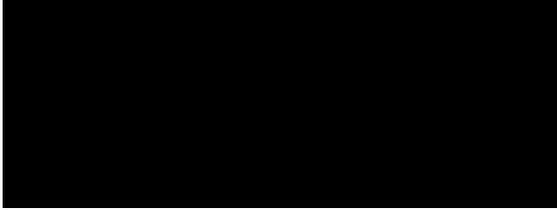




Québec, le 7 juin 2022



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

N/Réf : 2022-05-26-018

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 26 mai dernier, concernant la propriété située au 537 Sainte-Catherine Ouest à Montréal.

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



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

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

**AVIS IMPORTANT**

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

**Article 28**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Article 53**

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

### **Article 54**

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

### **Article 51**

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

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

### **Article 135**

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

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

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

**Établissement # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** 9326-7540 QUEBEC INC.  
**Dossier :** 2349300-0001

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

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La section d'entreposage et escaliers pour descendre au sous-sol est malpropre, il y a accumulation de saleté sur le plancher et sur les espaces d'entreposage. Présence de poussière dans cette section. Les marches des escaliers sont recouvertes d'une couche de saleté noire.</li> <li>■ Sous-sol: Le plancher est malpropre, la partie bas des murs est sale. Accumulation de poussière partout le sous-sol. Actuellement, un ménage de la cuisine a été fait et demain le 12 janvier, le sous-sol sera nettoyé.</li> </ul>
2	Il est interdit de faire usage de tabac dans le local, l'aire ou le véhicule où l'on prépare ou entrepose des aliments.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odeur forte de cigarette dans la salle à manger. Un cendrier était visible sur une chaise.</li> </ul>

## NOTES

Lors de l'inspection, aucune fuite d'eau n'était constatée au sous-sol car elle a été réparée en décembre 2020.

**ATTENTION, VOUS AVEZ UN AVIS DE NON-CONFORMITÉ À CE SUJET**

Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 2 - Usage de tabac interdit

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits personne ne peut y faire usage de tabac.

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.

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 XXXXXXXXXX

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Pierre Bilodeau

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

**Courriel:** pierre.bilodeau@montreal.ca

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



## ACCOMPAGNATEUR(S)

Gustavo Gonzalez, Inspecteur

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

Établissement # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

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

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Le plancher du couloir entre le haut de l'escalier et la sortie arrière, là où il y a entreposage des farines, est très sale. The hallway floor between the top of the stairs and the back exit, where the flour is stored, is very dirty.

## NOTES

Plainte 31107

Objet de la plainte: Les gideurs ont brisés au sous sol et ont endommagé les aliments.

Enquête:

J'ai parlé à [REDACTED] hier par téléphone et effectivement, tout son sous-sol a été inondé et beaucoup d'aliments ont dû être jetés. Il m'a mentionné ne penser ouvrir que mardi 22 janvier. Aujourd'hui ils poursuivent le nettoyage et réparation. MM

J'ai rencontré [REDACTED], à son commerce. L'établissement était fermé aux clients et le propriétaire devrait ouvrir demain le 23 décembre 2020. Je suis descendu au sous-sol avec celui-ci et il m'a expliqué la situation. Un tuyau d'alimentation sous pression (tuyau en acier noir) près du corridor a brisé. Il y a eu une accumulation d'eau à hauteur d'un pouce dans le couloir, dans la chambre froide, la salle de toilette et local d'entreposage d'équipements. Ils ont dû jeter des aliments et faire le nettoyage et assainissement du plancher. Les pompiers, pour évacuer l'eau, ont dû retirer la toilette pour permettre à l'eau de s'y infiltrer. Il y a eu de l'eau dans la chambre froide, mais avec le drain situé au milieu du plancher dans cette pièce, l'eau a été évacuée rapidement. La situation est en maîtrise.

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 : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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

[REDACTED]

Signature

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

**Établissement # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** 9326-7540 QUEBEC INC.  
**Dossier :** 2349300-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le saumon fumé sous vide décongelé était dans le réfrigérateur sans perforation de l'emballage. The thawed sous vide smoked salmon was in the refrigerator without puncturing the package.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Demande de perforation de l'emballage. Application for perforation of the packaging.</p>
2	Ne pas surcharger les réfrigérateurs, congélateurs ou réchauds d'aliments de façon à ne pas empêcher le maintien froid ou chaud adéquat des aliments.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les insertions de la table froide sont encombrées d'aliments placés pêle-mêle (croquettes de semi pétoncles avec des légumes dans les insertions en surchargent). Organiser l'entreposage et l'utilisation des insertions.</li> <li>■ The inserts of the cold table are cluttered with food placed jumbled together (semi scallop croquettes with vegetables in the inserts overload it). Organize the storage and use of inserts.</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>■ L'entreposage en général est déficient. Il n'y a pas d'organisation dans la façon d'entreposer les aliments, les divers objets alimentaires et non alimentaires, les emballages et autres produits comme des outils). Vous devez organiser l'entreposage des choses autant dans la cuisine qu'au sous-sol.</li> <li>■ Storage in general is deficient. There is no organization in how to store food, various food and non-food items, packaging and other products like tools). You have to organize the storage of things both in the kitchen and in the basement.</li> </ul>

4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les murs et certaines tuiles du plafond sont parsemés de poussière. Les chariots de plastique sont très sales et gras. Les réchauds à soupe et à riz sont sales. L'extérieur des poubelles alimentaires est sale. Les tablettes de rangement sont sales. La chaudière pour la moppe est encroûtée de crasse noire. Le plancher du couloir menant au sous-sol est sale et le plancher en général. Faire un nettoyage général des lieux et des surfaces ainsi que des équipements.</li> <li>■ The walls and some ceiling tiles are strewn with dust. Plastic carts are very dirty and greasy. The soup and rice stoves are dirty. The exterior of the food bins is dirty. Storage shelves are dirty. The boiler for the mop is encrusted with black grime. The floor of the hallway leading to the basement is dirty and the floor in general. General cleaning of places and surfaces as well as equipment.</li> </ul>
---	--	--

## AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ À plusieurs endroits dans la cuisine, des contenants d'aliments sont placés directement sur le sol.</li> </ul> <p>In several places in the kitchen, food containers are placed directly on the floor.</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>■ Quelques personnes sont venues dans la cuisine pour manipuler des aliments sans porter de résille ou bonnet.</li> </ul> <p>A few people have come into the kitchen to handle food without wearing a fishnet or hat.</p> <p><b>Action prise :</b> J'ai avisé les personnes concernées. Corrigé have notified the people concerned. Corrected</p>

## NOTES

Il n'y a plus drosophile dans le restaurant.  
Vérification du menu.

There is no more Drosophila in the restaurant.  
Checking the menu.

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 :** Pierre Bilodeau

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

**Courriel:** pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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 # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Il y a une infestation de drosophiles dans la cuisine, l'aire de lavage de la vaisselle, dans la descente du sous-sol et dans les locaux du sous-sol</li> <li>■ There is a fruit fly infestation in the kitchen, the dishwashing area, in the downstairs of the basement and in the basement rooms</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Le gérant est parti acheter un aspirateur pour faire diminuer la population. Vous pouvez faire affaire avec un exterminateur pour régler la situation. The manager went to buy a vacuum cleaner to reduce the population. You can hire an exterminator to resolve the situation.</p>
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce.</li> <li>■ Riz non acidifié de la veille gardé inutilement à la température pièce. Un employé m'informe que ce riz est pour jeter. La température était de 22°C</li> <li>■ Food kept at room temperature unnecessarily. Unacidified rice from the day before kept at room temperature unnecessarily. An employee informs me that this rice is for throwing. The temperature was 22 °C</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Destruction volontaire : 10 kg de riz</p>
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les locaux sont sales (plancher et murs). Les appareils sont sales. Vous devez faire un nettoyage complet des lieux et de tout ce qui s'y trouve.</li> <li>■ The premises are dirty (floor and walls). The devices are dirty. You must do a complete cleaning of the premises and everything that is there.</li> </ul>
4	Il est interdit de faire usage de tabac dans le local, l'aire ou le véhicule où l'on prépare ou entrepose des aliments.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ En entrant dans la salle à manger, j'ai remarqué une forte odeur de cigarette. En arrivant à la table de repos des employés dans la salle à manger, j'ai remarqué la présence de paquets de cigarette avec de la cendre sur la surface de la table.</li> <li>■ Upon entering the dining room, I noticed a strong smell of cigarettes. Upon arriving at the employee rest table in the dining room, I noticed the presence of cigarette packets with ash on the surface of the table.</li> </ul>
5	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>■ Il y a des coulures d'eau sur certains murs dans une partie du sous-sol et qui, selon le gérant, proviendrait de la toiture du bâtiment.</li> <li>■ There are water drips on some walls in part of the basement which, according to the manager, comes from the roof of the building.</li> </ul>

