports pour les ustensiles de service</li> <li>-voir le pourtour du réceptacle au plancher pour l'eau souillée de la moppe, surface sale</li> </ul>
2	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection.</li> <li>-réceptacle au plancher pour l'eau souillée de la moppe, le revêtement est fissuré</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Présence d'excréments de rongeurs.</li> <li>Aire de service</li> <li>-présence sur le plancher dans l'aire de service le long du comptoir caisse au coin</li> <li>-présence sur le plancher dans l'aire de service à l'auto</li> <li>Aire de nettoyage</li> <li>-voir à l'arrière des bonbonnes présence d'excréments de rongeurs en petite quantité coin restreint</li> </ul> <p>Pièges présent et contrat en vigueur ABELL.</p>
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien.</li> <li>-présence d'une mousse isolante le long des murs en jonction avec le plancher formant un relief non lisse et poreux voir dans l'aire de service, aire du service à l'auto et aire de préparation</li> </ul>

## AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Un employé affecté à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe.</li> </ul>

## ENQUÊTE

### Objet de l'enquête

COVID19 EST

## NOTES

Envoyé par courriel à [REDACTED] en date du 2020-04-02, voir à m'envoyer une confirmation de réception de votre rapport d'inspection via mon courriel voir coordonnées au bas du rapport. Merci

Mesures préventives instaurées et respectées afin de limiter la propagation du COVID-19, selon les recommandations de M. Legault.

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

Le rapport d'inspection a été remis à par courriel.

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: mylene.thibault@montreal.ca

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Pouchon Luma, 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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

Exploitant : LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
Dossier : 0086400-0042

**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.	■ Présence d'excréments de rongeurs. -localisés an petites quantités dans l'armoire basse aire de préparation ayant divers filages, aucun entreposage à cet endroit

### NOTES

Visite requise dû à un suivi de la dernière inspection motif vermine souris; situation sous contrôle.

Voir à continuer votre gestion-antiparasitaire, nettoyage et désinfection du lieu et surfaces de travail avant le début de vos opérations.

Lors de l'inspection j'ai remarqué la présence d'isolant en mousse à plusieurs endroits (trous colmatés) et la disposition des divers condiments dans des contenants de plastique muni d'un couvercles; fermés hermétiquement à la fin du quart de travail.  
Le comptoir commande à l'auto est de nouveau en fonction.

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

Le rapport d'inspection a été remis 

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: [mylene.thibault@montreal.ca](mailto:mylene.thibault@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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

**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	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"> <li>■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien.</li> <li>-absence de certaines tuiles acoustiques au plafond du 3ième étage.</li> <li>-porte de garage toujours pas étanche</li> </ul>
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rappel; assurez-vous de faire un contrôle de la vermine avant chaque quart de travail, nettoyer et assainir les surface avant le commencement des opérations.</li> </ul>

## NOTES

En date du 2019-12-17 12:45 une Ordonnance de cesser les opérations a été remis au responsable soit [REDACTED].

En date du 2019-12-20 une mainlevée de l'ordonnance de fermeture émis en date du 2019-12-17 est remis au responsable soit [REDACTED]. Suite à l'inspection; le danger imminent n'est plus présent.

Présence de [REDACTED] lors de mainlevée de l'ordonnance. Gérante

Visite de l'exterminateur en date du 19 décembre et aussi le 20 décembre; ORKIN entretien et ajout de trappes, pièges et recommandation pour la porte de garage toujours entreouverte. Autre porte ajusté.

À savoir l'eau de javel est interdit pour les surfaces de travail en contact avec les aliments, matériels et équipements. Pour le plancher l'eau de javel n'est pas interdit, l'odeur de l'eau de javel n'est pas apprécié des souris.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://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 :** Mylène Thibault

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

**Courriel:** mylene.thibault@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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Direction générale adjointe au développement  
Service de l'environnement  
Division de l'inspection des aliments  
827, boul. Crémazie Est, bureau 301  
Montréal (Québec) H2M 2T8  
Téléphone : (514) 280-4300  
Télécopieur : (514) 280-4318  
www.ville.montreal.qc.ca

**Date :** 2019-12-20

**Nom de l'exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY

**Adresse :** 55 CRÉMAZIE OUEST H2N 1L3

**Nom du commerce :** BURGER KING

**Numéro du commerce (VM)** 15105

**Numéro du commerce (MAPAQ)** 0086400-0042

**Objet:** Mainlevée de l'ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement

[REDACTED]

Une ordonnance de cesser l'exploitation d'une entreprise a été notifiée le 2019-12-17 en vertu des pouvoirs mentionnés à la Loi sur les produits alimentaires.

Après analyse du dossier, il se révèle que l'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la santé des consommateurs.

En conséquence, mainlevée de cette ordonnance de cesser l'exploitation vous est accordée.

[REDACTED]  
Personne autorisée

\_\_\_\_\_  
Témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 2019-12-20 8:55

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

## 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
----	----------	---

<p>1 *</p>	<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Présence d'excréments de rongeurs. Coin service à l'auto <ul style="list-style-type: none"> <li>-sur le plancher en-dessous de l'étagère située près de la fenêtre service à l'auto</li> <li>-sur la surface de la table d'appoint ayant le moniteur de la caisse et également près du moniteur sélection des mets</li> <li>-sur une tablette basse ayant la boîte avec les sachets de sel et de poivre</li> </ul> </li> <li>Aire de service <ul style="list-style-type: none"> <li>-compartiment du bas de la machine à glace incluant les tuyaux relié aux distributeurs de liqueurs diverses tapissé d'excréments de souris</li> </ul> </li> <li>■ Suite aire de préparation <ul style="list-style-type: none"> <li>-présence d'excréments de souris dans l'armoire à proximité des seaux préparés des produits nettoyants et désinfectants</li> <li>-sur la tablette haute à l'arrière de la machine à café</li> <li>-à proximité du poteau de support adossé à la tablette haute dans l'aire de cuisson</li> <li>-sur la plupart des tablettes hautes et basses dans le coin préparation; montage des hamburgers et dans le coin cuisson</li> </ul> </li> <li>■ Suite aire de préparation <ul style="list-style-type: none"> <li>-en-dessous des 2 réchauds ayant des galettes boeuf haché par exemple situés sur des tablettes hautes</li> <li>-sur le cadrage intérieur de support de l'armoire basse, surface tapissée d'excréments de souris et présence de cernes jaunâtres séchés</li> <li>-à l'arrière des contenants de plusieurs condiments situés sur une tablette basse</li> <li>-le long du réchaud situé sur le mur du fond de l'aire de préparation et juché sur une table d'appoint</li> </ul> </li> <li>■ -interstice du poteau de support pas fixe à la table d'appoint du réchaud, cavité obstruée d'excréments</li> </ul> <p>Dans le coin avec les bonbonnes de dioxyde de carbone coin restreint difficile d'entretien, plusieurs excréments situés sur le plancher et odeur d'urine perceptible.</p> <p>À l'étage; en-dessous de l'étagère d'approvisionnement de liqueurs localisés au plancher.</p> <p><b>Action prise :</b> ordonnance de fermeture émise</p>
<p>2</p>	<p>L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rappel</li> </ul>
<p>3 *</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ -vu la présence d'excréments de souris sur les surfaces en contact avec les aliments, équipements et surfaces non nettoyées et assainies selon la méthode adéquate.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> le nettoyage et assainissement du lieu, du matériel et des équipements a été débuté à ma demande</p>

4	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'employé touche des surfaces ou produits incompatibles sans se laver les mains;</li> <li>-port de gants prolongé; les employés touchent à tout avec les gants jetables, sans laver leurs mains.</li> </ul>
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: <ul style="list-style-type: none"> <li>-plusieurs étagères métalliques très sales et poussiéreuses (service à l'auto et aire de service).</li> <li>-dessus du réchaud poussiéreux.</li> <li>-éclaboussures en dessous de la tablette (station hamburger).</li> <li>-côtés des friteuses avec gras accumulé.</li> <li>-tablettes sales dans la chambre froide</li> <li>-poutours internes et fond sales du congélateur vertical 2 portes</li> </ul> </li> <li>■ -grilles de ventilation de la chambre froide sales.</li> <li>-ventilateur mural très sale (service à l'auto).</li>   <li>-mur avec éclaboussures de saleté (coin évier plonge).</li> </ul>
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"> <li>■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien.</li> <li>-absence de tuiles acoustiques section bureau au 2ième étage, plafond suspendu</li> <li>-Mur avec putréfaction (coin moppe)</li> <li>-rouille et peinture écaillée sur le bas de la porte de la chambre froide.</li> <li>-tuiles acoustiques pas étanches aire de préparation, certaines sont absentes et on voit l'isolant</li> </ul>

## AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.</li> <li>-dû au danger imminent constaté lors de l'inspection présence d'excréments de souris en grande quantité</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> le nettoyage et désinfection a été demandé suite aux constatations</p>
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"> <li>■ Un employé affecté à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe.</li> </ul>
3	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"> <li>■ Porte d'entrée pas étanche suivi de l'autre porte même situation.</li> </ul>

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 845529

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
<b>EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE</b>	
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

Commentaires durant les 15 minutes suivant l'avis d'intention de cesser les opérations [REDACTED] dit vouloir communiquer avec son supérieur et il me demande quoi faire afin de réouvrir le plus rapidement possible. Il dit vouloir redouvrir ce soir.

Dernière visite de l'exterminateur a été fait le 10 décembre 2019 dernier; 1 capture de souris, trois trous de bouché dont un important près de la porte de sortie, installation de 5 autres pièges à la cuisine et au deuxième étage. Cie Orkin appel de service fait en date du 17 décembre suite à ordonnance de fermeture.

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](http://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 : Mylène Thibault

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

Courriel: [mylene.thibault@montreal.ca](mailto:mylene.thibault@montreal.ca)

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Véronique Poirier, 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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Direction générale adjointe au développement  
Service de l'environnement  
Division de l'inspection des aliments  
827, boul. Crémazie Est, bureau 301  
Montréal (Québec) H2M 2T8  
Téléphone : (514) 280-4300  
Télécopieur : (514) 280-4318  
www.ville.montreal.qc.ca

Date : 17 décembre 2019

Nom de l'exploitant : LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY

Adresse : 55 Boul. Crémazie Ouest Montréal H2N 1L3

Nom du commerce : BURGER KING

Numéro du commerce (VM) 15105

Numéro du commerce (MAPAQ) 0086400-0042-01

**Objet : Avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement  
(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)**

J'ai, à titre de personne autorisée à agir à titre d'inspecteur en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29), des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs. À savoir,

- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS SUR DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS
- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS À PLUSIEURS ENDROITS DANS LES AIRES DE PRÉPARATION
- LES MÉTHODES DE NETTOYAGE/ASSAINISSEMENT SONT INADÉQUATES

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus cinq (5) jours. Telle est mon intention.

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue à l'égard de l'ordonnance de cesser vos opérations.

À cet effet, un délai de 15 minutes vous est accordé, à partir du moment de la notification de la présente, pour me présenter vos observations ou documents.

Personne autorisée

Témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 17 DECEMBRE 2019 A 12:30

Avis d'intention remis à (nom et fonction) :

Direction générale adjointe au développement  
Service de l'environnement  
Division de l'inspection des aliments  
827, boul. Crémazie Est, bureau 301  
Montréal (Québec) H2M 2T8  
Téléphone : (514) 280-4300  
Télécopieur : (514) 280-4318  
[www.ville.montreal.qc.ca](http://www.ville.montreal.qc.ca)

Montréal, le 17 décembre 2019

Exploitant : LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY

Adresse : 55 Boul. Crémazie Ouest Montréal H2N 1L3

Nom du commerce : BURGER KING

Numéro du commerce (ville) 15105

Numéro du commerce (MAPAQ) : 0086400-0042-01

**ORDONNANCE DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT**  
**(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)**

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS SUR DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS À PLUSIEURS ENDROITS DANS LES AIRES DE PRÉPARATI

Attendu que : LES MÉTHODES DE NETTOYAGE/ASSAINISSEMENT SONT INADÉQUATES

Attendu que :

Attendu que :

Attendu que : compte tenu de ce qui précède, j'ai des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs

PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA « LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES » : JE VOUS ORDONNE DE CESSER POUR UNE PÉRIODE DE 3 JOURS, SOIT JUSQU'AU, 20 DECEMBRE à 23:59 INCLUSIVEMENT, L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 55 Boul. Crémazie Ouest Montréal H2N 1L3

Quiconque enfreint cette ordonnance est passible d'une amende minimale de 5 000 \$ (L.R.Q, c.P-29, a. 45.2).

Prenez également avis : une mainlevée de la présente ordonnance peut être donnée avant l'expiration de la période si vous démontrez que la situation y donnant lieu a été corrigée.

La présente ordonnance prend effet au moment de sa notification à vous ou à toute autre personne responsable de votre établissement.

  
Signature de la personne autorisée

  
Signature témoin (si présent)

Date et heure de la Notification : 2019-08-08 à 12:45

Ordonnance remise à (nom et fonction): 

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) .H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 537 205 Référence n° 7382	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
55, Boul. Crémazie Ouest, Montréal, Québec, H2N 1L3			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
514 389-9542		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
		Restaurant avec service rapide	
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	
2019-12-17 12:00			
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 leur excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
BURGER KING #12829			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
55, Boul. Crémazie Ouest, Montréal, Québec			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec service rapide			15105
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"/>			
Je me suis présentée en compagnie de ma collègue Madame Véronique Poirier au commerce BURGER KING #12829 le 17 décembre 2019 afin d'y faire une inspection. Lorsque je suis entrée dans le commerce, celui-ci était en opération. La porte avant qui donnait sur la salle à manger était déverrouillée. Je me suis présentée à l'aide de ma carte d'inspectrice au responsable [REDACTED] et celui-ci m'a laissé procéder à l'inspection du commerce. Pendant l'inspection, il y avait une employée qui prenait les commandes, un employé qui préparait les commandes et qui faisait payer les clients à la caisse. Il y avait trois employés dans la cuisine qui s'affairaient à la cuisson des aliments et au montage des commandes. Le superviseur s'affairait à gérer son équipe de travail pendant la période d'achalandage. Le rapport d'inspection a été remis et expliqué à au responsable [REDACTED]			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
THIBAUT MYLENE		POIRIER VÉRONIQUE	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
36	2019-12-19	65	2020-01-16
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 537 205  Référence n° 7382	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Sur place, il y avait un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec émis à l'exploitant LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY pour le commerce situé à l'adresse 55 Boulevard Crémazie Ouest à Montréal et il était en vigueur. Les informations figurants sur le permis sont indiquées dans la section F du présent rapport. (photo #1)</p> <p>L'établissement était principalement composé au rez-de-chaussée d'une petite salle à manger et d'une aire de service qui était séparée par un comptoir avec des caisses. Il y avait également à proximité une aire de service à l'auto. Au fond de l'aire de service, il y avait une cuisine avec un espace de plonge et une chambre froide. Au deuxième étage, il y avait principalement une petite pièce d'entreposage et une salle à manger. Il y avait un troisième étage, abandonné avec divers fournitures de bureau.</p> <p>Lors de l'inspection, j'ai constaté la présence d'excréments de souris. Voici le détail de mes constatations.</p> <p>Dans l'aire de service</p> <p>Il y avait une distributrice à liqueurs juchée sur le comptoir de service près de la machine à glace. Dans la partie basse de la distributrice à liqueurs et de la machine à glace, j'ai constaté en retirant le panneau en acier inoxydable, qu'il y avait plusieurs excréments logés à côtés des fils d'alimentation pour les divers breuvages et prêt du compresseur. Il y avait également des cernes jaunâtres séchés. (photo #2-3-4)                      Dans une armoire basse ayant deux seaux avec une solution de produit nettoyant et une de produit désinfectant, j'ai remarqué la présence d'excréments noirs luisants à proximité de la mousse isolante. (photo #5-6)                      Sur le comptoir il y avait une machine à café où à l'arrière de celle-ci j'ai vu des excréments noirs de rongeur. (photo #7)</p> <p>Dans l'aire de service à l'auto (fermé pour une période indéterminée au service des clients à l'auto)</p> <p>Il y avait en grande quantité des excréments noirs de souris sur le plancher en-dessous d'une étagère située près de la fenêtre du service à l'auto. (photo #8)                      J'ai constaté également sur la surface des tables d'appoint ayant les moniteurs pour effectuer les commandes à l'auto des excréments noirs de souris, un de ces équipements de gestion était positionné près de la fenêtre du service à l'auto. (photo #9)                      J'ai observé sur une tablette basse un excrément noir luisant de souris juste à côté d'une boîte de denrées alimentaires tels que des sachets de sel et poivre. (photo #10)</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 checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLENE		Nom et prénom (en majuscules) POIRIER VÉRONIQUE	
Matricule 36	Année Mois Jour 2019-12-19	Matricule 65	Année Mois Jour 2020-01-16
Signature 		Signature 	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 537 205  Référence n° 7382	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Dans l'aire de cuisson et montage des commandes à l'arrière</p> <p>En observant les tablettes basses, j'ai constaté que sur la plupart d'entres-elles il y avait la présence d'excréments noirs luisants de souris et de cernes jaunâtres séchés ressemblant à leur urine. Les tablettes servaient à entreposer divers types d'emballages, des rouleaux d'étiquettes autocollantes et également des insertions métalliques ayant divers condiments pour les hamburgers. Parmi ces excréments observés, il y avait un excrément vert de la même couleur que le poison à souris. (photo #11-12-13-14-15-16)</p> <p>Sur les tablettes hautes, il y avait deux réchauds avec plusieurs petits plateaux individuels contenant divers aliments à maintenir au chaud tels que des galettes de boeuf haché. À l'aide de ma lampe de poche, j'ai constaté la présence d'excréments de rongeurs dans l'interstice formé entre la finition du réchaud et la tablette ayant le réchaud. Cette situation a été vue pour les deux réchauds disposés sur les tablettes hautes. Sur une autre tablette haute à proximité d'un poteau de support passant par le plafond il y avait des excréments noirs luisants. (photo #17)</p> <p>Près des tablettes ayant divers condiments, il y avait une armoire. En ouvrant celle-ci, j'ai constaté que le cadrage métallique était tapissé d'excréments de rongeurs mélangés à des cernes jaunâtres séchés et une mauvaise odeur était perceptible. (photo #18)</p> <p>Il y avait un réchaud juché sur une table d'appoint situé sur le mur du fond de l'aire de préparation. En observant à l'arrière du réchaud, j'ai remarqué la présence d'excréments noirs le long du réchaud. Dans ce réchaud, il y avait des aliments prêt-à-consommer maintenus au chaud tels que des galettes de boeuf haché. (photo #19-20)</p> <p>Près de ce réchaud, sur la table d'appoint il y avait un poteau de support passant par le plafond fixé sur celle-ci. Par contre, le poteau de support n'était pas installé de façon à être étanche à la table créant une petite interstice. En regardant de plus près, cette cavité était obstruée d'excréments noirs. (photo #21)</p> <p>Aire de la plonge</p> <p>Il y avait dans un coin isolé des bonbonnes de dioxyde de carbone. En regardant à l'aide de ma lampe de poche, j'ai remarqué que le plancher était parsemé d'excréments de rongeurs. (photo #22)</p> <p>Au deuxième étage; aire d'entreposage</p> <p>Il y avait une étagère ayant plusieurs boîtes distributrice à liqueurs en entreposage. En-dessous de celle-ci, j'ai observé des excréments noirs. (photo #23)</p> <p>Il a été demandé de débiter le nettoyage et l'assainissement des surfaces souillées.</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page <span style="float: right;">+</span>			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLENE		Nom et prénom (en majuscules) POIRIER VÉRONIQUE	
Matricule 36	Année Mois Jour 2019-12-19	Matricule 65	Année Mois Jour 2020-01-16
Signature 	Signature 		