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Permis du MAPAQ expiré depuis le 2020-09-25. Le gérant m'a montré le talon de chèque pour le paiement. Numéro 00443 montant 331\$ le 1 octobre 2020. Faire le suivi avec le MAPAQ</li> <li>■ MAPAQ permit expired since 2020-09-25. The manager showed me the check stub for payment. Number 00443 amount \$ 331 on October 1, 2020. Follow up with MAPAQ</li> </ul>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 856726	
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.	
<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
<p>Raison de la visite : Suivi des points non conformes lors de la dernière visite. Lors de la visite, je me suis présenté à l'employé sur place. Ce dernier m'a informé que la salle à manger était fermée et que c'est pour emporter seulement. Lors de l'inspection, un employé m'a informé qu'il avait commencé à préparer le riz vers 9h.</p> <p>Pendant l'inspection, [REDACTED] de la compagnie 9326-7540 QUEBEC INC. ainsi que 3 autres employés sont arrivés. Selon le Registraire des entreprises du Québec, la compagnie est en vigueur. Le permis MAPAQ affiché sur place au bar était expiré depuis le 2020-09-25 mais l'exploitant m'a montré le talon du chèque pour le paiement envoyé le 1 oct 2020</p> <p>Lors de la visite, des photos ont été prises.</p> <p>Reason for the visit: Follow-up of non-compliant points during the last visit. During the visit, I introduced myself to the employee on site. The latter informs me that the dining room is closed and that it is for take out only. During the inspection, an employee informed me that he started to prepare the rice around 9 a.m.</p> <p>During the inspection, [REDACTED] of the company 9326-7540 QUEBEC INC. as well as 3 other employees arrived. According to the Registraire des entreprises du Québec, the company is in effect. The MAPAQ permit displayed on site at the bar had expired since 2020-09-25 but the operator showed me the check stub for the payment sent on Oct 1, 2020</p> <p>During the visit, photos were taken.</p> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le <a href="http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils">www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</a>.</p>

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

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Pierre Bilodeau

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

**Courriel:** pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

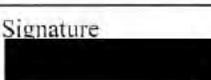
## ACCOMPAGNATEUR(S)

Jessica Tran, 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° 310 544 006 Référence n° 7917	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
9326-7540 QUEBEC INC.		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
537 Rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, Québec, H3B 1B2			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	(514) 319-1862	Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 2.1.2. al.1
2020-10-02	11:30		
Description de l'infraction			
en ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt d'insectes ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
Restaurant Fisshu			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
537, rue Sainte-Catherine Ouest Montréal, Québec			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec salle à manger			111890
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 présenté le 2 octobre 2020 au restaurant Fisshu situé au 537, rue Sainte-Catherine Ouest à Montréal pour faire l'inspection du commerce en compagnie de ma collègue Mme Jessica Tran. Lors de mon arrivée, la porte avant du restaurant était déverrouillée et je me suis identifié à l'employé qui était attablé dans la salle à manger. Pendant ma visite, un autre employé est sorti de la salle de bain. Pendant l'inspection, [REDACTED] le la compagnie 9326-7540 QUÉBEC INC. ainsi que 3 autres employés, sont arrivés au restaurant. Selon le Registraire des entreprises du Québec, la compagnie est en vigueur. Le permis MAPAQ affiché sur place au bar était expiré depuis le 2020-09-25 (photo 1), mais [REDACTED] m'a montré le talon du chèque pour le paiement envoyé le 1er oct. 2020. Le certificat d'occupation de la ville de Montréal portant le numéro de dossier 3001046354, émis le 2015-08-19 était affiché avec le permis du MAPAQ. Il était adressé à l'exploitant 9326-7540 Québec inc. situé au 537, rue Sainte-Catherine Ouest suite SS et RC (photo 2).</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 checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
BILODEAU PIERRE		TRAN JESSICA	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
87	2020-10-07	74	2020-10-19
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

<b>ORIGINE</b>			
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° 310 544 006  Référence n° 7917	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
<b>FAITS ET GESTES PERTINENTS</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Le permis des alcools, des courses et des jeux du Québec était affiché également au bar. Les mêmes informations quant à l'exploitant, le nom du restaurant et l'adresse étaient inscrites sur le document. Le numéro du permis était 9922980 suffixe 1 et date d'anniversaire 9 octobre (photo 3). Le restaurant est constitué d'une grande salle à manger avec un bar à sushi tout au fond. La cuisine de préparation est derrière le bar à sushi et est accessible par des portes battantes. Un escalier au fond de la cuisine amène au sous-sol, là où il y a divers locaux de rangement et une grande chambre froide.</p> <p><b>CUISINE:</b>                      En entrant dans la cuisine, il y a une installation de lavage des mains situé à droite. En regardant sur le distributeur à papier, j'ai remarqué la présence de drosophiles (photo 4). Le haut du mur situé au-dessus de l'installation de lavage des mains présentait également des drosophiles (photo 5). Je me suis dirigé vers l'aire de lavage de la vaisselle et j'ai remarqué que l'extérieur des chaudières, empilées les unes sur les autres, était parsemé de drosophiles (photo 6). Sur le comptoir du lave-vaisselle, il y avait un linge en tissu mouillé placé entre un panier vide et des assiettes ainsi que des bols sales et qui étaient infestés de drosophiles (photo 7). La surface du haut du mur situé au-dessus du lave-vaisselle présentait également des drosophiles (photo 8). Des drosophiles étaient visibles sur les carreaux d'insonorisation du plafond et le haut du mur (photo 9). En me dirigeant un peu plus loin dans la cuisine, dans la section de préparation du riz à sushi, pour m'y rendre, j'ai rencontré un nuage de drosophiles qui virevoltaient çà et là. Sur une table de travail, il y avait un contenant de plastique avec du riz cuit recouvert d'une pellicule de plastique. En regardant bien, j'ai remarqué, entre la pellicule de plastique et le riz cuit, la présence d'une drosophile qui y était enfermée (photo 10).</p> <p><b>ESCALIER MENANT AU SOUS-SOL ET SOUS-SOL:</b>                      En descendant au sous-sol, j'ai remarqué la présence de drosophiles sur un des murs de l'escalier (photo 11). En arrivant au sous-sol, il y a un local servant d'entreposage de produits alimentaires. Dans ce local, il y avait des drosophiles déposés sur des murs et le plafond (photo 12). Le mur extérieur de la chambre froide présentait lui aussi des drosophiles (photo 13).</p> <p>Compte tenu de ce qui précède, une suspension momentanée des opérations alimentaires a été demandée pour la correction de la situation.</p>			
<input type="checkbox"/> Suite sur autre page			
<b>SIGNATURES</b>			
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) BILODEAU PIERRE		Nom et prénom (en majuscules) TRAN JESSICA	
Matricule 87	Année Mois Jour 2020-10-07	Matricule 74	Année Mois Jour 2020-10-19
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° 310 544 006 Référence n° 7917	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
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 :	Permis du M.A.P.A.Q Restauration Préparation générale sans buffet		
N° permis :	2349300-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9326-7540 QUEBEC inc.		
Date de délivrance :	2019-09-26		
Date d'expiration :	2020-09-25		
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 checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input 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) BILODEAU PIERRE		Nom et prénom (en majuscules) TRAN JESSICA	
Matricule 87	Année Mois Jour 2020-10-07	Matricule 74	Année Mois Jour 2020-10-19
Signature 		Signature 	

7917

9326-7540 QUEBEC INC. # 111890  
RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2  
Photo prise le : 2020-10-02 Art. 21.2, al. 1  
P. Bilodeau J. Tran

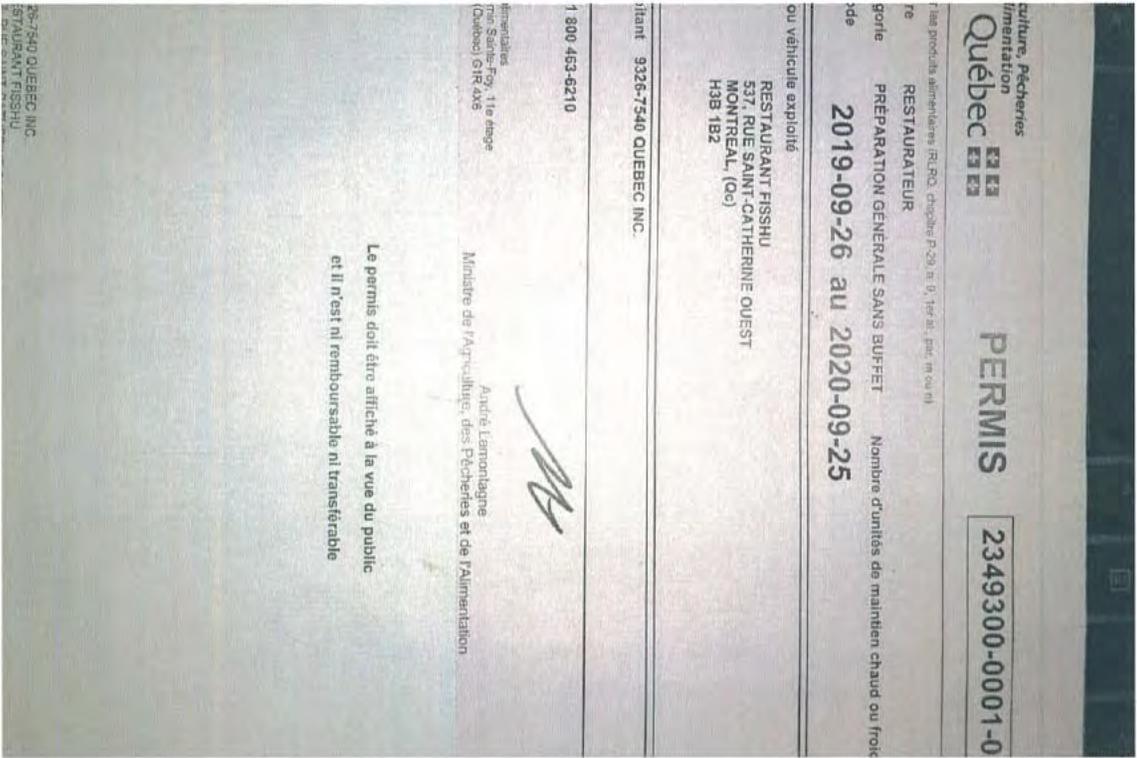


Photo 1

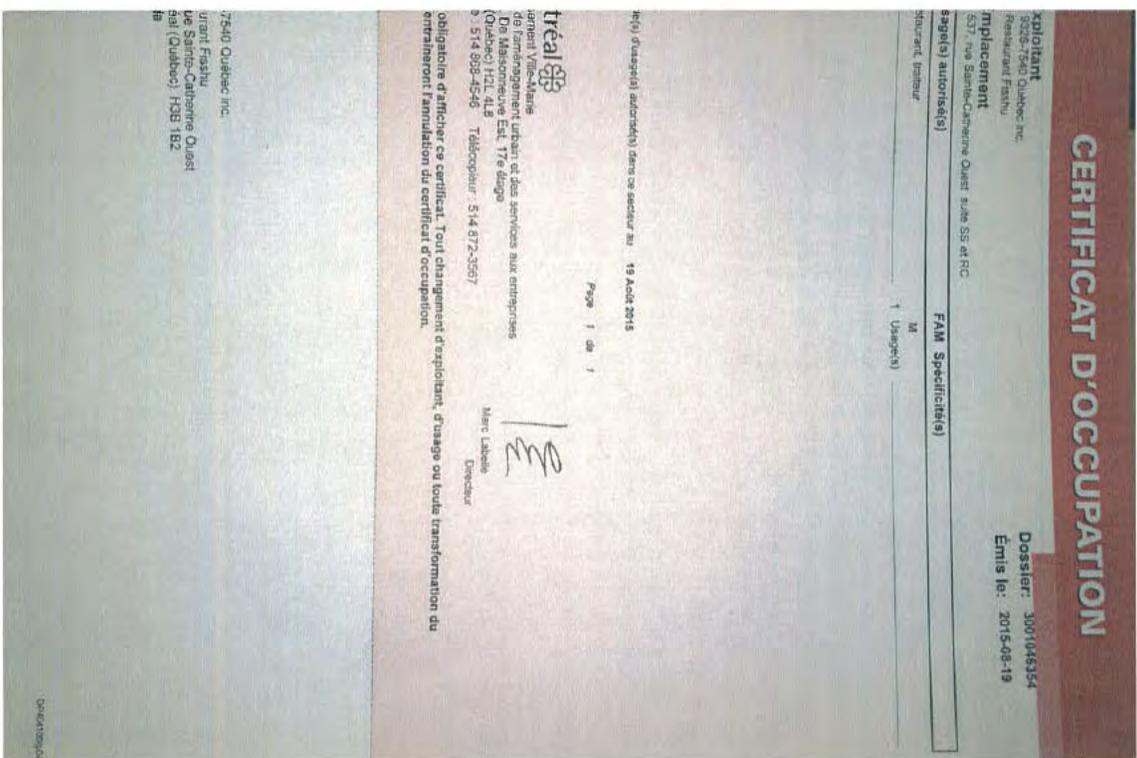


Photo 2

9326-7540 QUEBEC INC. # 111890  
RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2  
Photo prise le : 2020-10-02 – Art. 2.1.2, al. 1  
P. Bilodeau [REDACTED] J. Tran [REDACTED]

Photo 3

Régie des alcools,  
des courses  
et des jeux  
Québec

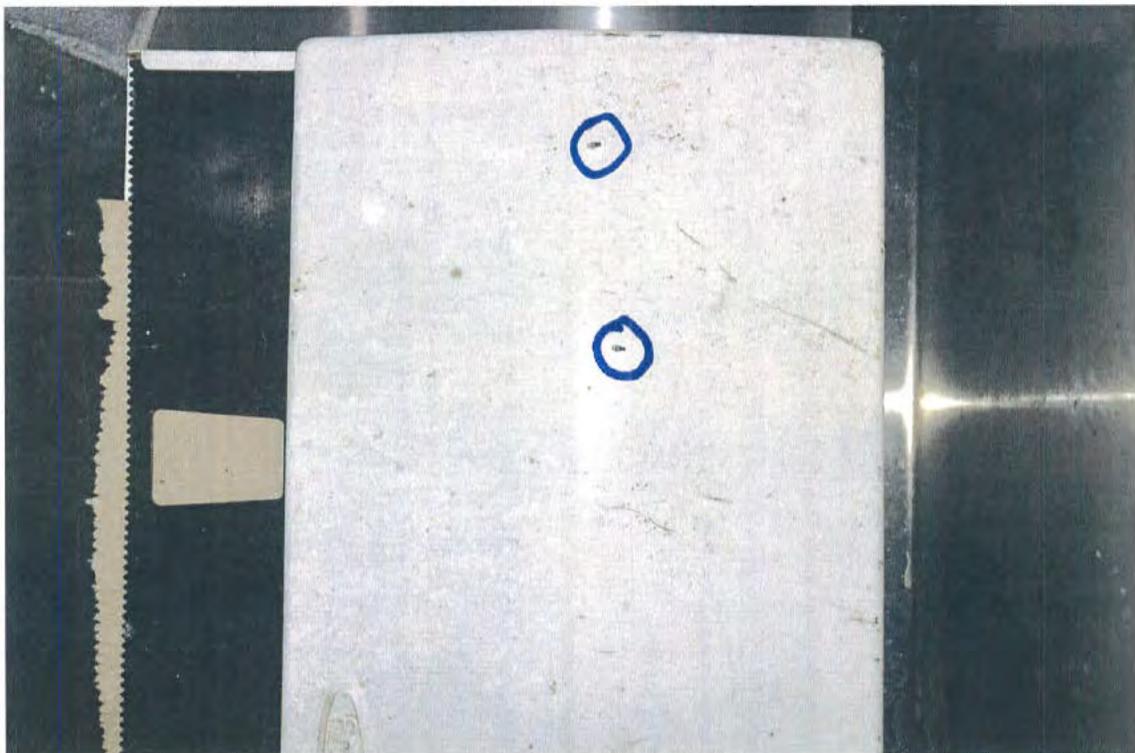
# PERMIS D'ALCOOL

Identification de l'établissement <b>RESTAURANT FISSHU 537, RUE STE-CATHERINE OUEST Montréal H3B 1B2</b>	N° de permis <b>9922980</b>	Surface <b>1</b>	Date anniversaire <b>OCTOBRE 9</b>
		Date de paiement des droits <b>SEPTEMBRE 9</b>	
		Heures d'exploitation <b>8H 00 A 3H 00 LE LENDEMAIN</b>	
Catégorie <b>RESTAURANT SERVIR</b>	Autorisations	Particularité(s) d'exploitation	Capacité <b>80</b>
Localisation <b>1ER ETAGE</b>			
Titulaire <b>9326-7540 QUÉBEC INC. POUR: RESTAURANT FISSHU 537, RUE STE-CATHERINE OUEST Montréal H3B 3H3</b>		La présidente <i>Christine Eblen</i> Christine Eblen, avocate	
Établissement <b>376 913</b>		<b>2015/10/09</b>	

**044194**  
RACJ-1041 (10/19)

**CE PERMIS DOIT ÊTRE AFFICHÉ À LA VUE DU PUBLIC  
(voir message important au verso)**

Photo 4



9326-7540 QUEBEC INC. # 111890  
RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2  
Photo prise le : 2020-10-02 - Art. 2.1.2, al. 1  
P. Bilodeau [REDACTED] J. Tran [REDACTED]