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 537 205  Référence n° 7382	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Lors de cette inspection, un avis et une ordonnance de cessation des activités ont été remis suite à ces constatations décrites ci-haut. Cette ordonnance a été remise et expliquée au responsable présent sur place soit <span style="background-color: black; color: black;">[REDACTED]</span></p> <p>Selon le registre des sociétés enregistré au régime fédéral, la compagnie Franchises Redberry Corp. est en vigueur depuis 2018-04-12 anciennement compagnie La Corporation des Franchises Redberry. Le registre des entreprises du Québec m'informe que la compagnie La Corporation des Franchises Redberry statut antérieur, en vigueur à ce jour compagnie Franchises Redberry Corp. Par contre sur le permis alimentaire j'ai constaté que la compagnie inscrite ne correspond à la compagnie en vigueur, le changement de la compagnie n'a pas été corrigé lors du renouvellement de celui-ci.</p>			
F		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec		
N° permis :	0086400-0042-01		
Émis à (exploitant) :	CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY (photo #1)		
Date de délivrance :	2019-05-01		
Date d'expiration :	2020-04-30		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLENE		Nom et prénom (en majuscules) POIRIER VÉRONIQUE	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
36	2019-12-19	65	2020-01-16
Signature <span style="background-color: black; color: black;">[REDACTED]</span>		Signature <span style="background-color: black; color: black;">[REDACTED]</span>	

7382

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
**Québec**

**PERMIS** 0086400-0042-01

Loi sur les produits alimentaires (R.R.Q., chapitre P-29, à la 1<sup>re</sup> al., par. m ou n)

Nature **RESTAURATEUR**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **0**

Période **2019-05-01 au 2020-04-30**

Lieu ou véhicule exploité  
**BURGER KING #12829  
55, BOUL. CREMAZIE OUEST  
MONTREAL, (Qc)  
H2N 1L3**

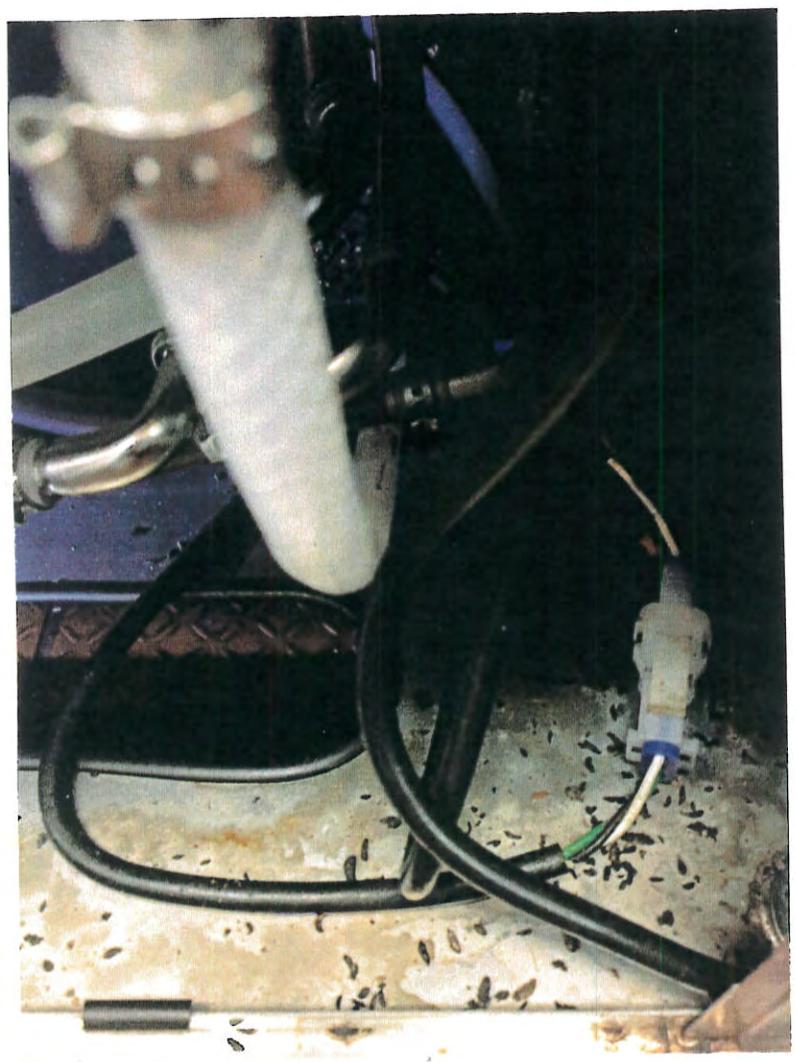
Exploitant **CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY**

Tél. : 1 800 463-6210

*M*  
André Lamontagne  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Permis alimentaires  
10, chemin Sainte-Foy, 11e étage  
Québec (Québec) G1R 4X6