Photo 5

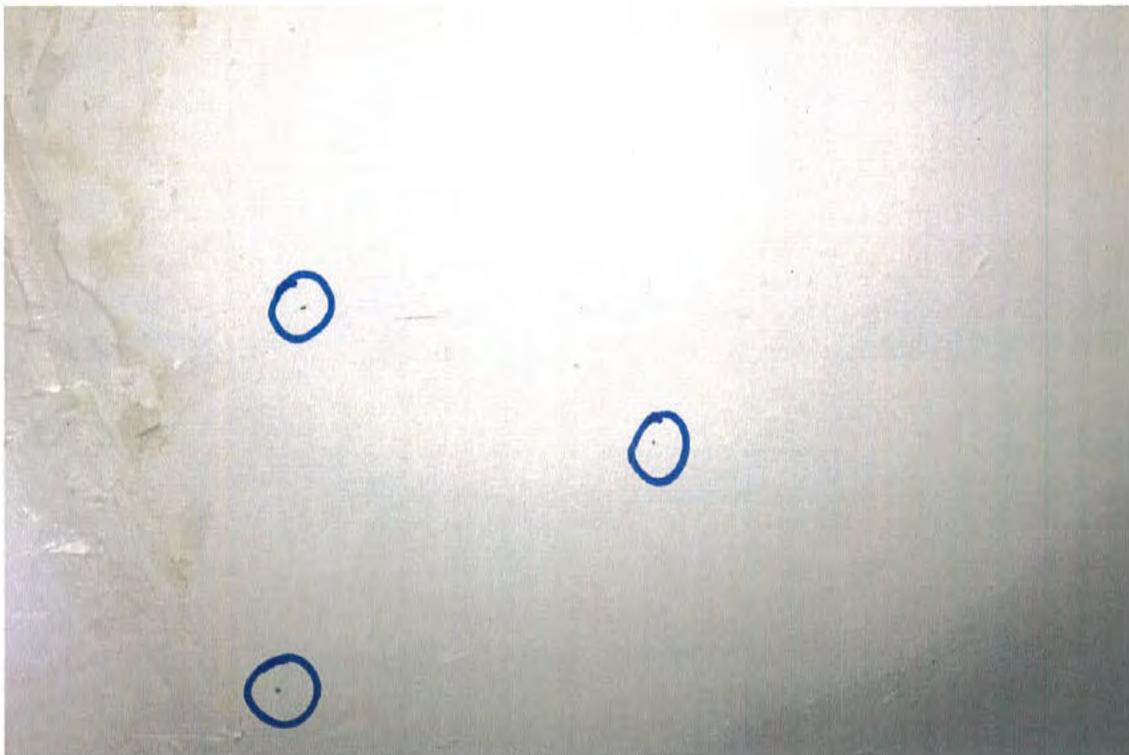
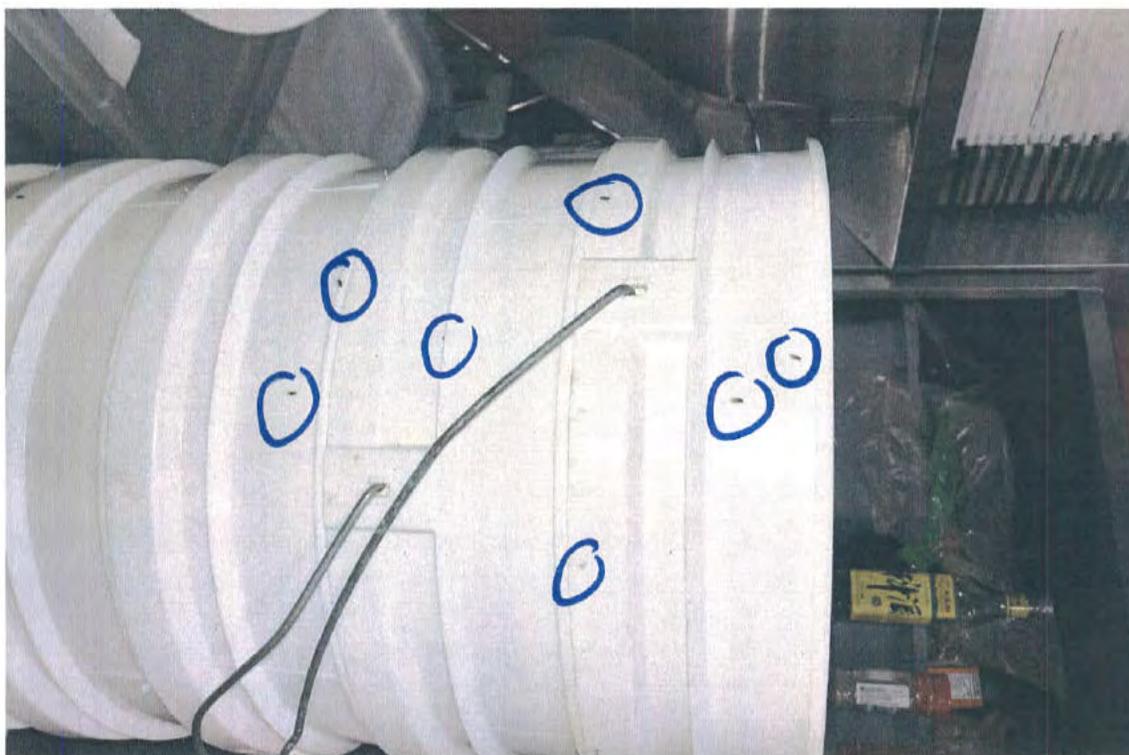


Photo 6



9326-7540 QUEBEC INC. # 111890  
RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2  
Photo prise le : 2020-10-02 – Art. 2.1.2, al. 1  
P. Bilodeau [REDACTED] J. Tran [REDACTED]



7B  
Photo 7

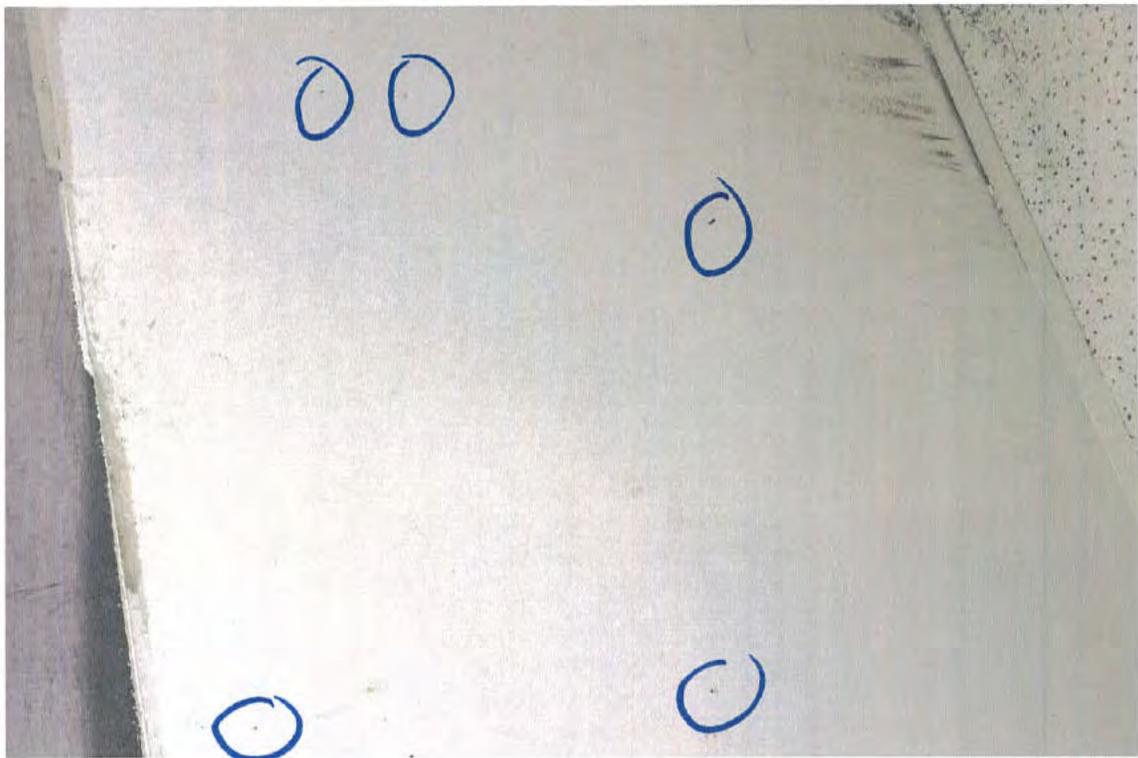
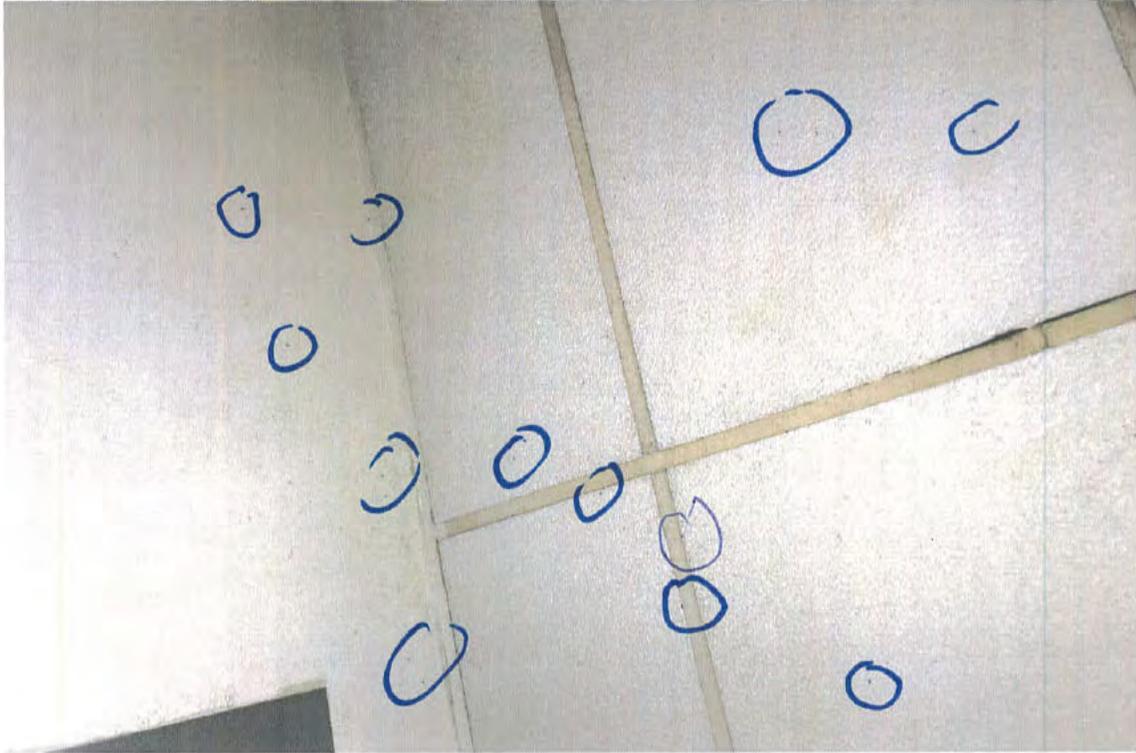


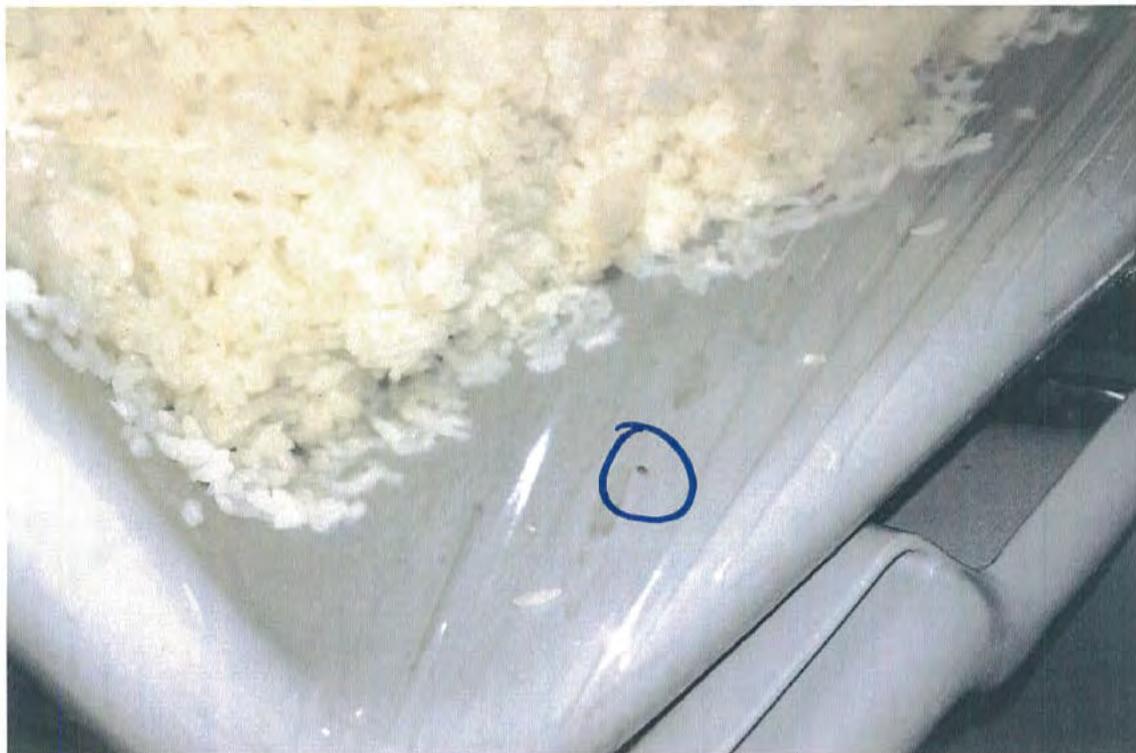
Photo 8

9326-7540 QUEBEC INC. # 111890  
RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2  
Photo prise le : 2020-10-02 – Art. 2.1.2, al. 1  
P. Bilodeau [REDACTED] J. Tran [REDACTED]

PB  
Photo 09

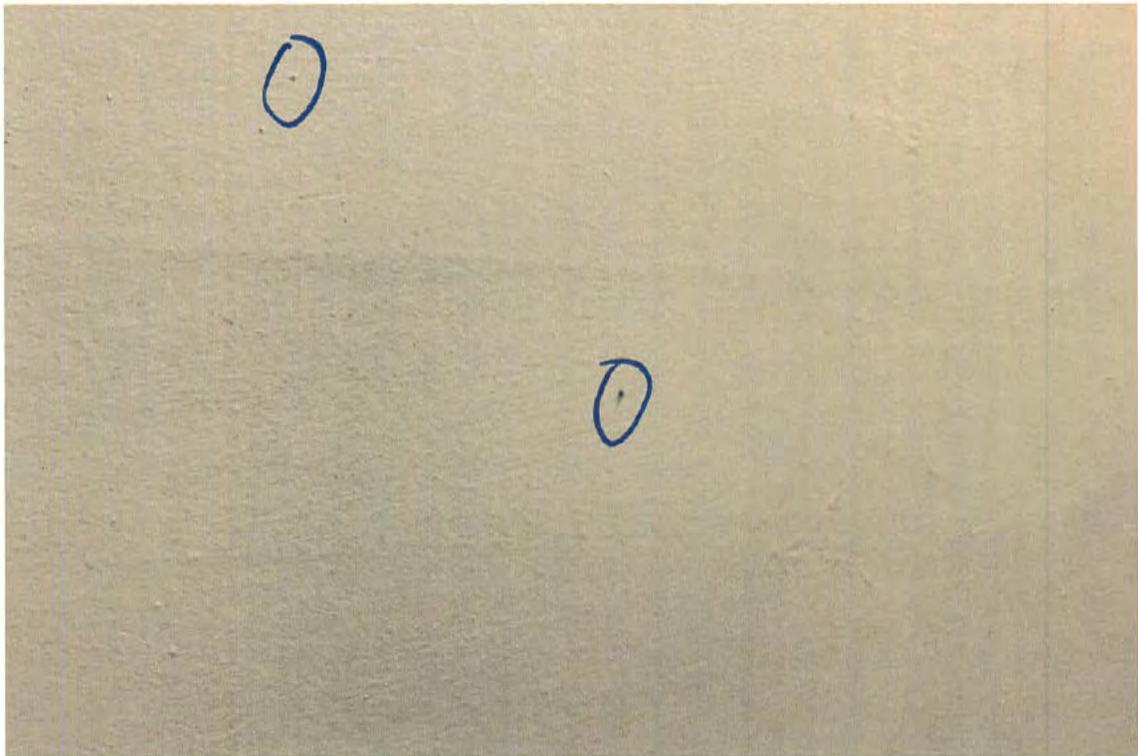


PB  
Photo 10

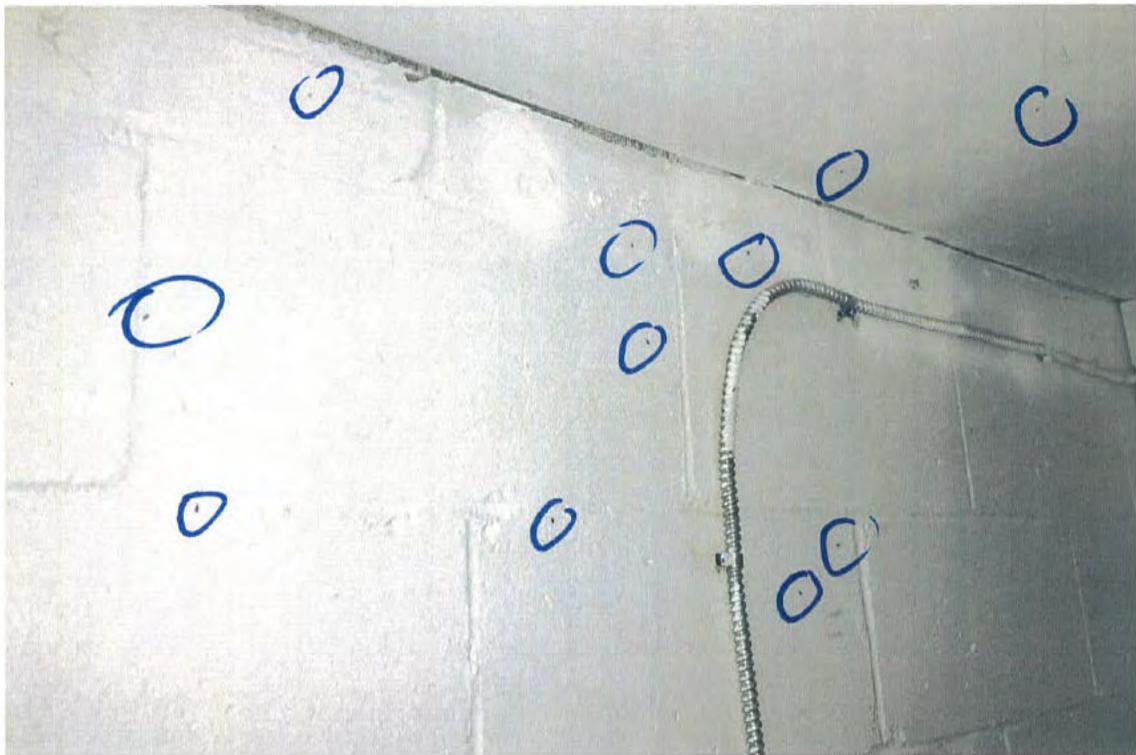


9326-7540 QUEBEC INC. # 111890  
RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2  
Photo prise le 2020-10-02 Art 2.1.2, al. 1  
P. Bilodeau [REDACTED] J. Tran [REDACTED]