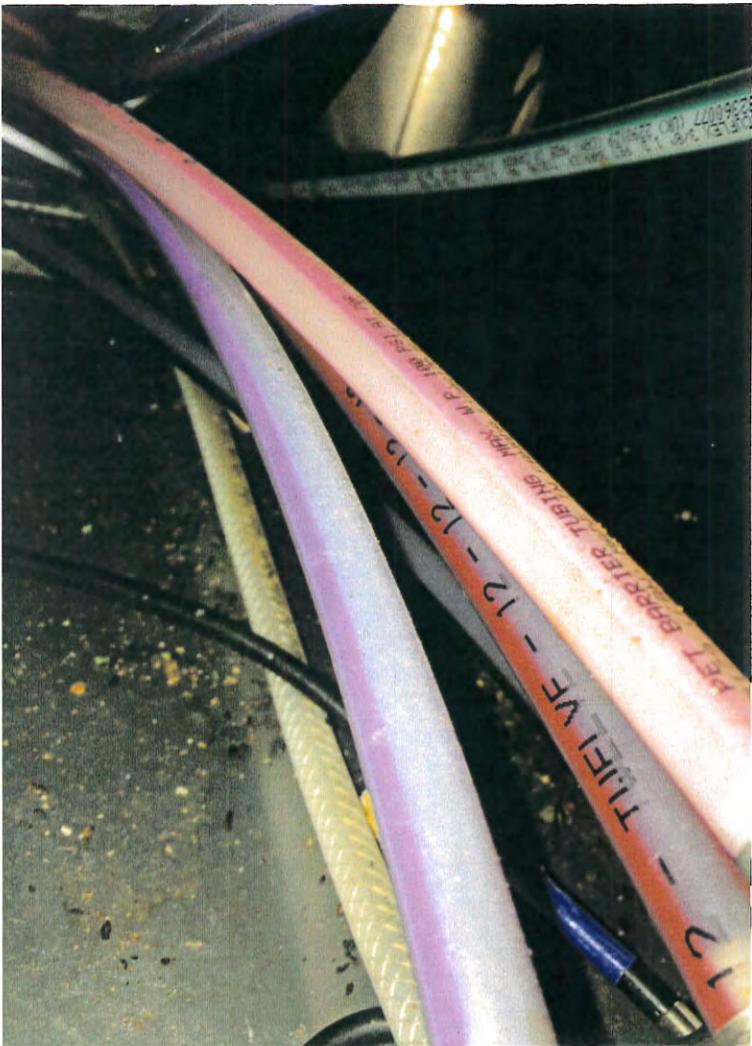
1



2



3



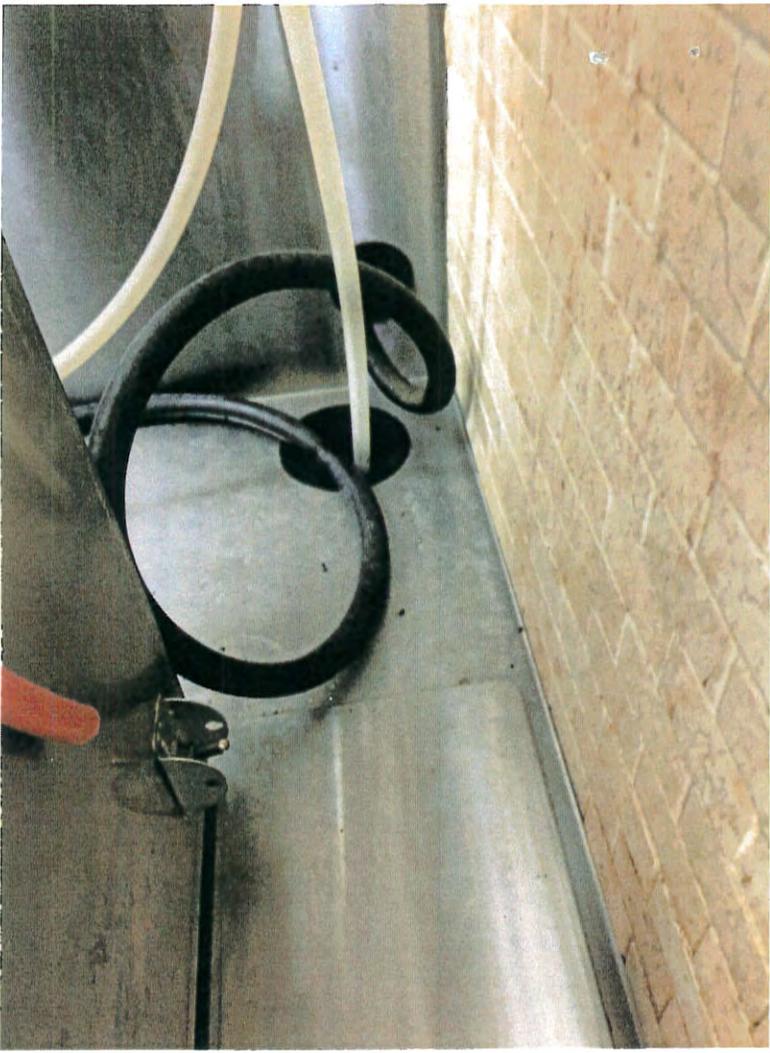
4



5



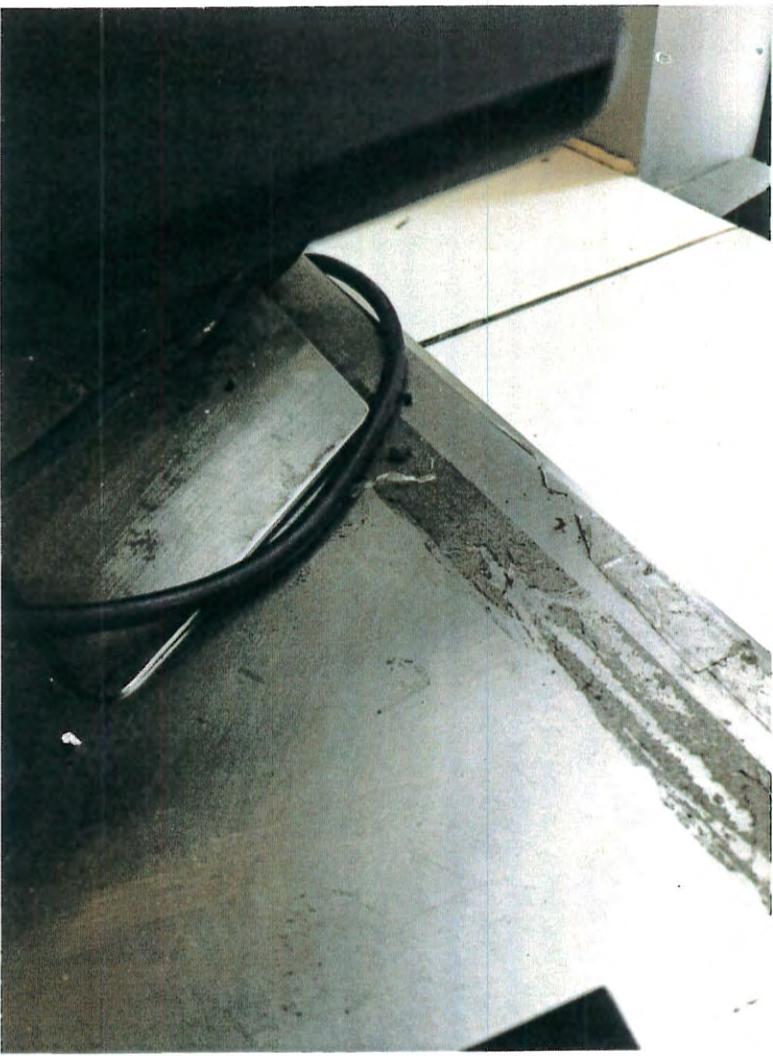
6



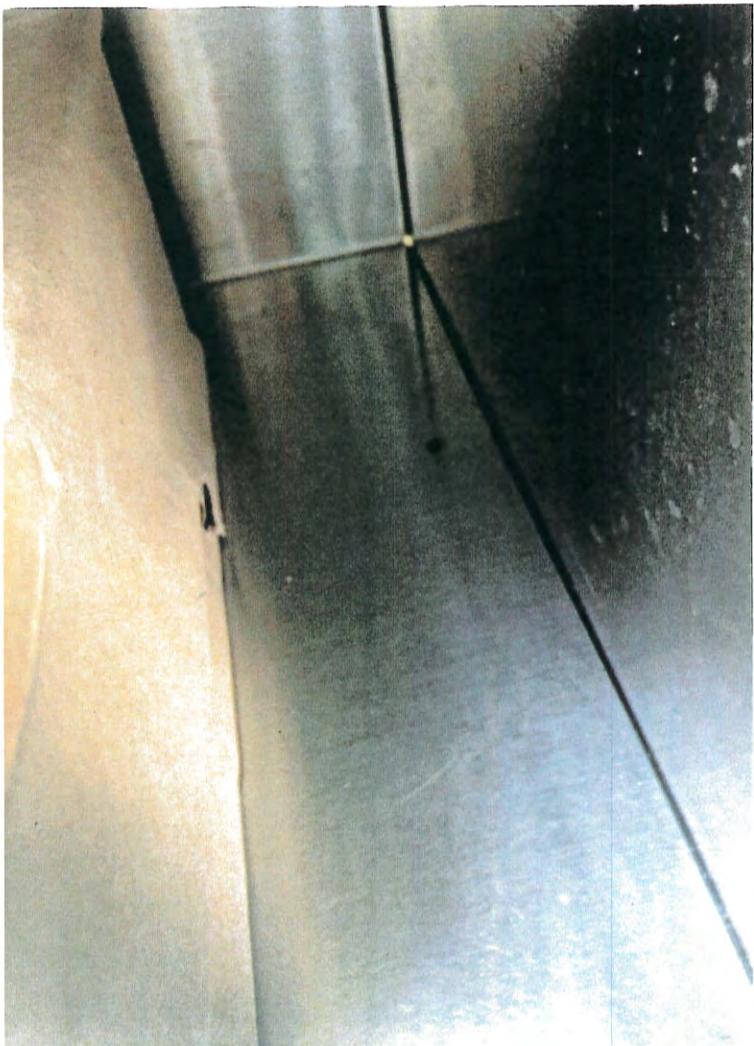
57



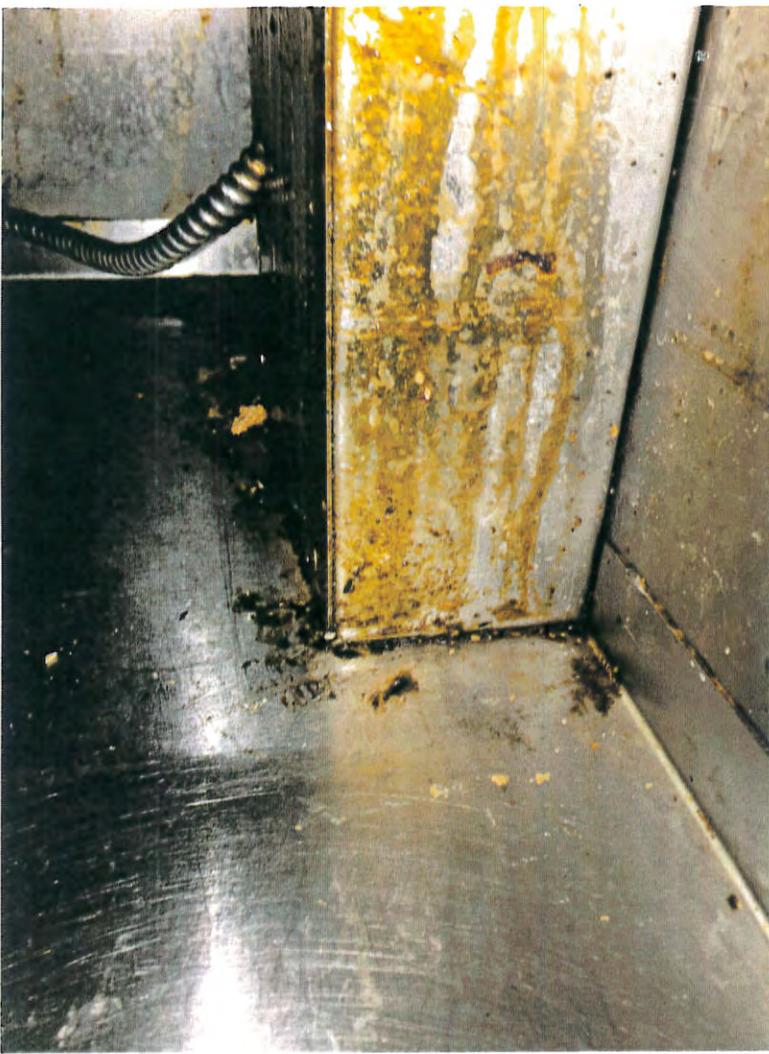
8



9



10



11



12



13



14



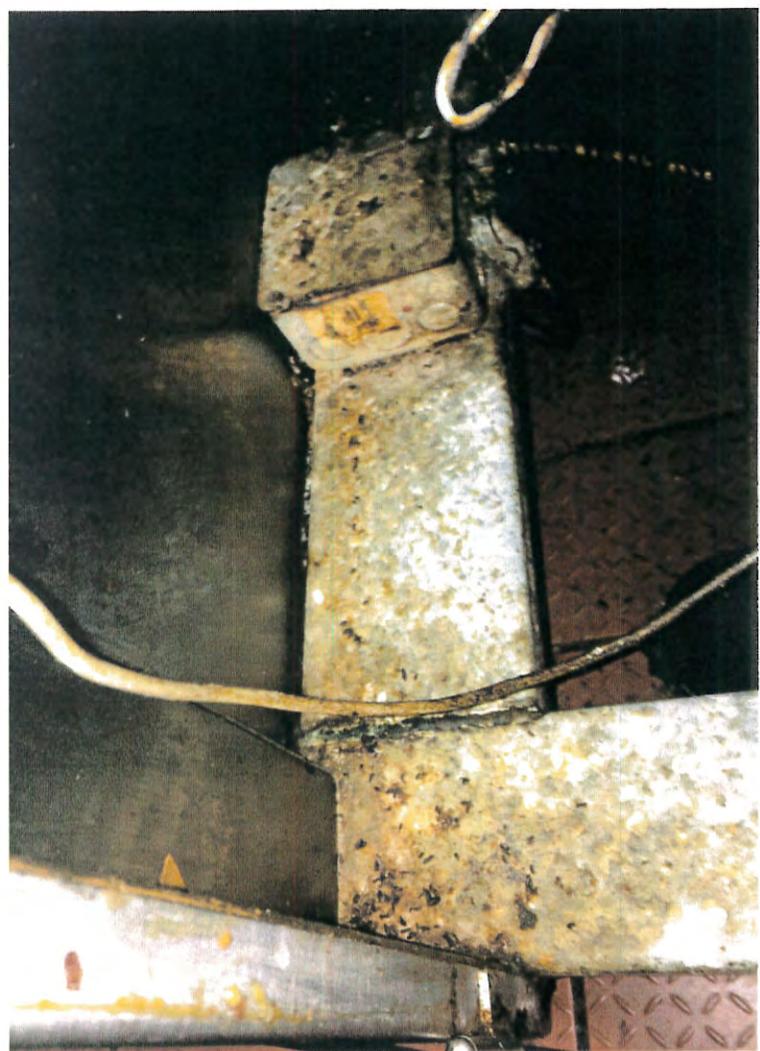
15



16



17



18



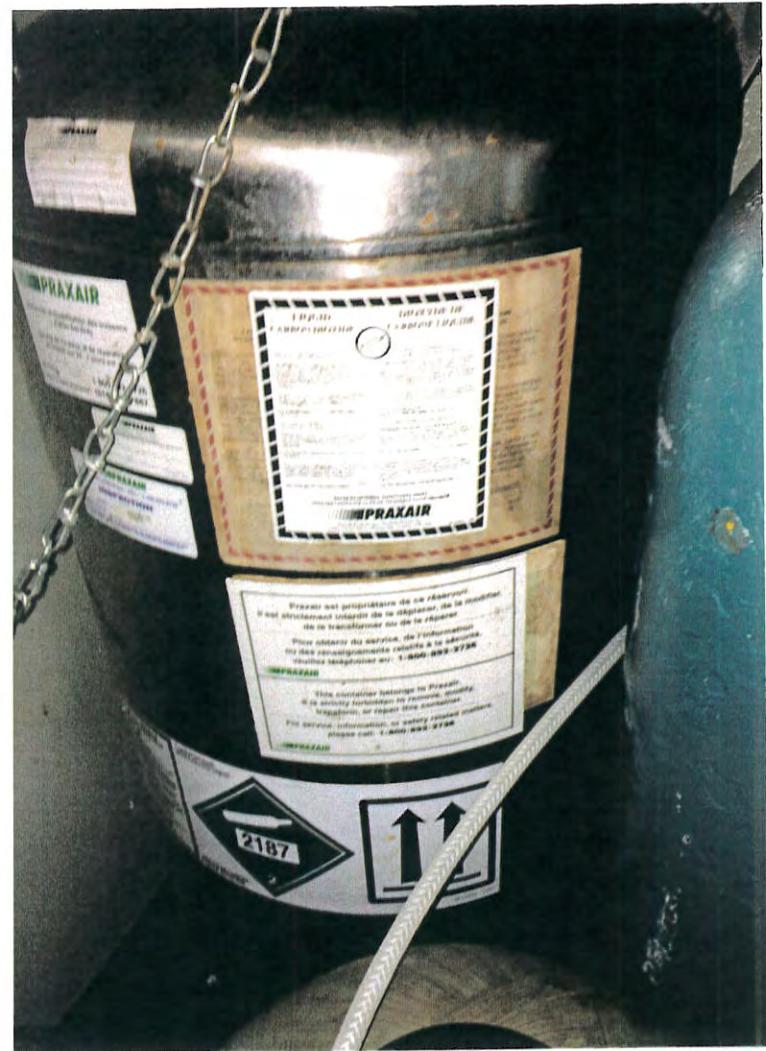
19



20



21



22



23

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

Exploitant : LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
Dossier : 0086400-0042

**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"><li>■ Présence d'excréments de rongeurs. Section service à l'auto -rebord de la fenêtre (section qui s'ouvre pas)</li> <li>Aire de préparation -en-dessous du réchaud, interstice entre les réchauds et la tablette -partie basse où il distributrice à liqueur -certaines tablettes basses et partout où c'est nécessaire</li> <li>■ Grande amélioration visible lors de l'inspection. Gestion antiparasitaire PCO est passé ce matin capture d'une souris (bébé), fréquence des contrôles aux deux jours si capture et à la semaine. Le nettoyage du troisième étage a été fait. Situation en contrôle section bureau deuxième étage. Pas de présence dans les salles de bain.</li></ul> <p><b>Action prise :</b> Un nettoyage a été fait à notre demande des lieux contestés.</p>

## NOTES

Vérification de suivi de la dernière visite pour le motif de non maîtrise de la vermine.

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: mylene.thibault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)
-------------------

Marie-Pier Jourdain, 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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

## 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 *	<p>L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Présence d'excréments de rongeurs de façon généralisée sur le plancher de l'aire de préparation, sur les tablettes d'entreposage des ustensiles et équipement, sous les friteuses, dans les contenants de denrées alimentaires (mayonnaise, poivre, sel), à proximité de la sorbetière, à proximité des verres mono-usages dans le support section service à l'auto. Voir partie basse de la machine à glace. Et partout où c'est nécessaire Voir sur le plancher à l'arrière des sièges de toilettes. 2 ième étage</li> <li>■ Voir section à l'extérieur pas d'accès direct au restaurant avec le conteneur à déchets, présence d'excréments de rongeurs sur le plancher à proximité du réservoir pour l'huile usée.</li> <li>■ Avant le début des opérations chaque matin. Vous devez faire le nettoyage en profondeur des surfaces d'entreposage, des équipements, des ustensiles, du plancher et de tout l'établissement. La gérante indique que le nettoyage est fait chaque matin selon elle.</li> <li>■ Voir la totalité du troisième étage, bureau abandonné. (sur le plancher, bureau ... et partout où c'est nécessaire) <ul style="list-style-type: none"> <li>-tapis souillé d'excréments et de leur urines</li> <li>-présence de plusieurs petits insectes morts le long des fenêtres</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Action prise :</b> demandé de débiter le nettoyage et l'assainissement des surfaces souillées.</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"> <li>■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Les parois latérales des friteuses et les compartiments sous celles-ci sont sales. Les vitres en plastique du congélateur à boulettes présentent une accumulation de crasse. Les tablettes d'entreposage section arrière sont graisseuses et présentent des agglomérats de saleté. Le plancher du congélateur est noirci. La grille de ventilation de la chambre froide est poussiéreuse et le plafond.</li> <li>■ La porte de la chambre froide est noircie et de la peinture est manquante.</li> <li>■ Le comptoir près du service auto, les tablettes d'entreposage ainsi que le rebord de la fenêtre sont très sales et graisseux. Le filage du coin automobile est sale.</li> </ul>
3	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lieu encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique. -voir le troisième étage, présence de vieux équipements malpropres, fournitures de bureau, ce lieu est abandonné.</li> </ul>
4	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"> <li>■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien. -porte du troisième étage donnant accès aux autres étages et au restaurant, pas étanche -porte donnant à l'aire de préparation pas étanche</li> </ul>
5	L'exploitant d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, met en vente ou donne à des fins promotionnels ou caritatives des produits, doit maintenir l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lieux malpropres. -aire abandonnée localisée au troisième étage (vieux équipements de restauration souillés, fournitures de bureau, mobilier ...)</li> </ul>

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 834420

<b>EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)</b>	<b>Amende</b>
<b>EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE</b>	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
<b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</b>	
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.	
<b>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.</b>	

## NOTES

Visite suite à une plainte publique pour présence de vermine.  
Photos prises.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://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 :** Mylène Thibault

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

**Courriel:** mylene.thibault@montreal.ca

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Marie-Pier Jourdain, 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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310528271 Référence n° 6634	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
55, Boul. Crémazie Ouest, Montréal, Québec, H2N 1L3			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
514 389-9542		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant avec service rapide	
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	
2019-05-13 12:55			
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 leur excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
BURGER KING #12829			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
55, Boul. Crémazie Ouest, Montréal, Québec			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec service rapide			15105
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"/>			
<p>Je me suis présentée en compagnie de ma collègue Madame Marie-Pier Jourdain au commerce BURGER KING #12829 le 13 mai 2019 afin d'y faire une inspection et une enquête de plainte publique motif; vermine. Lorsque je suis entrée dans le commerce, celui-ci était en opération. La porte avant qui donnait sur la salle à manger était déverrouillée. Je me suis présentée à l'aide de ma carte d'inspectrice à la responsable [REDACTED] et cette dernière m'a laissé procéder à l'inspection du commerce. Pendant l'inspection, il y avait deux employés qui prenaient les commandes et faisaient payer des clients à la caisse dans le restaurant dont une employée qui s'occupait également du service à l'auto. Il y avait deux employés dans la cuisine qui préparaient des aliments pour les commandes et une superviseuse qui s'assurait du bon rendement des employés. Le rapport d'inspection a été remis et expliqué à la responsable [REDACTED]</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 type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
THIBAUT MYLENE		JOURDAIN MARIE-PIER	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
36	2019-05-16	125	2019-05-28
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° <b>310528271</b>  Référence n° <b>6634</b>
Officier de liaison : Lee Ann Letendre	

**FAITS ET GESTES PERTINENTS**

Suite de E

Sur place, il y avait un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec émis à l'exploitant LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY pour le commerce situé à l'adresse 55 Boulevard Crémazie Ouest à Montréal et il était en vigueur. Les informations figurants sur le permis sont indiquées dans la section F du présent rapport.

L'établissement était principalement composé au rez-de-chaussée d'une petite salle à manger et d'une aire de service qui était séparée par un comptoir avec des caisses. Il y avait également à proximité une aire de service à l'auto. Au fond de l'aire de service, il y avait une cuisine avec un espace de plonge et une chambre froide. Au deuxième étage, il y avait principalement une petite pièce d'entreposage et une salle à manger. Il y avait un troisième étage, abandonné avec divers fournitures de bureau.

Lors de l'inspection, j'ai constaté la présence d'excréments de souris.  
Voici le détail de mes constatations.

Dans l'aire de service

Il y avait une distributrice à liqueurs où j'ai constaté deux excréments noirs de souris logés dans l'interstice entre la machine et le panneau métallique adossé au réchaud ayant comme contenu les commandes hamburgers prêts à distribuer aux clients. (photo 1) Dans la partie basse de la distributrice à liqueurs, j'ai constaté qu'il y avait plusieurs excréments logés à côtés des fils d'alimentation pour les divers breuvages ainsi que le compresseur. (photo 2)

En observant la machine à glace, j'ai constaté que dans la partie basse de l'équipement il y avait une quantité importante d'excréments noirs luisants de souris ainsi que des cernes jaunâtres séchés. (photo 3)

Dans l'aire de service à l'auto

Il y avait une sorbetière juchée sur un réfrigérateur de service ayant divers produits laitiers en entreposage. En regardant sur la surface du réfrigérateur, j'ai observé la présence de verres mono-usages à proximité de deux excréments noirs de souris. (photo 4)

Il y avait une distributrice à liqueurs juchée sur la machine à glace dont le couvercle était ouvert. J'ai remarqué la présence d'un excrément noir sur la surface de la machine à glace à proximité de l'ouverture pour s'y approvisionner de glace. (photo 5)

Sur une étagère à proximité sur la tablette basse, il y avait un panneau métallique en entreposage qui était recouvert d'excréments noirs de souris. (photo 6)  
J'ai constaté la présence d'un excrément noir luisant de souris dans le support fixé au mur qui contenait les verres mono-usage qui était situé au service à l'auto. (photo 7)

Suite sur autre page +

**SIGNATURES**

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLENE		Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER	
Matricule 36	Année Mois Jour 2019-05-16	Matricule 125	Année Mois Jour 2019-05-28
Signature 		Signature 	

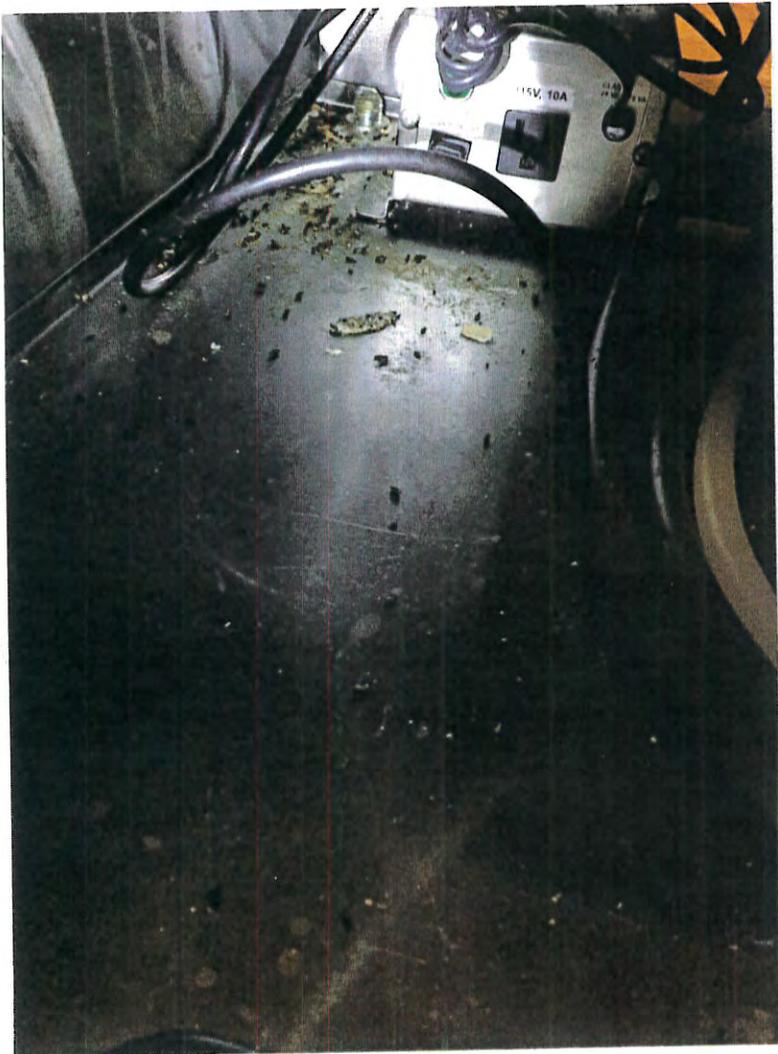
ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310528271  Référence n° 6634	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Il y avait également la présence d'excréments noirs luisants de souris dans les contenants de denrées alimentaires tels que ceux ayant les portions individuelles de sel, de mayonnaise et de poivre. (photo 8)</p> <p>Dans l'aire de préparation arrière</p> <p>En vérifiant les compartiments du bas des trois friteuses, j'ai observé une grande quantité d'excréments noirs luisants de souris mélangés à des amas de gras logés dans les cavités des équipements. (photo 9-10-11)</p> <p>Sur une tablette du milieu de la table de travail, il y avait un contenant transparent avec un couvercle bleu ayant comme contenu une denrée sèche, sur la surface de celui-ci il y avait un excrément noir luisant de souris. (photo 12)</p> <p>En observant les tablettes basses, j'ai constaté que sur la plupart d'entre-elle il y avait la présence d'excréments noirs luisants de souris. Les tablettes servaient à entreposer divers types d'emballages. (photo 13-14)</p> <p>Sur une tablette haute il y avait un équipement de cuisson, réchaud pour les divers hamburgers. À l'arrière de cet équipement, j'ai constaté à proximité du filage la présence d'excréments et également de l'autre côté de l'appareil. (photo 15-16)</p> <p>Sur une table de travail, il y avait le réchaud pour les diverses galettes de bœuf. (photo 17) En regardant à l'arrière de cet équipement et dans l'interstice où il y a les insertions avec les aliments au maintien chaud, j'ai remarqué la présence d'excréments de rongeurs. (photo 18-19)</p> <p>Il a été demandé de débiter le nettoyage et l'assainissement des surfaces souillées.                      Il a été demandé d'effectuer un nettoyage, une désinfection ainsi qu'un désencombrement du troisième étage car présence en grande quantité d'excrément sur le plancher et à travers le surplus d'aménagement de bureau.</p> <p>Sur place, j'ai validé le permis alimentaire, celui-ci était en vigueur, voir informations au bas du rapport d'infraction. (photo 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 type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLENE		Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER	
Matricule 36	Année Mois Jour 2019-05-16	Matricule 125	Année Mois Jour 2019-05-28
Signature 	Signature 		