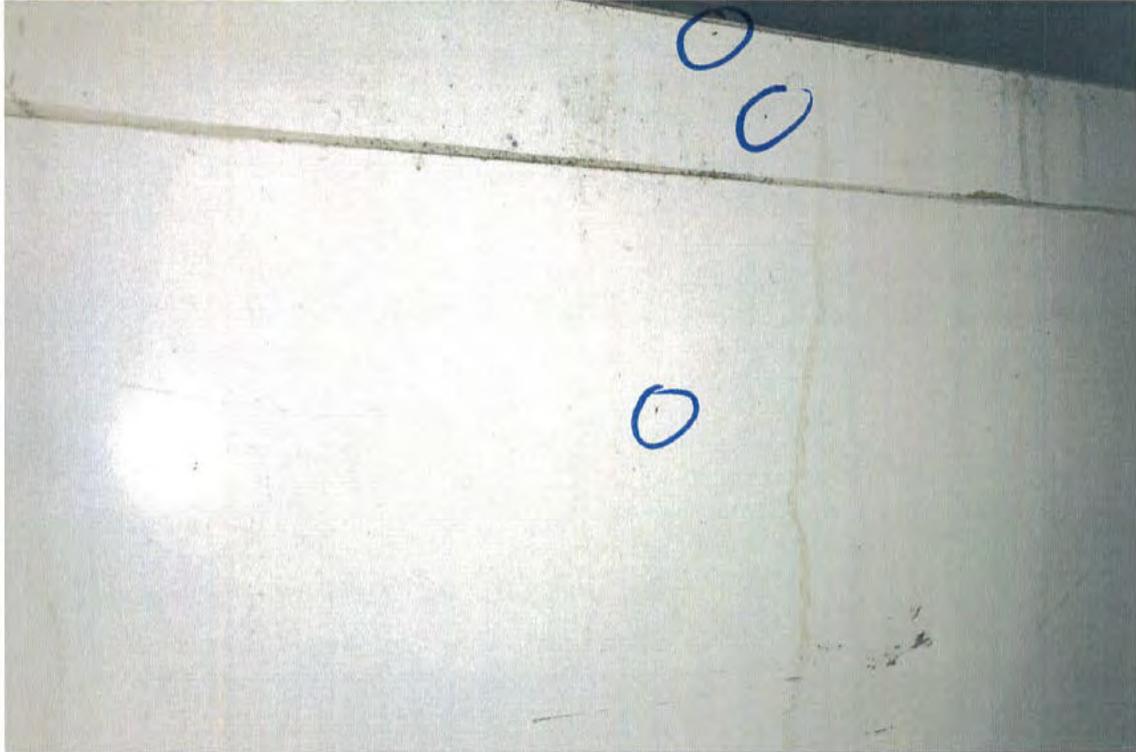
PB  
Photo 11



PB  
Photo 12



9326-7540 QUEBEC INC. # 111890  
RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2  
Photo prise le : 2020-10-02 – Art. 2.1.2, al. 1  
P. Bilodeau [REDACTED] J. Tran [REDACTED]



PB  
Photo # 13

**Établissement # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** 9326-7540 QUEBEC INC.  
**Dossier :** 2349300-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température égale ou inférieure à 4°C pour les aliments servis froids et à une température égale ou supérieure à 60°C pour les aliments servis chauds.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rouleaux aux légumes maintenus à une température interne de 38.8°C sur une table de travail entre les appareils à cuisson. Poulet pané à 22°C sur la même table dans la cuisine. Vegetable rolls kept at an internal temperature of 38.8 ° C on a worktable between the cooking appliances. Breaded chicken at 22 ° C on the same table in the kitchen.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Les produits ont été replacés au réfrigérateur</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>■ Augmenter le nettoyage des contenants alimentaires dans la cuisine, du plancher sous les appareils à cuisson, plancher le long des murs, la majorité des poignées de réfrigérateur. Le plancher et les murs dans le couloir menant au marches de l'escalier pour le sous-sol sont sales. La porte de sortie de secours est sale. Dans la chambre froide, les tablettes, le plancher et les murs sont sales. La salle de bain des employés est sale.</li> <li>■ Increase cleaning of food containers in the kitchen, flooring under cooking appliances, flooring along walls, most refrigerator handles. The floor and walls in the hallway leading to the stairs to the basement are dirty. The emergency exit door is dirty. In the cold room, the shelves, the floor and the walls are dirty. The employees' bathroom is dirty.</li> <li>■ VOUS AVEZ DÉJÀ UN AVIS D'INFRACTION VALIDE AU DOSSIER POUR CE POINT, VOUS DEVEZ VOUS CONFORMER SANS DÉLAI CAR UNE POURSUITE JUDICIAIRE POURRAIT ÊTRE RECOMMANDÉE SANS AUCUN AUTRE AVIS DE NOTRE PART.</li> <li>■ YOU ALREADY HAVE A VALID NOTICE OF INFRINGEMENT ON FILE FOR THIS ITEM, YOU MUST COMPLY WITHOUT DELAY AS LEGAL PROCEEDINGS MAY BE RECOMMENDED WITHOUT ANY OTHER NOTICE FROM OUR PART.</li> </ul>
3 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lors de la visite, j'ai constaté qu'un employé nettoyait la porte de la cuisine avec un linge froide. During the visit, I noticed that an employee was cleaning the kitchen door with a cold cloth.</li> </ul>

4 *	Il est interdit de faire usage de tabac dans le local, l'aire ou le véhicule où l'on prépare ou entpose des aliments.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Il y a une forte présence de cendre de cigarette sur le plancher de la salle de bain au sous-sol.</li> </ul> <p>There is a strong presence of cigarette ash on the bathroom floor in the basement.</p>
5	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le manipulateur d'aliment affectés à la préparation portait des bijoux ( chaîne).</li> </ul> <p>The food handler assigned to the preparation wore jewelry (chain).</p>

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>■ La résille ou le chapeau de l'employé ne recouvrait pas entièrement ses cheveux.</li> </ul> <p>The employee's fishnet or hat did not completely cover his hair.</p>
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>■ Les caisses d'aliments sont entreposés directement sur le plancher de la chambre froide et de la chambre de congélation. Dans l'aire de préparation des aliments, présence d'un contenant de carotte sur le sol.</li> <li>■ The food crates are stored directly on the floor of the cold room and the freezer room. In the food preparation area, there is a container of carrots on the ground.</li> </ul>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 854876		
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. 1.4.1, al. 2 et 5 Température de conservation (produit altérable à la chaleur et aliment périssable).	250\$	à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 2 Usage de tabac interdit	250\$	à 9,000\$
<b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</b>		
<b>Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 et 5 Température de conservation (produit altérable à la chaleur et aliment périssable).</b>		
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.		
<b>Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 2 Usage de tabac interdit</b>		
Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits personne ne peut y faire usage de tabac.		
<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
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le <a href="http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils">www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</a> .

Le rapport d'inspection a été remis à <span style="background-color: black; color: black;">XXXXXXXXXX</span>
--

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Pierre Bilodeau

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

**Courriel:** pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Jessica Tran, 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 # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

## NOTES

Le commerce est fermé pour la pandémie

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).

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Luc Vigneault, Inspecteur

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

## 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

**SOUS TOUTE RÉSERVE**  
**Montréal le 06 mars 2020**

### **LETTRE CERTIFIÉE :**

9326-7540 QUEBEC INC.  
RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

No. Dossier : MAPAQ 2349300 - 0001 ; Montréal : 111890

**À l'attention de l'exploitant de l'établissement RESTAURANT FISSHU.**

**Objet : Avis administratif et demande d'un plan de mesures correctives**

Monsieur, Madame,

Le 27 avril 2016 dernier, le service d'inspection vous demandait d'appliquer des mesures correctives pour améliorer l'hygiène et la salubrité de votre établissement.

Depuis, nous avons effectué 15 inspections à votre établissement et les problèmes constatés sont toujours présents.

Nous vous demandons de nous transmettre un plan de mesures correctives avant le 20 mars 2020. Dans le cas contraire, nous devons prendre des moyens légaux pour régulariser la situation afin de protéger les consommateurs et consommatrices. La gravité et la répétition des problèmes observés (Annexe 1) à votre établissement expliquent notre demande. Vous devez communiquer avec la Division de l'inspection des aliments, au numéro 514 280-4300.

Si vous ne communiquez pas avec nous, le ministre pourrait suspendre, annuler ou refuser la délivrance de votre permis. Une suspension de permis pourrait faire l'objet d'une publication sur le site Internet du MAPAQ. Vous trouverez, en annexe, une copie de l'article 15 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P-29) qui décrit les pouvoirs du ministre dans ces situations.

Vous devez détenir, préparer et vendre des aliments sécuritaires.

Veuillez agréer, Monsieur ou Madame, nos salutations distinguées.

La Direction  
Division de l'inspection des aliments  
Ville de Montréal  
(514) 280-4300

## Annexe 1

9326-7540 QUEBEC INC.  
 RESTAURANT FISSHU  
 537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
 Montréal, Québec  
 H3B 1B2

**No. Dossier : MAPAQ 2349300 - 0001 ; Montréal : 111890**

### Détails des mauvaises méthodes de préparation des aliments et des événements concernant votre établissement

Événements	Éléments / motifs	Dates
<b>Avis de non-conformité reçus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavage des mains;</li> <li>- Locaux et matériel propres, salubrité maintenue;</li> <li>- Propreté des lieux;</li> <li>- Température de conservation, aliments périssables;</li> <li>- Température de conservation, produits altérables à la chaleur;</li> <li>- Vermine, animaux, contaminants, polluants;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2016-08-29;</li> <li>- 2019-07-16;</li> <li>- 2016-04-27;</li> <li>- 2019-11-05;</li> <li>- 2019-03-05;</li> <li>- 2018-09-25;</li> </ul>
<b>Infractions commises (procédures judiciaires)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Propreté des lieux;</li> <li>- Température de conservation, produits altérables à la chaleur;</li> <li>- Vermine, animaux, contaminants, polluants;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2019-03-05; 2018-09-25;</li> <li>- 2019-05-07;</li> <li>- 2019-07-16;</li> </ul>
<b>Avertissements reçus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avis administratif / Superviseur/ lettre suspension permis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2016-09-01;</li> </ul>

L.R.Q., chapitre P-29

### LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

#### SECTION IV

#### SUSPENSION, ANNULATION, REFUS DE RENOUVELLEMENT DU PERMIS: RECOURS DEVANT LE TRIBUNAL ADMINISTRATIF DU QUÉBEC

15. Le ministre peut suspendre, annuler ou refuser de renouveler le permis de tout titulaire qui:

a) a été déclaré ou s'est avoué coupable d'une infraction à une disposition de la présente loi ou de ses règlements, à moins qu'il n'en ait obtenu le pardon;

b) ne remplit plus les conditions requises pour obtenir son permis;

b.1) ne respecte pas une condition ou une restriction indiquée au permis;

b.2) qui, de façon répétitive, ne respecte pas la présente loi ou un règlement édicté en vertu de celle-ci;

c) a cessé ses opérations de façon définitive ou durant au moins dix mois consécutifs.

En outre, le ministre peut refuser de délivrer un permis lorsque le demandeur est ou a été dirigeant, administrateur ou associé d'une association, société ou personne dont le permis est sous le coup d'une suspension ou d'une annulation au moment de la demande de permis.

1974, c. 35, a. 12; 1977, c. 35, a. 8; 1990, c. 80, a. 8; 1997, c. 43, a. 875; 2000, c. 26, a. 17.

Établissement # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

## NOTES

RAISON DE LA VISITE: Suivi de maîtrise pour la perforation de l'emballage des saumon sous vide, maintien des aliments dans les insertions des tables froides et les résultats des pH du riz à sushi.

Les emballages de saumon sont perforés.

Les aliments sont bien maintenus dans les insertions.

Ils ont révisé certaines choses dans la recette (stabilité de certains ingrédients). Les résultats de pH sont beaucoup plus stables (entre 4.0 et 4.2)

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 : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Gustavo Gonzalez, Inspecteur

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

**Établissement # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** 9326-7540 QUEBEC INC.  
**Dossier :** 2349300-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Un paquet de saumon fumé en décongélation dans un réfrigérateur et dont l'emballage n'était pas perforé.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> L'employé, à ma demande, a perforé l'emballage. Explication de la raison.</p>
2	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dans la chambre froide au sous-sol, les divers produits crus emballés séparément (poulet, crevettes et boeuf) sont entreposés dans le même contenant. Les niveaux hygiéniques ne sont pas respectés.</li> </ul>
3	Les produits ne doivent pas être conservés en dehors d'un réfrigérateur ou d'un réchaud pour une durée prolongée afin d'éviter la prolifération des bactéries. Faire les préparations en petites quantités et retourner les aliments rapidement au chaud (>60°C) ou au froid (<4°C). Ne pas laisser les aliments traîner inutilement à la température de la pièce.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dans la cuisine, les employés dans la section cuisson laissent certains produits (crevettes panées, et légumes cuits panés) sur le dessus des insertions des tables froides. Conserver les aliments dans les insertions ou dans le réfrigérateur.</li> </ul>
4	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ En regardant les résultats de pH dans le registre que le restaurateur maintient sur place, j'ai constaté que le pH du riz à sushi montre des résultats qui varient beaucoup. Il y a des pH de 3,6 et qui peuvent monter à 4,3. La recette est affichée dans la cuisine et est très explicite (texte avec bonne description et photos).</li> <li>■ Assurez-vous avec les responsables de la préparation du riz, qu'ils suivent minutieusement la recette. La variation des résultats de pH peut être le signe d'une méthode de préparation qui ne respecte pas la recette.</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>■ L'extérieur du contenant de la moppe est sale. Les marches de l'escalier menant au sous-sol sont crasseuses. Présence de beaucoup de toiles d'araignée au sous-sol. Le plancher le long des murs du sous-sol est sale. La salle de bain des employés est sale. Le plancher de la chambre froide au sous-sol est sale.</li> </ul>

6	L'exploitant doit s'assurer que les personnes présentes dans les aires de manipulation ou d'entreposage des produits, du matériel ou des emballages ou dans les aires de préparation des produits respectent les règles d'hygiène et de salubrité prévues par règlement. Il doit également s'assurer que lui-même et son personnel présents dans ces aires et lieu respectent les mesures prévues par règlement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'exploitant ne s'assure pas du respect des règles d'hygiène par son personnel. Effets personnels entreposés au dessus d'un réfrigérateur dans la cuisine.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Les vêtements ont été relocalisés.</p>
---	--	--

## AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les évier de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le robinet de l'évier de la section des sushis bouge facilement</li> </ul>
2	L'utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation utilisant l'eau potable sans boucle de recirculation est interdite depuis le 1er janvier 2018 en vertu du règlement RCG 13-011 de la Ville de Montréal. Les équipements existants doivent être remplacés. Pour de plus amples informations, consultez le site <a href="http://ville.montreal.qc.ca/eaudemontreal">ville.montreal.qc.ca/eaudemontreal</a> (section règlements) ou appelez le 311.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation à l'eau</li> </ul>

## NOTES

Demande , de me contacter cette semaine au 514 280-4309 (Carole Yelle)

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 : Pierre Bilodeau

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

Courriel: [pierre.bilodeau@montreal.ca](mailto:pierre.bilodeau@montreal.ca)

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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 # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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 poulet en tranches et l'ail dans l'huile qui sont entreposés dans le réchaud étaient à des températures respectives de 49°C et 55°C (cuisine). The sliced chicken and garlic in the oil stored in the stove were at temperatures of 49 ° C and 55 ° C respectively.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> L'appareil a été ouvert à ma demande car un employé l'avait fermé.</p>
2 *	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les comportements des employés derrière le comptoir ne sont pas bons. Les employé(e)s portant des gants semblent les garder longtemps et faire différentes manipulations pouvant représenter des risques de contaminations. Nettoyage avec les mêmes gants que ceux de la préparation. De plus, le changement des gants doit s'accompagner d'un lavage des mains.</li> <li>■ Employee behavior behind the counter is not good. Employees wearing gloves seem to keep them for a long time and do different types of work that may represent a risk of contamination. Clean with the same gloves as the preparation. In addition, the change of gloves must be accompanied by a hand washing.</li> </ul>

3	<p>Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le responsable mentionne vérifier le riz à sushi (pH) à tous les productions. J'ai demandé le pH visé? Il m'a mentionné qu'il visait 4.5 pH. Le pH que vous devez atteindre est de 4.2 maximum. De plus, les résultats ne sont pas disponibles car ils ne tiennent pas de registre à ce sujet. Il est impossible de vérifier le pH du riz la journée que le client a consommé les sushis.</li> <li>■ The manager mentions checking the sushi rice (pH) at all productions. I asked for the target pH? He told me he was aiming 4.5 pH. The pH you need to reach is 4.2 maximum. Moreover, the results are not available because they do not keep a record on this subject. It is impossible to check the pH of the rice the day the customer consumed the sushi.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> J'ai vérifié le pH du riz préparé ce matin. Résultat: 4.2 I checked the pH of the rice prepared this morning. Result: 4.2</p>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisher Scientific, www.fishersci.ca, 1-800-234-7437, 111 Scotia Court, Whitby, ON, L1N 6J6</li> <li>- Thermo Scientific, www.thermo.com, 2922 3rd Ave NE, Calgary, Alberta, Tel.:(403) 291-4700</li> <li>- Indigo Instruments, www.indigo.com, (519) 746-4761, 1-800-746-4764</li> <li>- Whatman, www.whatman.com, 1-800-WHATMAN ou 1-800-526-3593</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les bandelettes utilisées présente une graduation de 0.5. Il est impossible de savoir si le pH est de 4.2. The strips used have a graduation of 0.5. It is impossible to know if the pH is 4.2</li> </ul>
5	<p>Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le bar est très sale (porte menant au sous-sol, plancher et murs, chariot de plastique et l'intérieur de la machine à glace. The bar is very dirty (door leading to the basement, floor and walls, plastic cart and the inside of the ice machine.</li> <li>■ Le plancher le long des murs au sous-sol est sale. La surface de la porte de la chambre froide et de la chambre de congélation est sale. The floor along the walls in the basement is dirty. The door surface of the cold room and the freezing chamber is dirty.</li> </ul>
6	<p>Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Une employé portait des boucles d'oreilles et une chaîne au cou. An employee wore earrings and a chain around his neck.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Retiré immédiatement</p>
7	<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>■ Il y a quelques drosophiles dans la section au fond de la cuisine mais dans l'ensemble, il y a eu une bonne amélioration à ce niveau. Maintenir vos efforts pour éviter une recrudescence de la situation.</li> <li>■ There are some Drosophila in the section at the back of the kitchen but overall, there has been a good improvement at this level. Maintain your efforts to avoid a recrudescence of the situation.</li> </ul>

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 843401

<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. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables	250\$ à 9,000\$
<p><b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</b></p> <p><b>Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables</b></p> <p>Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.</p>	

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

## NOTES

Raison de la visite: IBR et PLAINTE: 28899

Personne malade après consommation de sushi le 8 oct.