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310528271 Référence n° 6634	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Suite de E			
<b>F</b> <b>DONNÉES SUR DIVERS PERMIS</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ</b> <input type="checkbox"/>			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec		
N° permis :	0086400-0042-01		
Émis à (exploitant) :	CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY		
Date de délivrance :	2019-05-01		
Date d'expiration :	2020-04-30		
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 <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLENE		Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER	
Matricule 36	Année Mois Jour 2019-05-16	Matricule 125	Année Mois Jour 2019-05-28
Signature 		Signature 	

P. J. 6639



1

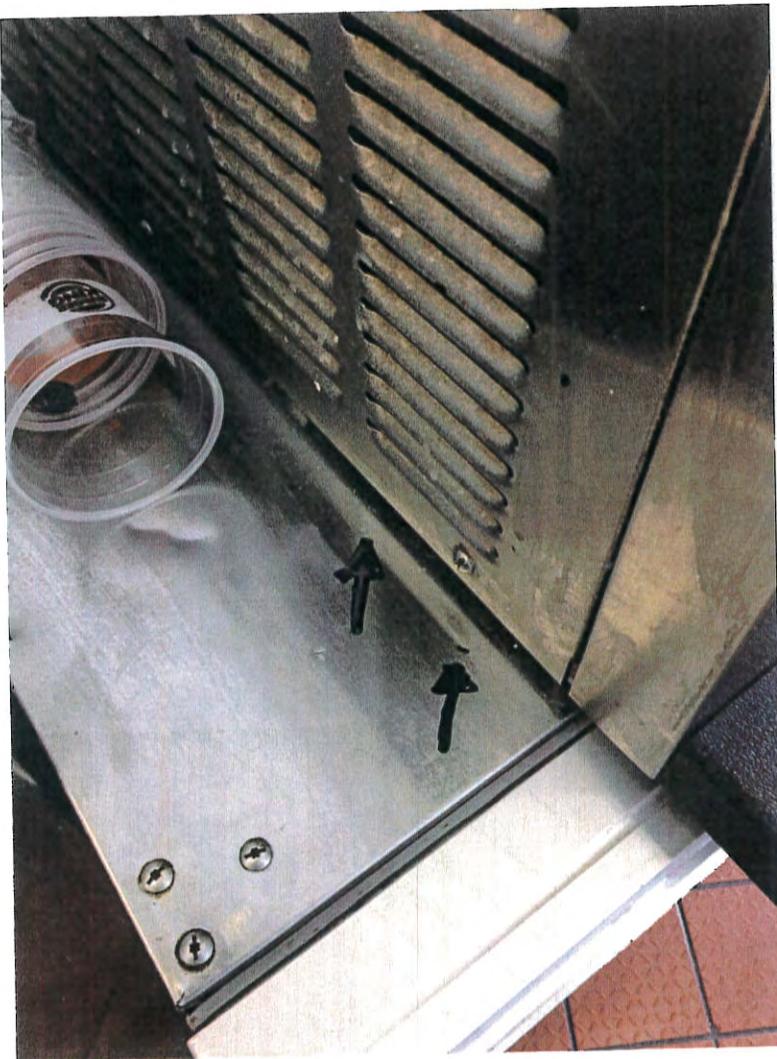


2

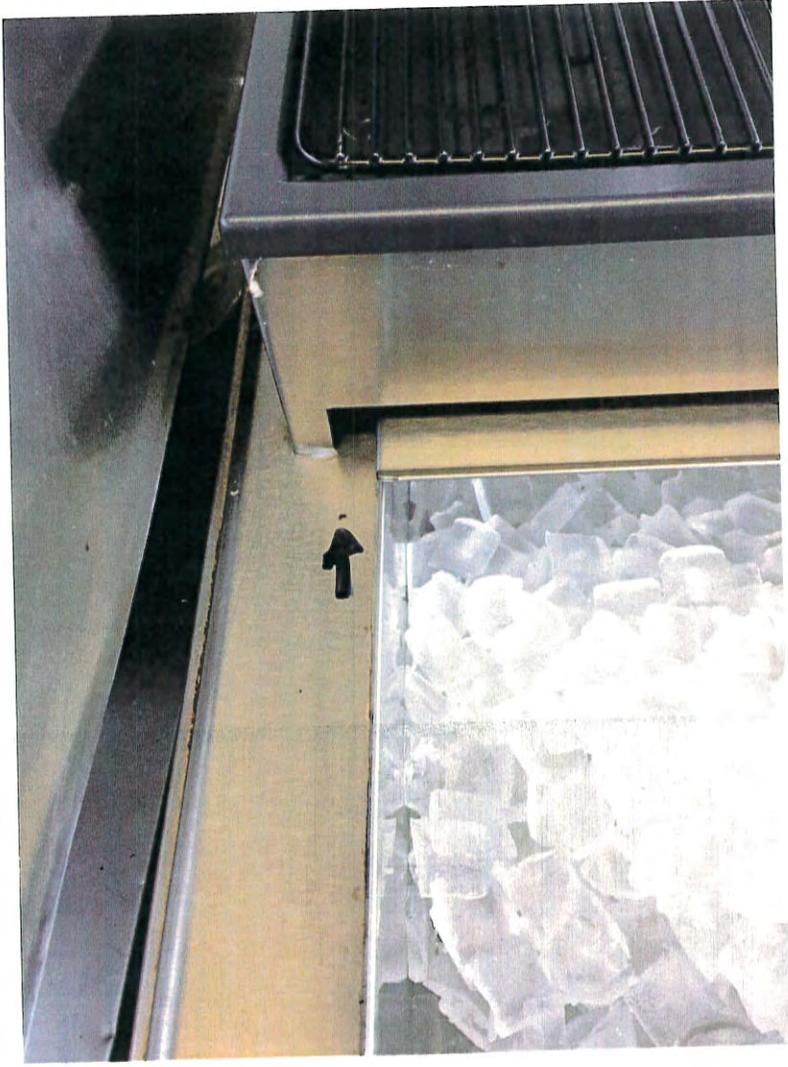
P.J. 6634



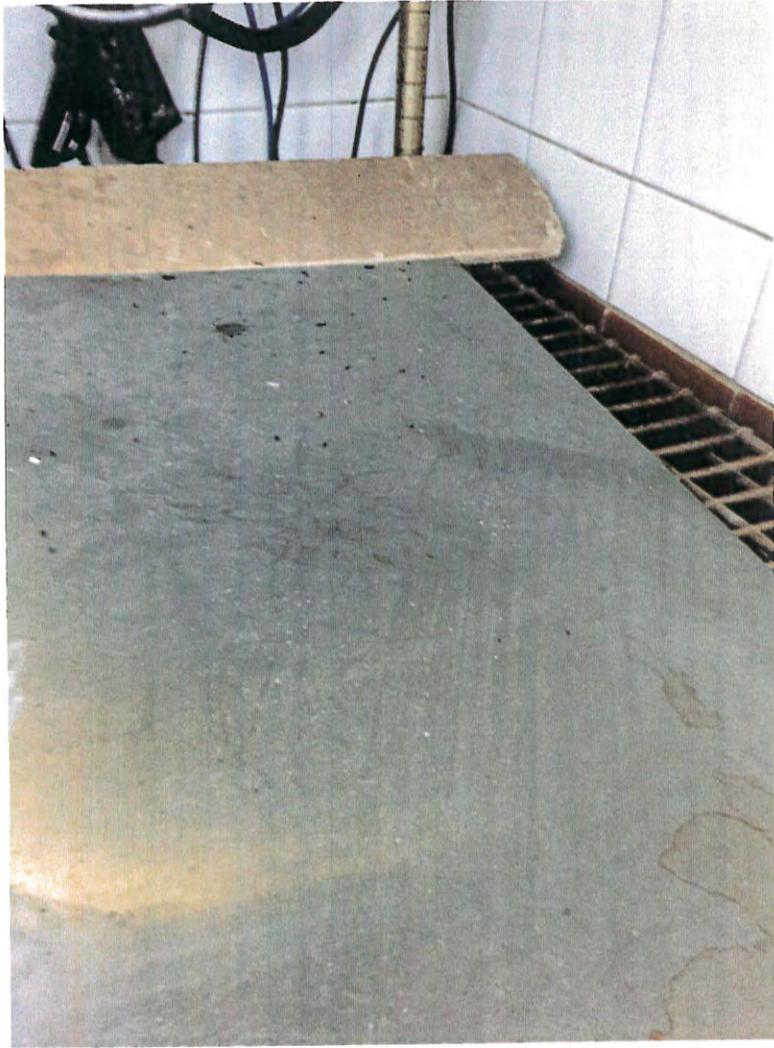
3



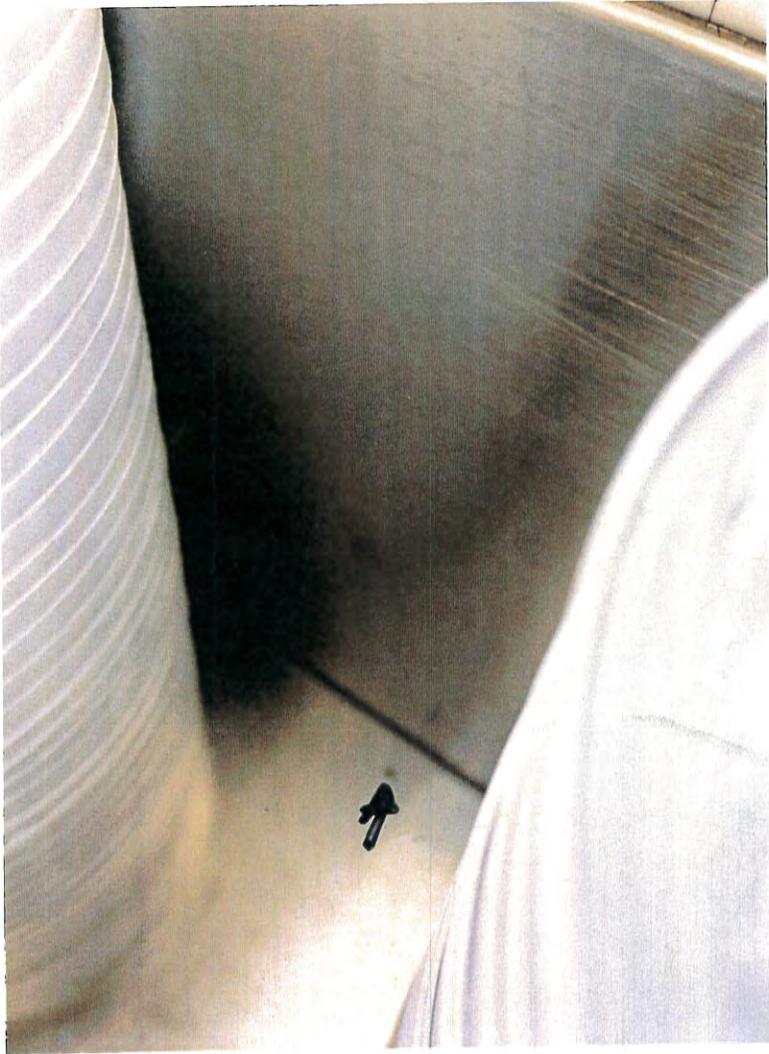
4



5



6



7



8



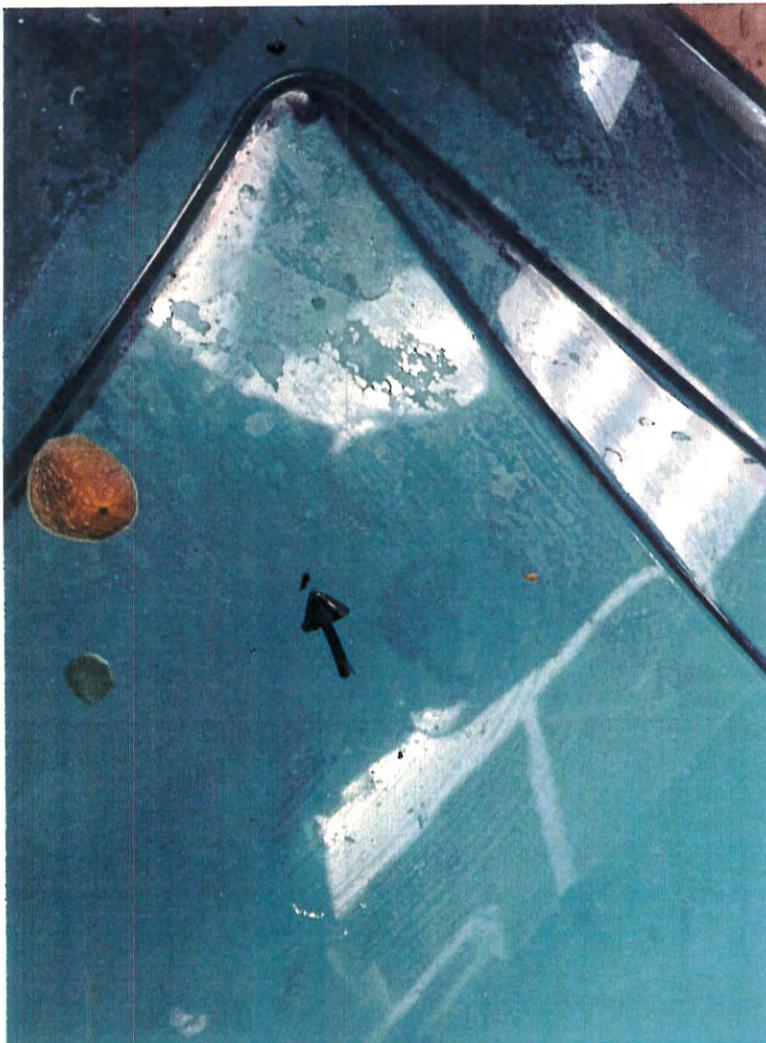
9



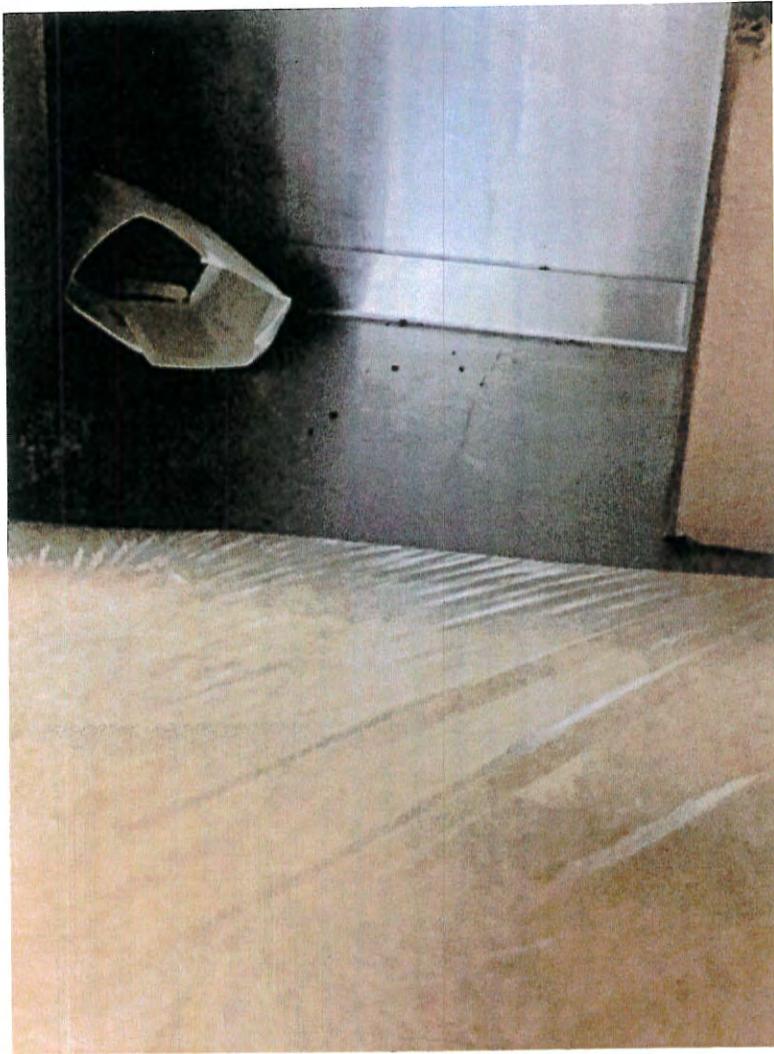
10



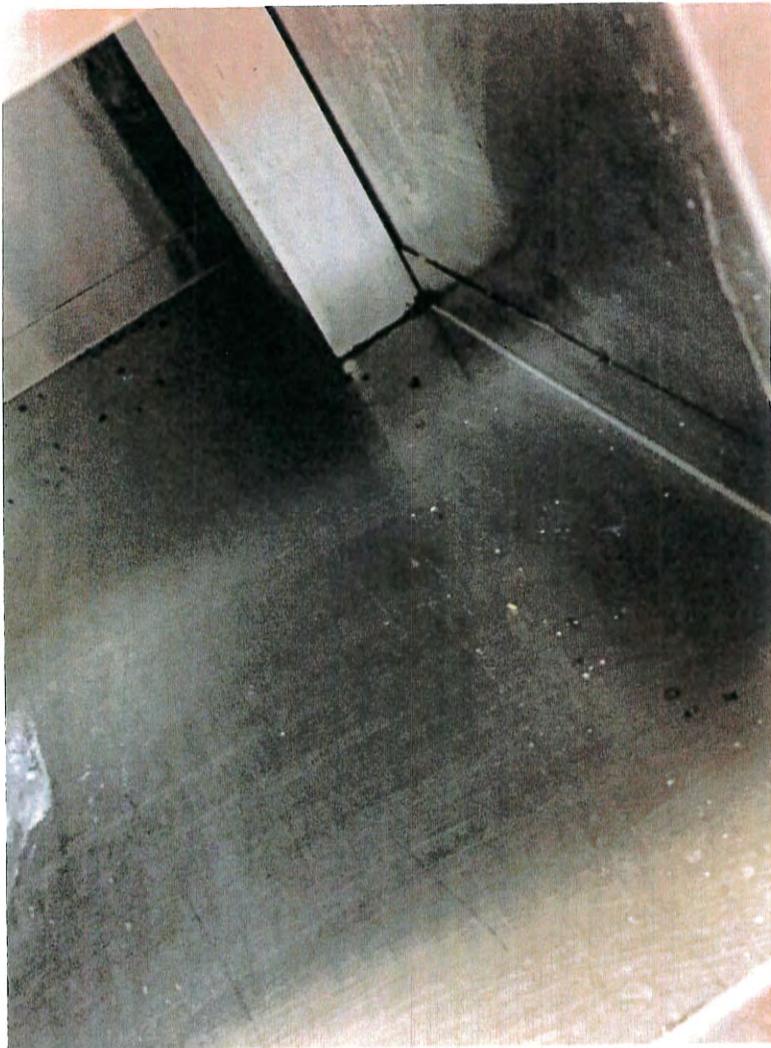
11



12

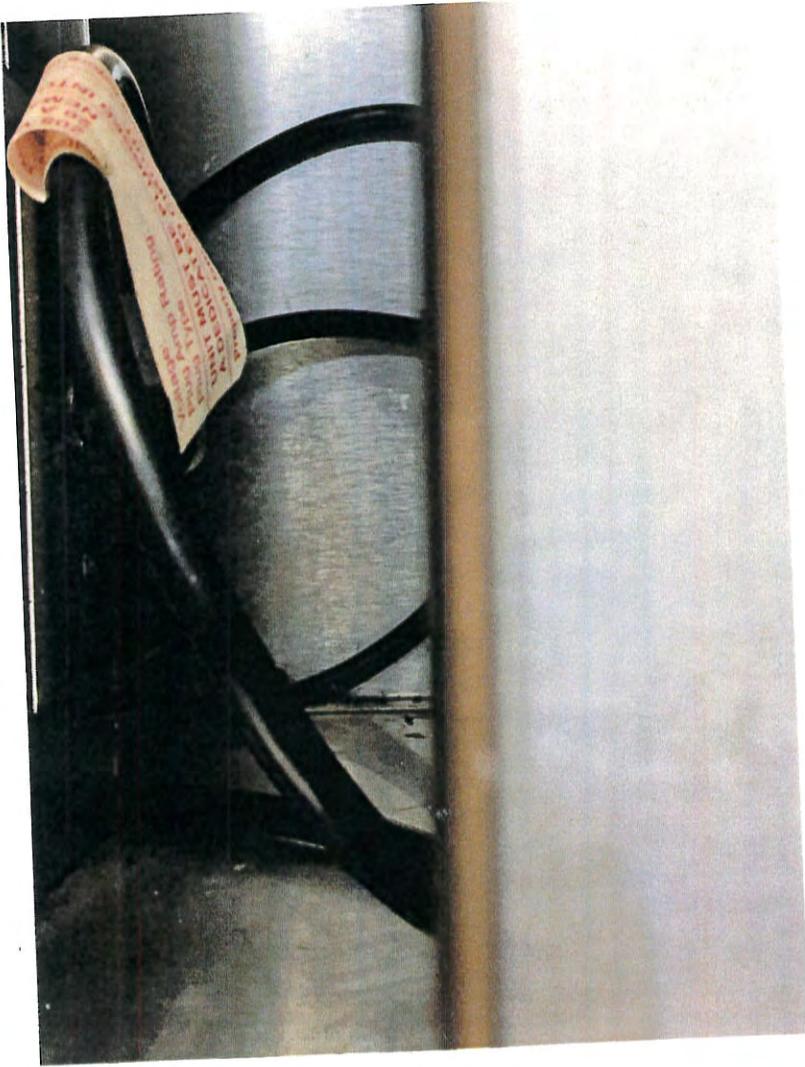


13

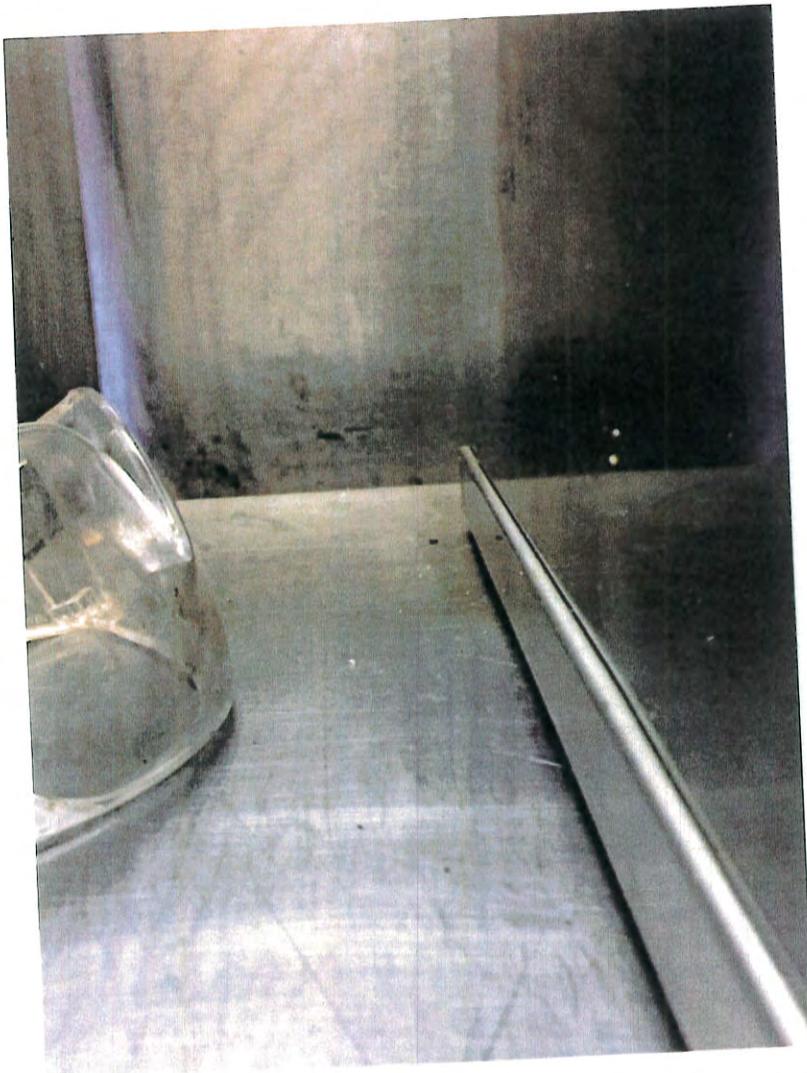


14

P.J. 6634



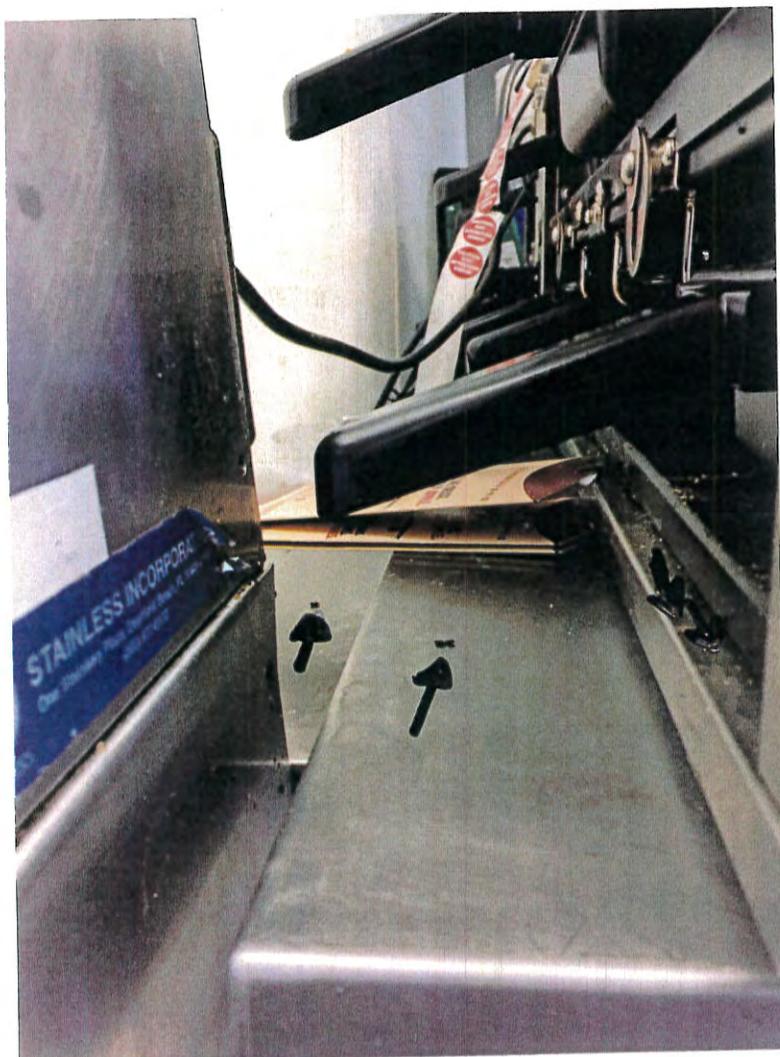
15



16



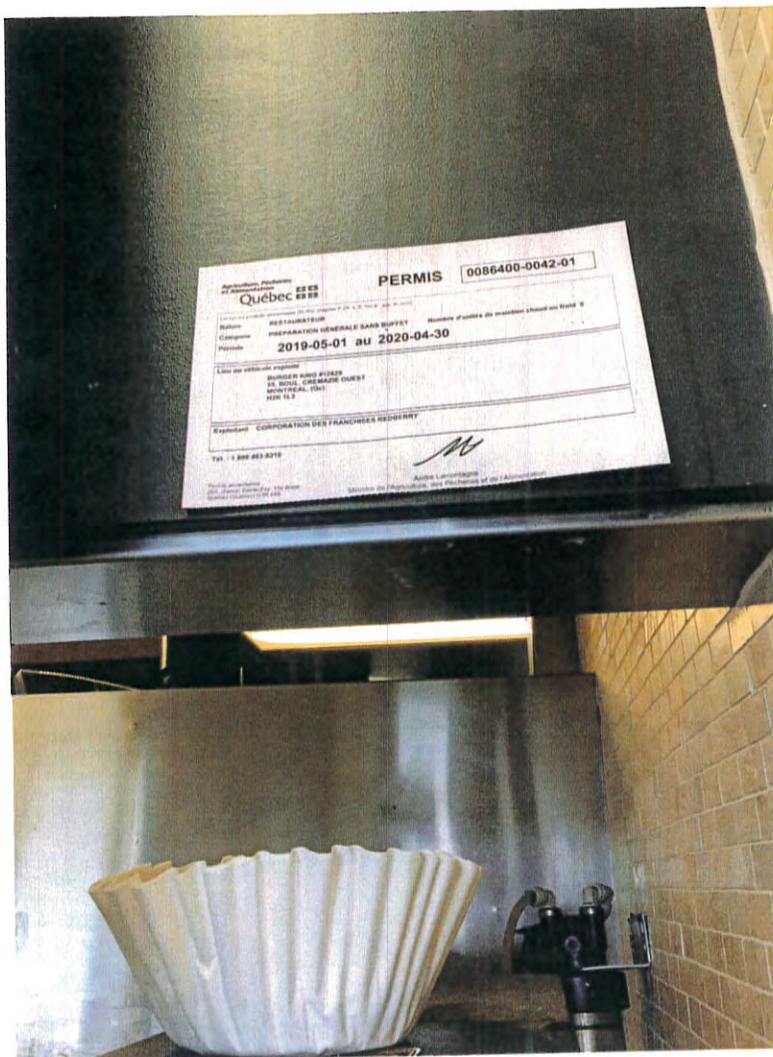
17



18



19



20

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

**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"> <li>■ Présence de quelques vieux excréments de souris à quelques endroits dans le commerce dont au fond de 3 tablettes basses, dans l'espace de commande à l'auto mêlés au filage électrique sur une table derrière l'écran de commande sur 3 boîtes de sirop de boisson gazeuse. Présence de quelques vieux excréments de souris sur le plancher à quelques endroits dans le commerce.</li> <li>■ Le responsable dit que le nettoyage journalier des excréments et surfaces contaminées par les rongeurs est fait le matin avant le début des opérations. Assurez-vous de bien le faire en profondeur.</li> </ul> <p>La compagnie d'extermination Orkin est venu le 26 février 2019 et le 6 février 2019 (deux dernières visites) Les bons de service m'ont été montrés.</p> <p><b>Action prise :</b> Nettoyage fait de tablettes d'entreposage et espace commande à l'auto.</p>
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir les recommandations juxtaposées.</li> </ul>
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"> <li>■ Couverts en plastique qui sont malpropres avec matière jaunâtre accumulée.</li> <li>Ustensiles entreposés à proximité de l'évier de lavage de la vaisselle, sont malpropres pour certains.</li> <li>Distributeur de serviettes jetables est malpropre au service à l'auto et table et tablettes poussiéreuses/sales.</li> <li>Compartiment d'entreposage des frites pour les garder au chaud est malpropre avec saleté accumulée.</li> <li>Plancher le long des murs est malpropre à certains endroits.</li> <li>Mur malpropre dans l'espace de la plonge.</li> </ul>
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"> <li>■ L'employé affecté au service au comptoir de la salle à manger porte un manteau (burger King) qui est malpropre (taché).</li> </ul>

## NOTES

Inspection de suivi au niveau de la vermine suite à la dernière inspection et enquête de plainte publique reçue au sujet de comportements non hygiéniques (lavage des mains/ports des gants) et au sujet d'une forte odeur d'huile.

Lors de l'inspection les employés lavent leurs mains de façon adéquate après qu'elles soient contaminées. Un rappel a été fait à ce sujet. Il n'y a pas de forte odeur d'huile au moment de l'inspection à part une petite odeur où se trouve la trappe à graisse. Bien nettoyer l'espace où se trouve la trappe à graisse. La trappe à graisse a été vidée le 25 février par la compagnie Sanimax (facture m'a été montrée lors de l'inspection).

Rappel:

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. Le port des gants ne remplace pas le lavage des mains et les gants doivent être jetés et changés aussi souvent que nécessaire et lorsqu'ils sont contaminés.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: [inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca](mailto:inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca)

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Mylène Thibault, 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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

**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"> <li>■ Présence d'excréments de souris à plusieurs endroits dans le commerce. Il y a entre autres dans un cabaret de verres jetables et des verres sont grugés. Il y a des excréments dans un compartiment d'entreposage de bols et de couvercles en plastique pour coupe glacée. Il y a des excréments de souris sur des tables et tablettes dans l'aire de service des commandes à l'auto, dans l'aire de service, dans la cuisine.</li> <li>■ Il y a des excréments sur des contenants alimentaires tels que sur plusieurs boîtes de sirops pour boissons gazeuses. Présence d'une souris morte sur le plancher dans l'aire de service sous le comptoir.</li> <li>■ Il y a des excréments sur le plancher le long des mur principalement. Il y avait des excréments au deuxième étage dans la pièce d'entreposage des produits de nettoyage sur une tablette d'entreposage et sur le plancher.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Des verres et matériel jetables ont été jetés volontairement par la gérante. A été demandé de nettoyer et assainir les surfaces contaminées.</p>
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir recommandations juxtaposées.</li> </ul>

**AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 829119**

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
<b>EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE</b>	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
<b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</b>	
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

Inspection de suivi au niveau de la vermine suite à la dernière inspection.

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](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils).

Le rapport d'inspection a été remis à Madame Amélie Masse.

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: [inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca](mailto:inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca)

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



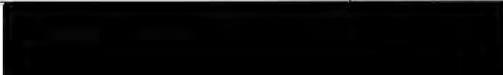
Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Sylvie Thibault, 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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

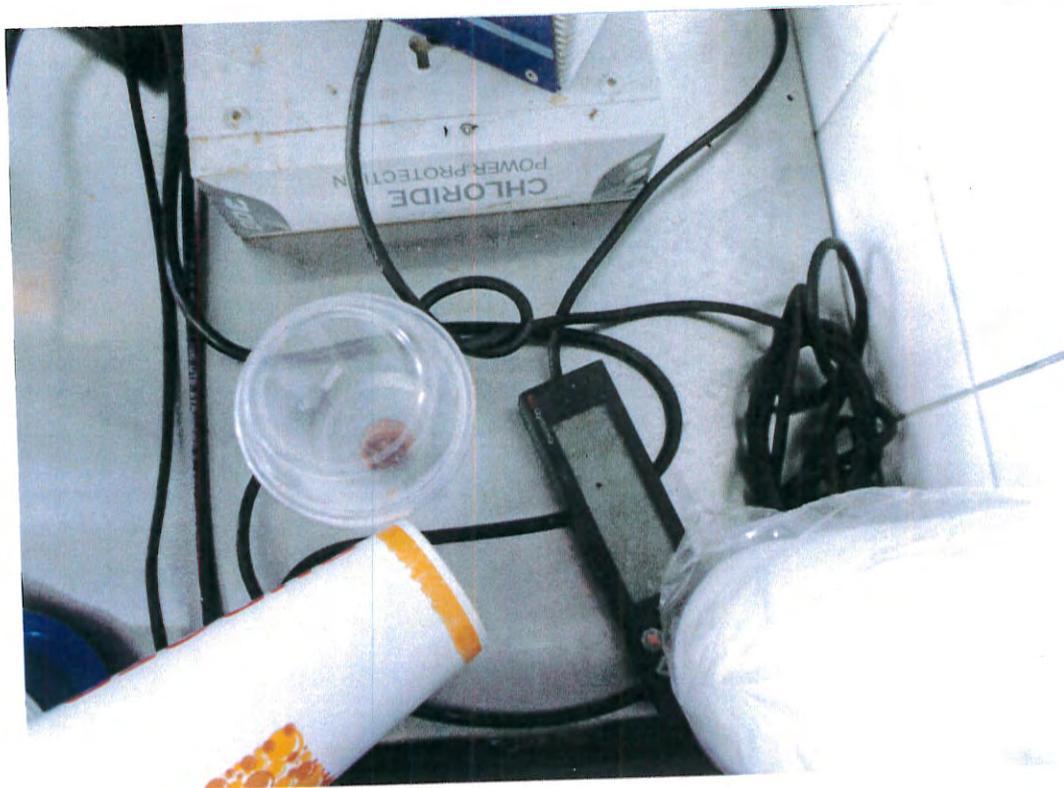
ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 519 370	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre		Référence n° 6673	
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
55, Boul. Crémazie Ouest, Montréal, Québec, H2N 1L3			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		514 389-9542	Restaurant avec service rapide
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
2019-01-17 14:45			
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 leur excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
BURGER KING #12829			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
55, Boul. Crémazie Ouest, Montréal, Québec			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec service rapide			15105
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>Je me suis présentée au commerce BURGER KING #12829 le 17 janvier 2019 afin d'y faire une inspection de suivi au niveau de la vermine suite à la dernière inspection. Lorsque je suis entrée dans le commerce, celui-ci était en opération. La porte avant qui donnait sur la salle à manger était déverrouillée. Je me suis présentée à l'aide de ma carte d'inspecteur à la responsable [REDACTED] et cette dernière m'a laissé procéder à l'inspection du commerce. Pendant l'inspection, il y avait deux employés qui prenaient les commandes et faisaient payer des clients à la caisse dans le restaurant ou au service à l'auto. Il y avait 3 employés dans la cuisine qui préparaient des aliments pour les commandes. Pendant l'inspection une autre responsable [REDACTED] s'est présentée sur les lieux et les constatations lui ont été montrées. Le rapport d'inspection a été remis et expliqué à la responsable [REDACTED]</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)	
ASNONG, JOLAINE			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
131	2019-01-18		
Signatur [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° 310 519 370  Référence n° 66073	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Sur place, il y avait un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec émis à l'exploitant LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY pour le commerce situé à l'adresse 55 Boulevard Crémazie Ouest à Montréal et il était en vigueur. Les informations figurants sur le permis sont indiquées dans la section F du présent rapport.</p> <p>L'établissement était principalement composé au rez-de-chaussée d'une petite salle à manger et d'une aire de service qui était séparée par un comptoir avec des caisses. Il y avait également à proximité une aire de service à l'auto. Au fond de l'aire de service, il y avait une cuisine avec un espace de plonge et une chambre froide. Au deuxième étage, il y avait principalement une petite pièce d'entreposage et une salle à manger.</p> <p>Lors de l'inspection, j'ai constaté la présence d'excréments de souris ainsi qu'une souris morte dans le commerce. Voici le détail de mes constatations.</p> <p><b>AIRE DE SERVICE À L'AUTO</b>                      Dans l'aire du service à l'auto, près du cadrage de la fenêtre de service, il y avait une table sur laquelle se trouvaient un écran pour les commandes, un cabaret sur lequel il y avait des piles de verres jetables, un ustensile de portionnement pour la glace et du filage électrique (photo #1). Sur la table il y avait des excréments qui se trouvaient autour de ces objets (photo #2). Il y avait des excréments qui se trouvaient sur la tablette basse sous cette table sur des pièces électriques. Il y avait une dizaine d'excréments dans un compartiment d'entreposage de bols et de couvercles en plastique pour coupes glacées qui était fixé à un mur (photo #3).</p> <p><b>AIRE DE SERVICE</b>                      Près de l'aire de service à l'auto, dans l'aire de service de la salle à manger, sur le plancher au côté d'un comptoir et d'un mur, il y avait une souris morte et des excréments de souris se trouvaient à proximité de celle-ci (photo #4). Plus loin, dans l'aire de service, il y avait sur le comptoir au côté de la machine à café un cabaret avec des verres à café et une portion de sucre. Des excréments de souris se trouvaient sur le cabaret et au côté du cabaret (photo #5). Un verre et le rebord du sachet de sucre étaient rongés et des débris rongé se trouvaient sur le cabaret (photo #6, #7). Dans l'armoire sous le comptoir, il y avait des dizaines d'excréments qui se trouvaient sur la tablette au côté de matériel et produit de nettoyage (photo #8, #9).</p> <p><b>CUISINE</b>                      À l'arrière de la cuisine, il y avait près de l'aire de plonge, 13 boîtes de sirops pour boisson qui étaient en utilisation (photo #10). Des excréments se trouvaient ici et là sur plusieurs boîtes (photo #11). Il y en avait également plusieurs sur les tablettes de boîtes de sirop (photo #12, #13). Au côté, des dizaines d'excréments se trouvaient sur un carton qui recouvrait une tablette et sur lequel il y avait des boîtes de sirop pour boisson en entreposage (photo #14).</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) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 131	Année Mois Jour 2019-01-18	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° 310 519 370	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre		Référence n° 6673	
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Quelques excréments de souris se trouvaient aussi sur une boîte. Des dizaines d'excréments de souris se trouvaient sur le plancher au côté et autour de bouteille de Co2 (photo #15). Plusieurs excréments se trouvaient sur le plancher dans la cuisine entre deux tablettes d'entreposage alimentaire près d'un équipement de cuisson (photo #16).</p> <p><b>PIÈCE D'ENTREPOSAGE</b> Au deuxième étage, dans la pièce d'entreposage des produits de nettoyage, il y avait des dizaines d'excréments de souris qui se trouvaient sur le plancher (photo #17). Des excréments de souris étaient aussi présents sur une palette d'entreposage en plastique sur laquelle se trouvaient des boîtes de produits de nettoyage (photo #18 et #19).</p>			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec		
N° permis :	0086400-0042		
Émis à (exploitant) :	LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY		
Date de délivrance :	2018-05-01		
Date d'expiration :	2019-04-30		
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) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 131	Année Mois Jour 2019-01-18	Matricule	Année Mois Jour
Si 		Signature	



1

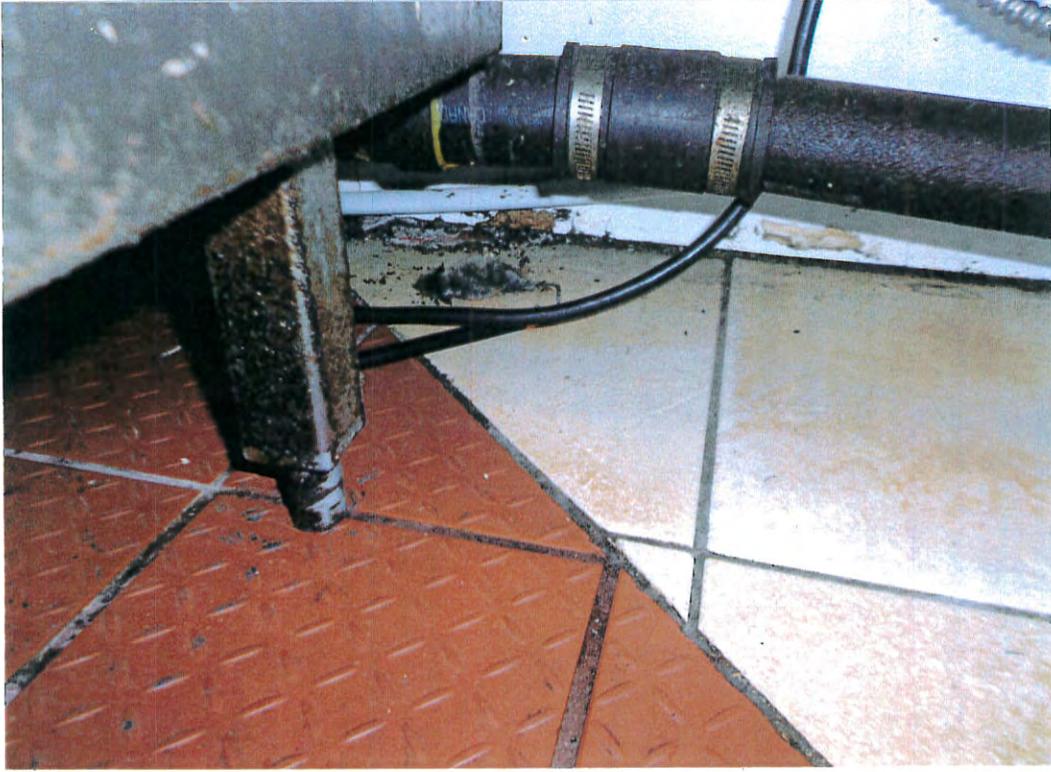


2



3

P.O. 6673



4



5



6



7



8



9

P.S. 6673



10



11



12



13

P.2 6673



14



15

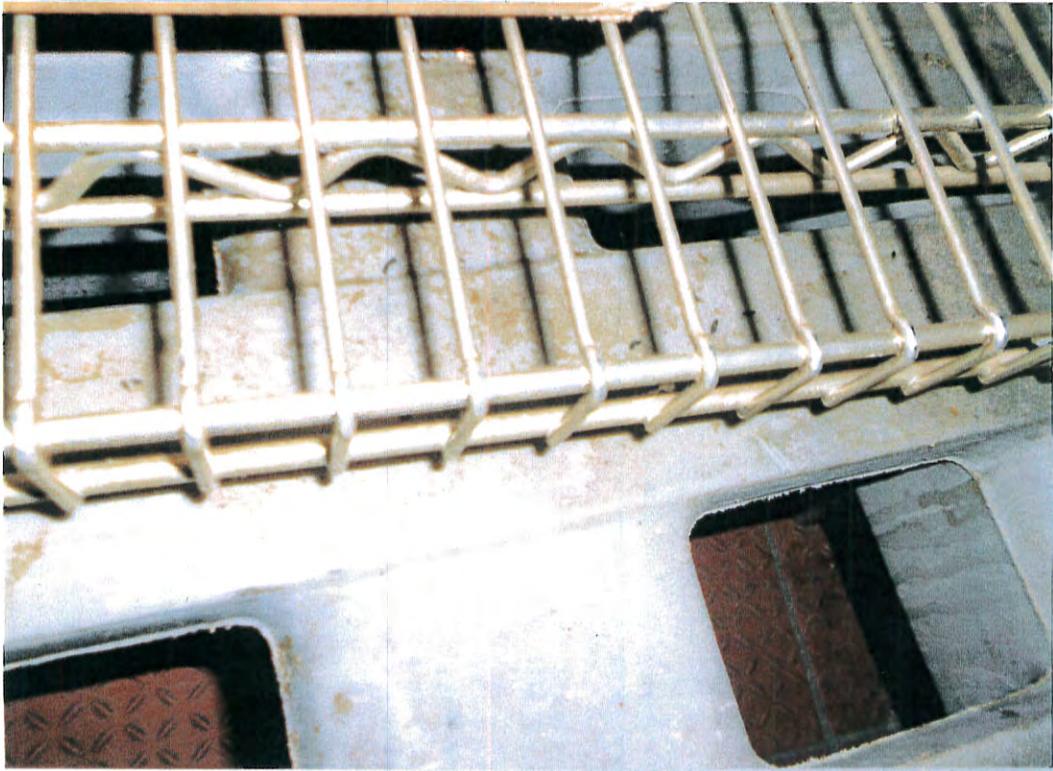
P.S. 6673



16



17



18

P.S. 6673



19

Établissement # 15105

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

Exploitant : LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
Dossier : 0086400-0042

**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"> <li>■ Présence en grande quantité d'excréments de souris dans la cuisine et aires de service (incluant espace de commande à l'auto). Entre autres: Il y a des excréments sur du matériel d'emballage jetable et sur des boîtes de matériel jetable sur des sacs de matériel jetable. Excréments dans des boîtes de condiments. Excréments sur des boîtes de sirops pour boissons. Excréments sur des cabarets avec verres jetables.</li> <li>■ Excréments de souris sur des tables en dessous d'équipements et de matériel ou à proximité. Excréments sur des tablettes d'entreposage en-dessous d'équipements, autour d'équipements, autour de matériel alimentaire, autour de produits de nettoyage, etc. Excréments sur le plancher principalement le long de mur.</li> </ul> <p>Excréments de souris sur le plancher le long de murs près de la porte d'entrée arrière qui donne sur l'escalier menant au deuxième étage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ La compagnie d'extermination Orkin viendrait une fois par semaine depuis environ 2 mois selon le responsable.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Le responsable [REDACTED] contacté le directeur régional du commerce, [REDACTED] et ils ont décidé de fermer volontairement le commerce afin de faire un grand nettoyage. Une affiche que le commerce est fermé a été placée sur la porte et le grand nettoyage des surfaces a été débuté pendant l'inspection. Utilisation d'un aspirateur et utilisation de savon et de produit assainisseur. Le nettoyage de tables et tablettes a été fait en ma présence. 5 employés étaient affectés au nettoyage durant l'inspection. Le responsable dit qu'il va aller acheter des contenants en plastique aujourd'hui pour protéger le matériel et les aliments. La compagnie d'"exterminateur" a été contacté et doit venir aujourd'hui. Le responsable dit qu'il ouvrira le restaurant vers 16:00.</p>
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débuter 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"> <li>■ Voir recommandations juxtaposées. <b>ASSUREZ-VOUS DE BIEN NETTOYER LES SURFACES CONTAMINÉES TOUS LES JOURS AVANT LE DÉBUT DES OPÉRATIONS.</b></li> </ul>

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 827982

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
<b>EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE</b>	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
<b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</b>	
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

Inspection de suivi au niveau de la vermine suite à la dernière inspection.

Des photos ont été prises pendant l'inspection.

SVP me faire parvenir par courriel une copie du rapport d'extermination et la facture pour l'achat des contenants en plastique et tout autres documentations connexes (ex: pour réparation des trous).

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: [inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca](mailto:inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca)

 a 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](http://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° 310 517 605 Référence n° 6410	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal 55, Boul. Crémazie Ouest, Montréal, Québec, H2N 1L3			
Téléphone (résidence) 514 389-9542		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant avec service rapide	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2018-12-17 10:35		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
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 leur excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit BURGER KING #12829			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 55, Boul. Crémazie Ouest, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant avec service rapide		N° établissement 15105	
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"/>			
Je me suis présentée au commerce BURGER KING #12829 le 17 décembre 2018 afin d'y faire une inspection de suivi au niveau de la vermine suite à la dernière inspection. Lorsque je suis entrée dans le commerce, celui-ci était en opération. La porte avant qui donnait sur la salle à manger était déverrouillée. À l'intérieur du commerce il y avait trois employés. Je me suis présentée à l'employée responsable [REDACTED] à l'aide de ma carte d'inspecteur et celle-ci m'a laissé procéder à l'inspection du commerce. Au début de l'inspection il y avait deux employées qui prenaient les commandes et faisaient payer des clients et il y avait un employé qui faisait la cuisson et préparation des aliments. Plus tard, il y a eu deux employés de plus qui sont venus travailler et le grand responsable [REDACTED] est venu sur les lieux.			
<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) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 131	Année Mois Jour 2018-12-20	Matricule	Année Mois Jour
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° <span style="font-size: 1.2em; color: blue;">310 517 605</span> Référence n° <span style="font-size: 1.2em; color: blue;">6410</span>		
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Pendant l'inspection, j'ai expliqué les constatations à [REDACTED] et ce dernier à quitté avant la remise du rapport car il est allé acheter des contenants pour protéger le matériel et les aliments. Le rapport a été remis et expliqué à la responsable [REDACTED]</p> <p>Sur place, il y avait un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec émis à l'exploitant LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY pour le commerce situé à l'adresse 55 Boulevard Crémazie Ouest à Montréal et il était en vigueur. Les informations figurants sur le permis sont indiquées dans la section F du présent rapport.</p> <p>L'établissement était principalement composé au rez-de-chaussée d'une petite salle à manger qui était séparée de l'aire de service par un comptoir avec des caisses. Derrière l'aire de service, il y avait une petite cuisine avec un espace de plonge. Il y avait une chambre froide. Au deuxième étage, il y avait principalement une petite pièce d'entreposage et une salle à manger.</p> <p>Lors de l'inspection, j'ai constaté la présence en grande quantité d'excréments de souris dans le commerce. Voici le détail de mes constatations.</p> <p><b>AIRE DE SERVICE À L'AUTO</b>                      Dans l'aire du service à l'auto, il y avait sur le cadrage de la fenêtre et sur la table au côté quelques excréments de souris et ce juste au côté de verres jetables dans lesquels se trouvaient des portions de sel et de poivre (photo #1). Près du cadrage de fenêtre, il y avait sur une table en acier inoxydable, deux cabarets sur lesquels il y avait des piles de verres jetables. Il y avait aussi un ustensile de portionnement pour la glace, du filage électrique et une paire de ciseaux. Sur cette table, il y avait des excréments qui se trouvaient autour de ces objets et sur certains (photo #2, #3). Il y avait environ 6 excréments de souris qui se trouvaient sur un cabaret autour de piles de verres jetables (photo #4). En face il y avait une autre table. Un excrément de souris était présent sur la base d'un distributeur des serviettes jetables dans une partie interne. De nombreux excréments de souris étaient présents sur le plancher le long des murs dans cette aire.</p> <p><b>AIRE DE SERVICE</b>                      Dans l'aire de service, il y avait sur des tablettes basses grillagées des boîtes ouvertes qui renfermaient des portions de sel, de poivre, des condiments, des petits sacs d'emballages jetables. Dans une boîte avec un sac de portions de poivre, il y avait un excrément de souris (photo #5). Il y avait aussi un excrément de souris au fond d'une boîte de portions de ketchup et une des portions était rongés (photo #6). Il y avait dans une boîte avec des portions de sauce aigre-douce, deux excréments de souris sur deux des portions (photo #7). Des excréments de souris étaient présents sur le plancher sous les tablettes grillagées et au côté.</p> <p>Derrière une table de service sur laquelle se trouvaient entre autres un contenant avec des couteaux jetables, un contenant avec des portions de vinaigre, deux contenants avec des portions d'assaisonnement, il y avait sur un rebord de paroi, quelques excréments de souris.</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 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) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 131	Année Mois Jour 2018-12-20	Matricule	Année Mois Jour
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° 310 517 605 Référence n° 6410
Officier de liaison : Lee Ann Letendre	

**FAITS ET GESTES PERTINENTS**

Suite de E

Sur une table où se trouvait une machine à café, il y avait un cabaret avec des verres et des couvercles. Deux excréments de souris se trouvaient juste au côté du cabaret (photo #8). En regardant de près, j'ai constaté la présence de 3 excréments dans le cabaret au côté de piles de verres (photo #9).

Dans une armoire basse, il y avait des produits de nettoyage. Une vingtaine d'excréments de souris étaient présents sur la tablette.

**CUISINE (photo #10)**

Dans la cuisine, sur une table de préparation, il y avait un distributeur de pellicule plastique sur lequel se trouvaient des rouleaux d'étiquettes. En bougeant le distributeur, j'ai constaté la présence d'excréments de souris sur la table (photo #11). En dessous de la table, il y avait une tablette d'entreposage. Sur la tablette il y avait des sacs transparents et ouverts qui renfermaient des couvercles jetables en plastique. Il y avait aussi une boîte avec des papiers d'emballage jetables et des boîtes avec du matériel jetable. Des excréments de souris se trouvaient sur la tablette autour de ces derniers. (photo #12, #13, #14). Dans une boîte, 5 excréments de souris se trouvaient directement sur des emballages jetables de chausson aux pommes et 4 excréments se trouvaient sur les rebords de la boîte (photo #15). Dans une autre boîte ouverte, il y avait au moins 7 excréments de souris sur un sac plastique qui contenait des papiers d'emballage (photo #16). Au-dessus de la table de préparation, sur des tablettes d'entreposage, il y avait un petit four. Entre le mur et le petit four, il y avait quelques excréments de souris sur la tablette. D'autres excréments de souris étaient sur une tablette de chaque côté d'un four/réchaud pour galette d'hamburger. Sous la table de préparation sur laquelle étaient entreposés divers aliment tels que des sacs de pain et du fromage il y avait une porte. En ouvrant la porte, j'ai constaté une dizaine d'excréments de souris sur le pourtour métallique de la base de la table.

Dans l'espace de la plonge, il y avait une étagère sur laquelle se trouvaient 16 boîtes de sirop de boisson en utilisation. En regardant de près, j'ai constaté qu'il y avait des excréments ici et là sur les boîtes (photo #17, #18). Sur le plancher sous les boîtes, il y avait un couvercle en carton. Dans le couvercle, il y avait une dizaine d'excréments de souris mélangés à de la saleté (photo #19). Au côté de l'étagère avec les boîtes de sirops en utilisation, il y avait deux boîtes en carton sur lesquelles se trouvaient deux pièces d'équipements pour la coupe alimentaire. Sur une des boîtes, il y avait une vingtaine d'excréments de souris (photo #20). Sur le plancher au côté, plusieurs dizaine d'excréments de souris étaient présents. Sur une autre étagère d'entreposage grillagée qui se trouvait au côté, il y avait des contenants alimentaires en entreposage et des boîtes de sirops pour boissons. Des excréments de souris étaient présents sur des boîtes (photo #21).

Dans l'espace où se trouvait une sortie pour aller dehors et où se trouvait l'escalier menant au deuxième étage, il y avait plusieurs dizaines d'excréments de souris sur le plancher le long de murs.

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) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 131	Année Mois Jour 2018-12-20	Matricule	Année Mois Jour
Signat[ure] 		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° 310 517 605 Référence n° 6410	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input type="checkbox"/> 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 :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec		
N° permis :	0086400-0042		
Émis à (exploitant) :	LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY		
Date de délivrance :	2018-05-01		
Date d'expiration :	2019-04-30		
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) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 131	Année Mois Jour 2018-12-20	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

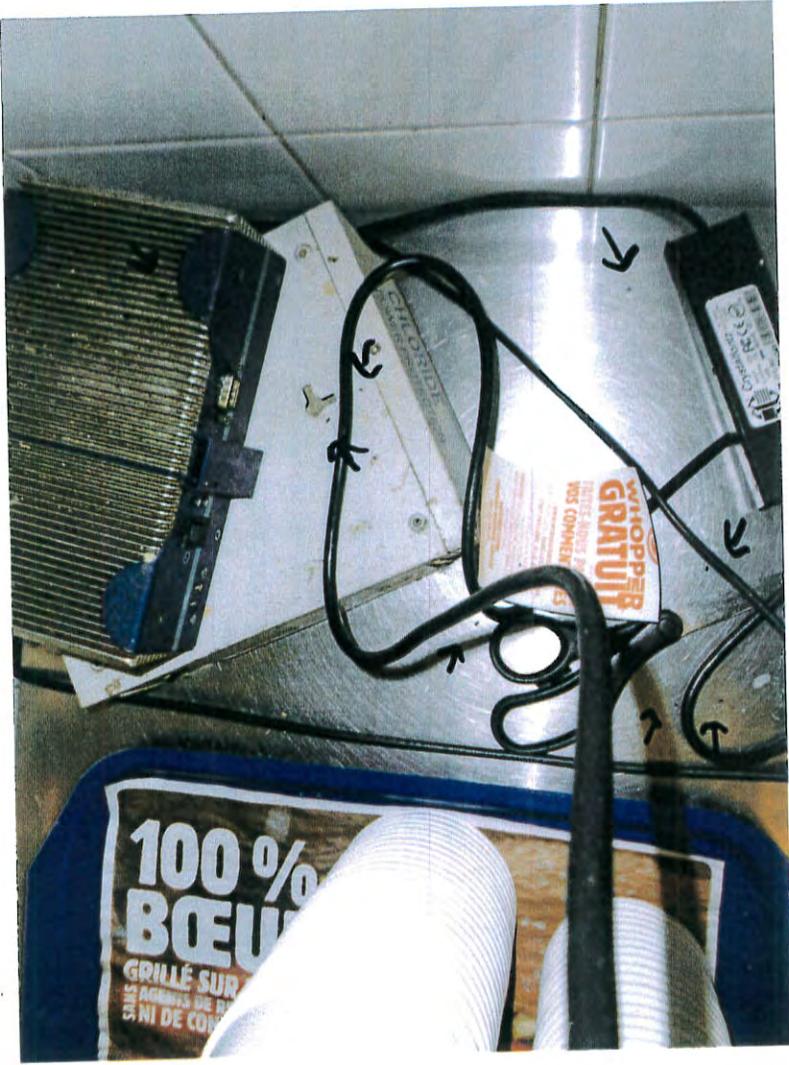
P.J. 6410



1



2

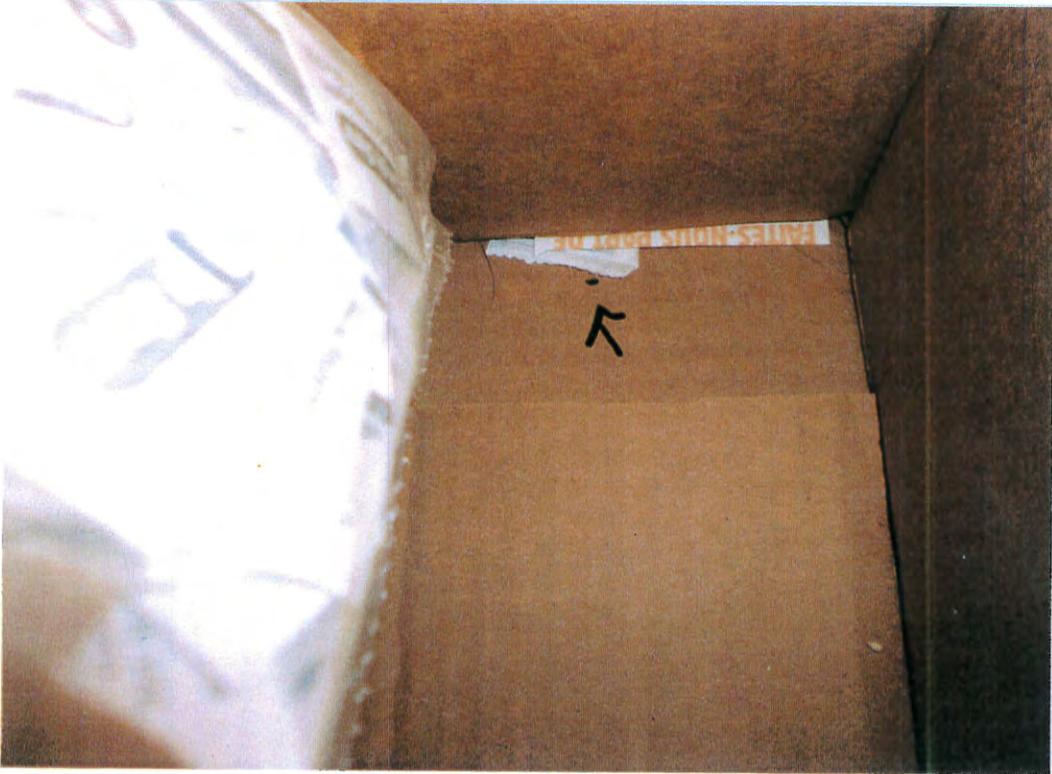


3



4

P. 2. 64/0



5



6



7

P.S. 6410



8

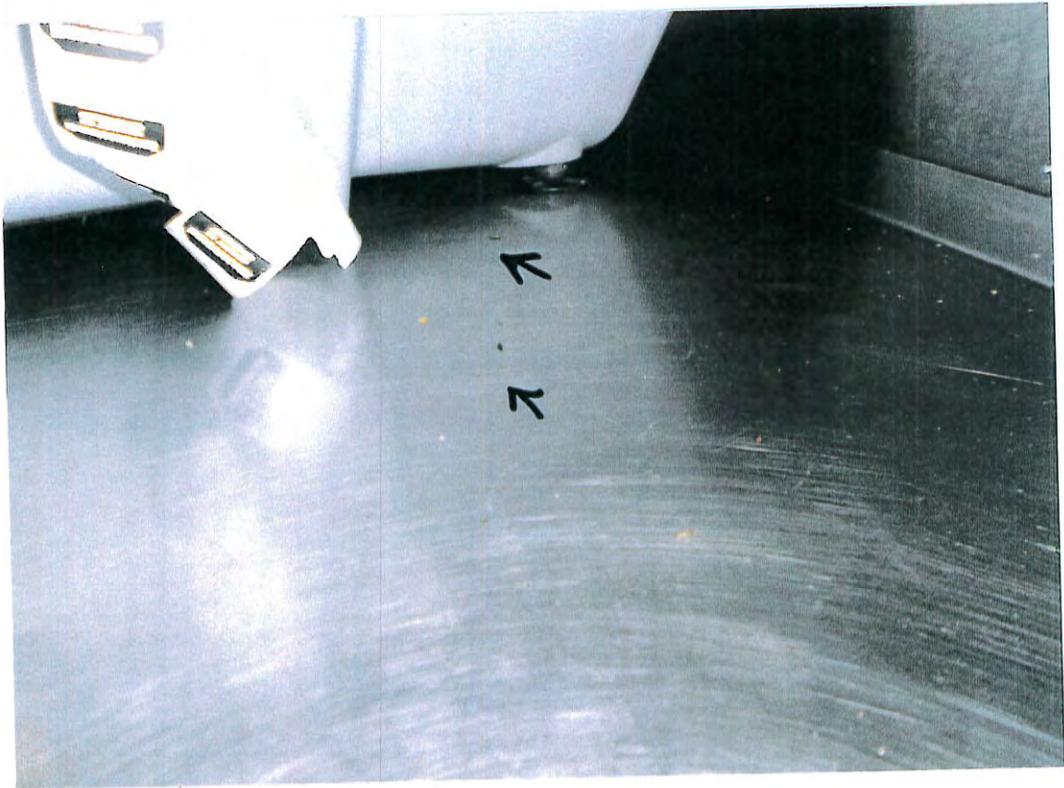


9

P.S. 64/10

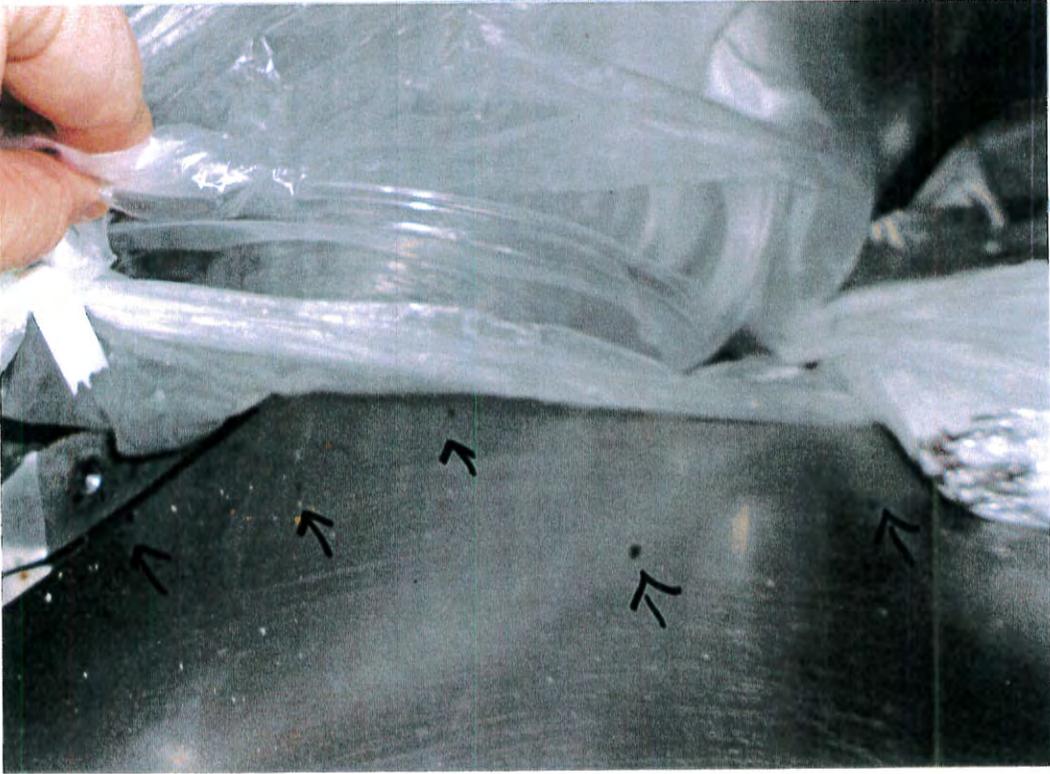


10

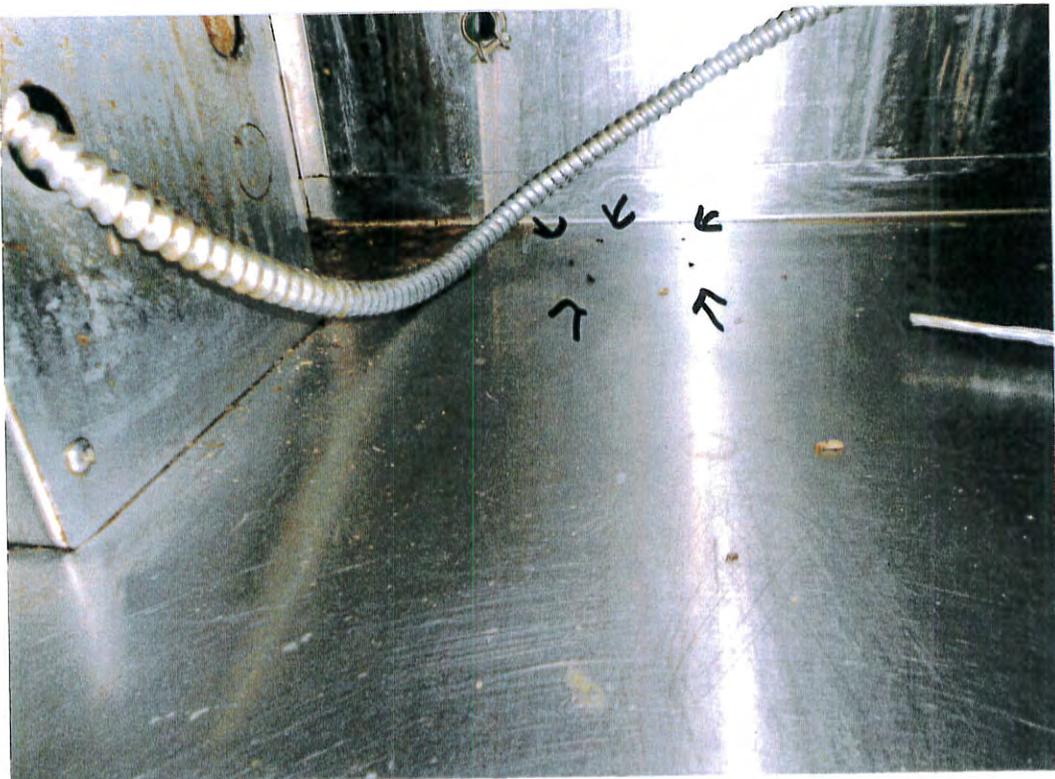


11

P.S. 64/10



12



13



14

P.J. 64/10

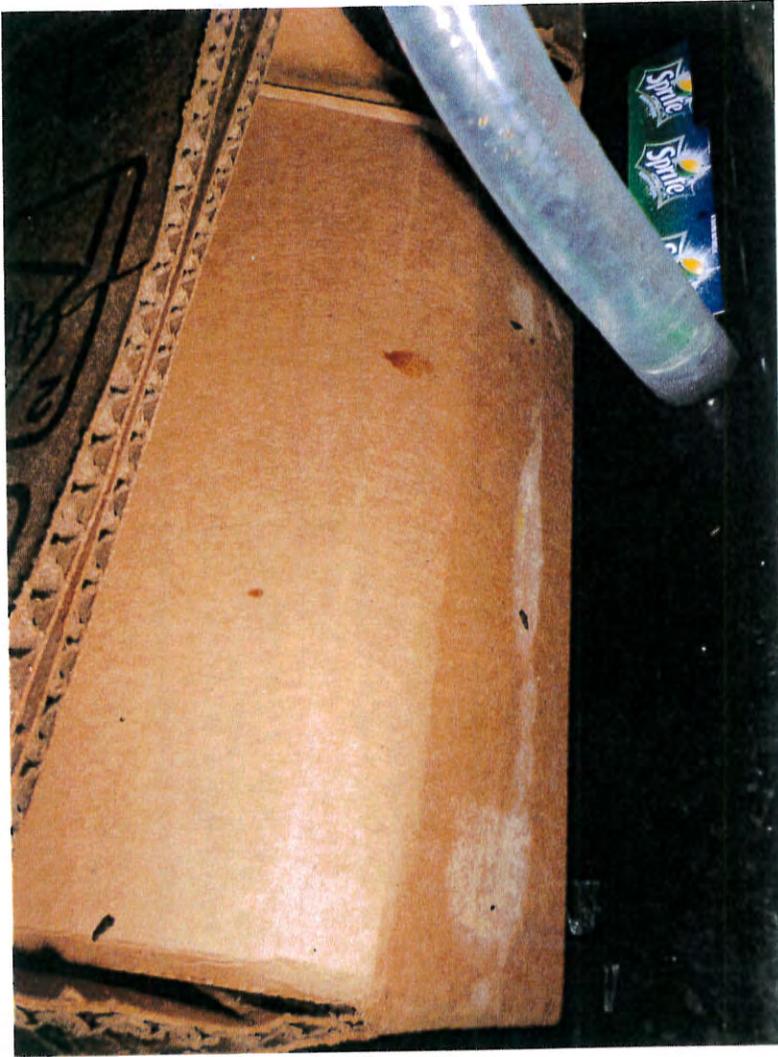


15

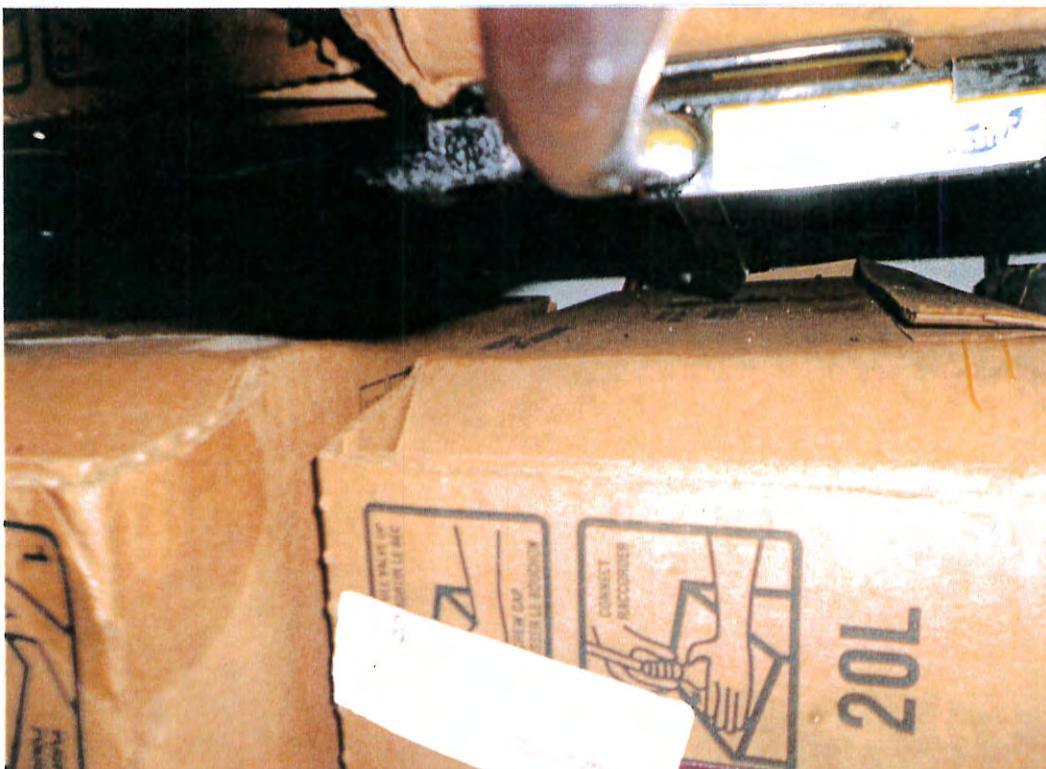


16

PAJ. 6910



17

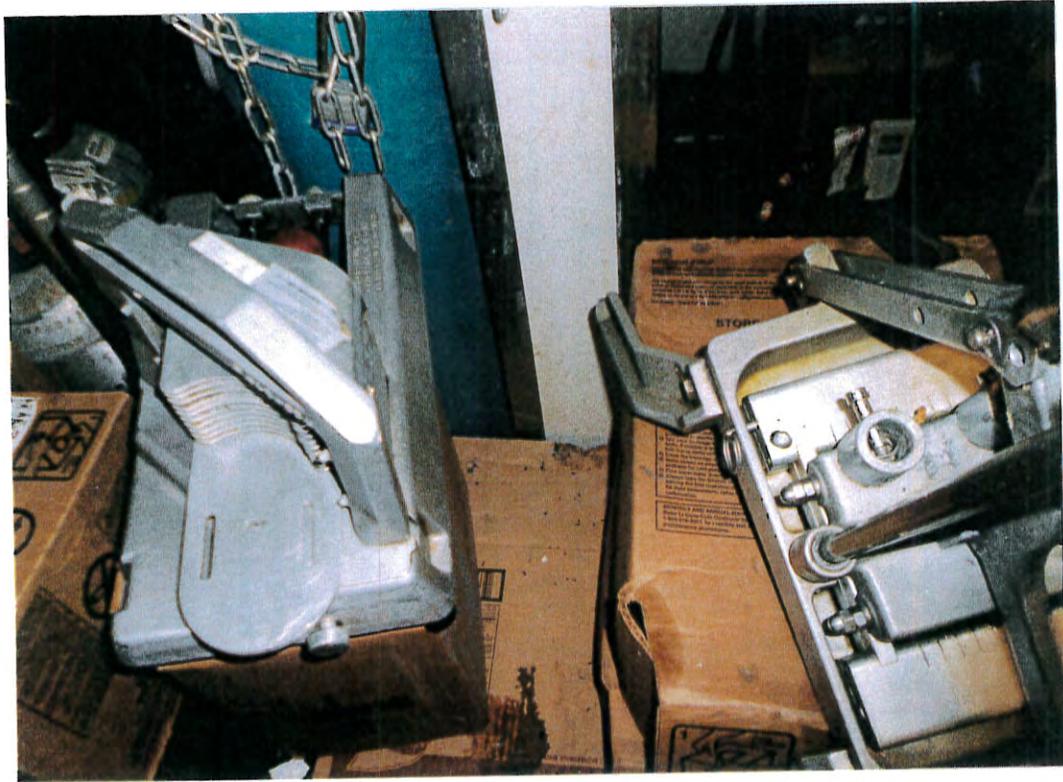


18

P.2. 6410



19



20



21

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

## 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 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"> <li>■ Infestation de souris dans le commerce. Dans l'aire de service, il y a présence d'excréments de souris dans des boîtes et dans un contenant d'ustensiles emballés jetables. Il y en a dans des boîtes de condiments (portions). Des portions de condiments ont été rongés. Des excréments se trouvent sur des tablettes d'entreposage.</li> <li>■ Présence de papier et carton rongé à certains endroits mélangés à des excréments de souris. Il y a des excréments sur le plancher dans l'aire de service et au commande à l'auto. Il y en a sur le comptoir-caisse de l'espace commande à l'auto et sur le rebord de la fenêtre. Il y a des excréments dans la cuisine sur des tablettes d'entreposage, sur des boîtes de sirops de boisson gazeuses.</li> <li>■ Au deuxième étage il y a des excréments de souris dans le bureau et à un endroit sur le plancher sous une tablette de l'entrepôt. Un sac de mayonnaise en portion a été rongé à cet endroit. La compagnie Orkin est l'exterminateur de l'exploitant. La dernière facture datée, date du 23 octobre 2018. Il s'agit d'un suivi pour souris, il y est inscrit qu'il y avait 5 nouvelles captures, suivi serait fait jeudi et de suivre les recommandations fait sur le dernier rapport.</li> <li>■ Présence de quelques mouches près de la porte d'entrée de la cuisine (au côté de la toilette des handicapés).</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Destruction volontaire des boîtes de portions de condiments qui ont été contaminés et avec des aliments rongés. Le commerce a été fermé de façon volontaire par le responsable pour faire un bon et grand nettoyage. Le grand nettoyage avait été débuté pendant l'inspection.</p>

2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voir recommandations juxtaposées.</li> </ul>
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"> <li>■ Plusieurs contenants et couvercles ont des accumulations durcies ou pâteuses jaune foncé sur leurs surfaces. Certains fonds de tablettes d'entreposage sont malpropres avec saleté collante. Côtés d'équipements avec accumulation de gras. Les murs et joints en silicone sur le mur de la plonge sont sales et avec moisissure. Dans la salle de toilette pour les handicapés, le bas des murs et le plancher le long des murs sont sales.</li> <li>■ Eau stagnante en putréfaction près des boîtes de sirop de boissons gazeuses. Espace de plonge et de drain de plancher qui sont malpropres.</li> </ul>
4	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"> <li>■ Une tuile est manquante au plafond de l'aire de plonge. Des morceaux se détachent sur quelques tuiles au plafond de la cuisine arrière.</li> </ul>
5	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustensiles de préparation et matériel alimentaire entreposés sur le mur juste au-dessus de l'évier de la plonge. Il y a un risque de contamination du matériel par des éclaboussures d'eau souillée.</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quelques contenants et couvercles sont en mauvais état, craqués, fissurés.</li> </ul>

## 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. <a href="http://www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs">www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs</a> , 1-800-463-5023	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contenants d'aliments qui sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre congélateur.</li> </ul>

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 825881

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
<b>EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE</b>	
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

L'employé responsable a parlé avec son patron au téléphone. Son patron lui a dit qu'il contacterait la personne qui fait les travaux car il semble que des trous qui avaient été réparés ont été rongés selon l'employé responsable.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: [inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca](mailto: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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

## NOTES

Inspection de suivi au niveau des températures de conservation des aliments suite à la dernière inspection. Température de conservation des aliments conformes au moment de l'inspection.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Jolaine Asnong

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

**Courriel :** [inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca](mailto: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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

### Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le réchaud pour poulet pané à une température ambiante de 51.6°C dans la partie du bas et de 40.3°C dans la partie du haut. À l'intérieur, il y a un contenant avec du poulet pané à 58.2°C et un autre contenant avec poulet pané à 56.3°C</li> <li>■ Registre de prises de températures de la cuisson des aliments et registre des températures ambiantes des réchauds disponibles sur place. Cependant la température du réchaud est prise directement sur l'indicateur du réchaud et qui n'est pas véridique de la température à tous les endroits du réchaud.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Des morceaux de poulet pané qui se trouvaient dans le réchaud ont été détruits volontairement par l'employée ou placés dans un autre réchaud à une température ambiante de plus de 60°C.</p>

## AUTRES REMARQUES

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"> <li>■ Plancher malpropre dans la section de l'évier de la cuisine et des boîtes de sirops de boissons gazeuses. Le mur dans cette section est aussi malpropre avec saleté accumulée noire</li> </ul>
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"> <li>■ Il y a des fourmis sur le plancher le long du mur sous l'évier de la cuisine.</li> </ul>

## NOTES

Remis auto-collant des températures de conservation des aliments.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://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 :** Jolaine Asnong

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

**Courriel:** inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

Exploitant : LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
Dossier : 0086400-0042

## 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
44752	Crème glacée molle vanille	Crème glacée molle à la vanille prélevée dans le distributeur de crème glacée dans l'aire de service des commandes à l'auto. Le machine distributrice a été nettoyée la dernière fois le 27 mars 2017.		

## NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: [inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca](mailto: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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

## NOTES

Visite suite à une plainte publique pour client ayant été malade suite à la consommation d'un whopper junior.

Registre sur place vérifié pour hygiène des manipulateurs, température de conservation et température de cuisson. Installation de lavage de mains conforme.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Marie-Pier Jourdain

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

**Courriel :** marie-pier.jourdain@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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

## NOTES

Visite suite à une plainte publique. Plaignant a observé que les bouchées de poulet achetées ne sont pas cuites sécuritairement selon lui. Lors d'une bouchée, il y a du rosée à l'intérieur.

J'ai demandé la cuisson de bouchées de poulet à ma demande. La gérante a pris un sac standardisé et les a placés dans la friteuse avec la durée de cuisson standardisée de 3min22 pour les bouchées de poulet. Température interne prise lors de la fin de cuisson 98°F à l'aide de mon thermomètre à tige. Il y a un registre rempli quotidiennement 2x par jour AM et PM par la gérante pour les température interne de fin de cuisson. Les résultats du registre sont conformes pour les 17, 18 et 19 Août 2016. J'ai ouvert 5 bouchées de poulet cuites et il n'y aucune trace de rosée.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Marie-Pier Jourdain

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

**Courriel :** [marie-pier.jourdain@montreal.ca](mailto:marie-pier.jourdain@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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

### Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Effectuer une rotation adéquate des aliments de manière à en assurer l'innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rotation inadéquate des aliments. Présence dans l'aire de préparation des aliments de deux sacs de sauce range passées date.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Les sacs ont été jetés.</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"> <li>■ Lieux malpropres: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présence d'ustensiles sales dans le bac d'entreposage de la vaisselle propre,</li> <li>- Le fond des tablettes d'entreposage,</li> <li>- les rechauds (tirroirs),</li> <li>- la boîte de film plastique,</li> <li>- l'espace entre certain équipement,</li> <li>- le coté droit de la friteuse,</li> <li>- dessus de la hotte de la friteuse,</li> <li>- dessous certains équipements ( rechaud...)</li> <li>- l'intérieur du congélateur blanc,</li> <li>- le robinet de la plonge,</li> <li>- chariot d'entreposage de la vaisselle sale,</li> <li>- le plancher sous les équipements.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Action prise :</b> J'ai demandé de débiter le nettoyage.</p>
3	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"> <li>■ Le peinture du réfrigérateur blanc s'écaille.</li> <li>■ Le plastique coupe-froid d'un congélateur en acier inoxydable est déchiré.</li> </ul>

### AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 783576

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$

## DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

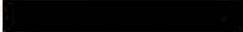
### Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux

Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

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

## NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marieme Diop

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

Courriel: [mariem.diop@ville.montreal.qc.ca](mailto:mariem.diop@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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

**Établissement # 15105**

BURGER KING #12829  
BURGER KING  
55 Boulevard Crémazie Ouest  
Montréal, Québec  
H2N 1L3

**Exploitant :** LA CORPORATION DES FRANCHISES REDBERRY  
**Dossier :** 0086400-0042

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

### Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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"> <li>■ Les lieux, équipements, matériaux et ustensiles suivants sont sales: Joints de silicone autour de l'évier, contenants de plastique pour réchaud, différents congélateurs, réchauds, entre les différents équipements de cuisson et au sol, envers des distributeurs à boissons gazeuses.</li> <li>■ Contenants à réchauds entreposés à l'endroit et présence d'eau stagnante au fond.</li> </ul>
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"> <li>■ Laitue et concombre nettoyé à l'aide d'un produit chimique en poudre. On m'informe que les légumes sont laissés à trempé dans l'eau et le produit puis déposés dans un bain d'eau glacée. En lisant le mode d'emploi, il est indiqué de bien rincer à l'eau courante.</li> </ul>
3	Effectuer une rotation adéquate des aliments de manière à en assurer l'innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oeuf liquide dont la date meilleure avant est le 13 juillet 2014. Présence à la chambre froide et la chambre congélateur.</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Filet qui ne couvre pas entièrement les cheveux</li> </ul>

## 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"> <li>■ Porte arrière qui ne ferme pas de façon étanche. Espace au bas de la porte.</li> </ul>

## NOTES

Inspection suite à une plainte. Objet: aliments impropres.  
Rapport expliqué à XXXXXXXXXX, chef de quart

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

Le rapport d'inspection a été remis à Envoyé par la poste.

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Marie-Claude Mercier

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

**Courriel:** marieclaud.mercier@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](http://www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments) ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.