### Enquête:

Il y a des problèmes de comportement pour le changement des gants et lavage des mains. L'exploitant m'a mentionné vouloir introduire un système d'alarme qui sonnera au 5 minutes pour inculquer aux employés le changement des gants et lavage des mains.

Il mentionne ne pas avoir eu de plainte à ce sujet et aucun employé malade dernièrement. Les installations sanitaires sont fonctionnelles.

Les températures conformes au niveau de la préparation des sushis. Problème de température dans la cuisine dans un réchaud.

Rotation conforme.

Pas de registre du pH du riz à sushi et utilisation de bandelette avec une graduation inadéquate ne permettant pas d'avoir une bonne lecture du pH

Plainte indéterminée

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 : Pierre Bilodeau

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

Courriel: [pierre.bilodeau@montreal.ca](mailto:pierre.bilodeau@montreal.ca)

J'  osé les gestes mentionnés dans ce rapport.

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.

## Historique de la plainte 28899

**Demandé par** : Mantzavrakos, Myrta

**Demandé le** : 2022-06-02 15:45

### Paramètres

#### Critères de sélection

Numéro de plainte : 28899

#### Ordres de tri

#### Groupes

**TIA** :  **Date réception** : 2019-10-29 14:05 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 48 heures **Prise en charge** : 2019-10-30 13:04 **Motifs** : Aliment impropre  
**Santé** :  **Nb. pers. malades** : 1 **Délai réel PeC** : 22:59 **Délai réel int.** : 98:33 **Conclue le** : 2020-07-02 **Conclusion** : Indéterminée  
**Sans inspection** :  **Regroupement** : **Statut** : Complétée **Date statut** : 2020-07-02  
**Description** : Cas de Shigella flexneri signalé par la DSP de Montréal. [redacted] a débuté le 11/10 des symptômes N, V, CA, F, D, sang et mucus dans les selles, fatigue inhabituelle. Durant la période d'exposition du 7 au 10/10 (le 08/10) il a mangé sushis variés et de l'eau non embouteillée au resto FISSHU, [redacted], toutefois rien à signaler dans la période d'exposition. Aucun voyage, pas de contact sexuel, aucune évidence de transmission secondaire.  
**Info insp.** : Enquête de plainte pour vérifier méthodes de préparation de sushi à base de poisson varies. Vérifier s'il y a d'autres plaintes ou employés malades, lavage des mains, la qualité des aliments, fraîcheur, mode de conservation, température.  
 MC

**Plaignants**

Nom	Organisme	Téléphone
-----	-----------	-----------

[redacted]		
------------	--	--

**Intermédiaires**

Nom	Organisme	Téléphone
-----	-----------	-----------

Poulin, Caroline	Direction de la santé publique - Montréal	514 358-7550
------------------	---	--------------

**Agents**

Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé
-----	--------------	------------------	----------

Shigella flexneri	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

**Suivis**

Date	Type
------	------

2019-11-05	Signal. MAPAQ
2020-07-02	Rapp. MAPAQ

Enquêtes

Établissement : RESTAURANT FISSHU Adresse : 537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2 No établ. : 111890  
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Restaurant District : 16

Charges de risque

Niveau de risque : Chronique Maîtrisé :   
En date du : 2019-11-05 Maîtrisé le :

Dernière plt. enq.	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
	Plainte	2	2019-11-05	3375	Élevé	10	FX					10				S.O.			50		10				10		10	10	
IBR / 5M précédent	Suivi de maîtrise	2	2019-08-27	S.O.	S.O.											S.O.									10		10		

Date début enquête : 2019-11-05 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant :  Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : Il y a des problèmes de comportement pour le changement des gants et lavage des mains. L'exploitant m'a mentionné vouloir introduire un système d'alarme qui sonnera au 5 minutes pour inculquer aux employés le changement des gants et lavage des mains.  
Il mentionne ne pas avoir eu de plainte à ce sujet et aucun employé malade dernièrement. Les installations sanitaires sont fonctionnelles.  
Les températures conformes au niveau de la préparation des sushis. Problème de température dans la cuisine dans un réchaud.  
Rotation conforme.  
Pas de registre du pH du riz à sushi et utilisation de bandelette avec une graduation inadéquate ne permettant pas d'avoir une bonne lecture du pH

Visites

No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
843401	2019-11-05 14:15	97	111890	RESTAURANT FISSHU	Bilodeau, Pierre	Régulière, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection

Exigence	Article	Infractions
T°C interne, aliment périssable maintenu chaud, 60°C	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5	Avis d'infraction
Lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2	
Riz à sushi, prise de pH à chaque lot	Loi P-29, art. 3.1, al. 2	
Fournisseurs de bandelettes pour mesurer le pH du riz à sushi	Loi P-29, r.1, art. -	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Vernis à ongles et bijoux	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 5	
Vermine, animaux, excréments et polluants	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	

**Établissement # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** 9326-7540 QUEBEC INC.  
**Dossier :** 2349300-0001

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

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ La chambre froide au sous-sol (plancher et tablettes) sont sales
2	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris. Mettre le globe de verre par dessus l'ampoule de la chambre froide.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	■ Endroit dont l'éclairage est insuffisant pour l'exécution des opérations. L'ampoule de la chambre froide est unidirectionnel et ne permet pas à la luminosité de se rendre au fond de la chambre froide. Choisir un type d'ampoule permettant à la lumière d'irradier partout dans la chambre froide.

NOTES		
<p>Raison de la visite: suivi de maîtrise pour l'assainissement, présence de drosophile et entreposage des viandes crues.</p> <p>La situation au sujet des drosophiles est meilleure. Il y a quelques drosophiles mais pas problématique.</p> <p>L'entreposage des viandes crues est conforme. L'assainissement est faite avec un produit quaternaire</p> <p>_____</p> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le <a href="http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils">www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</a>.</p>		

Le rapport d'inspection a été remis à XXXXXXXXXX

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Pierre Bilodeau

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

**Courriel:** pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Lisa Bishara, 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 # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

## NOTES

Raison de la visite: plainte 28249

Objet de la plainte: Odeur et gout des sushis pas frais.

La rotation des produits (poissons et autres fruits de mer) est très bonne. Le saumon est livré à tous les jours et les autres poissons et fruits de mer une fois par semaine. Ils sont congelés et utilisés au besoin.

Les températures sont conformes.

Le gérant m'a mentionné que la semaine passée, un client a commandé 20 sushis et que le serveur lui a suggéré d'en prendre moins pour éviter d'avoir à les payer (sushi payé à l'unité). Il en a consommé que 10 sur les 20 et ne voulait pas payer pour les 10 autres qu'il n'avait pas mangé. Le gérant pense que c'est possiblement la personne qui a fait la plainte.

Plainte non fondée.

Remise du guide sur la préparation des sushis et autres produits consommés crus

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 

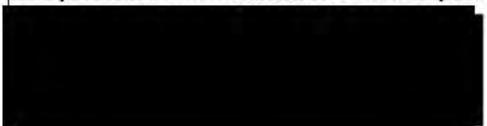
## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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

  
Signature

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

**Établissement # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** 9326-7540 QUEBEC INC.  
**Dossier :** 2349300-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le dessus du couvercle de la chaudière contenant de la sauce à salade était entièrement recouvert de sang frais.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Par précaution, le gérant a éliminé la sauce (5kg) malgré que je n'ai pas constaté de contamination.</p>
2 *	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les planches de plastique pour découper et préparer les aliments ne sont pas assainies après le lavage.</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>■ <b>MALPROPRE:</b> Les équipements de cuisson, la hotte, le lave-vaisselle (intérieur et dessus) ainsi que la section de la plonge, le plancher de la chambre froide et de la chambre de congélation, les cuiseurs à riz, la machine pour rouler les sushis, les fixtures des néons sont poussiéreuses, les micro-ondes, les woks, les stations lavage des mains, le sous-sol, le plancher derrière les équipements ainsi que la jonction du mur et du plancher.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Il a été demandé de nettoyer la machine pour rouler les sushis sur le champs car l'intérieur de celle-ci présentait une accumulation de saleté noire.</p>
4	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Il y a des drosophiles dans la section lavage sous l'équipement de lavage, sur des contenants, dans la section cuisson et au sous-sol</li> </ul>
5	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre deux tables et deux équipements dans la cuisine.</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'écailles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plusieurs murs et le plafond dans un local au sous-sol sont maculés de moisissure et les surfaces sont en putréfaction.</li> </ul>
7	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'employé affecté au lavage de la vaisselle portait une bague et un bracelet.</li> </ul>
8	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lieu encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.</li> </ul>

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation utilisant l'eau potable sans boucle de recirculation est interdite depuis le 1er janvier 2018 en vertu du règlement RCG 13-011 de la Ville de Montréal. Les équipements existants doivent être remplacés. Pour de plus amples informations, consultez le site <a href="http://ville.montreal.qc.ca/eaudemontreal">ville.montreal.qc.ca/eaudemontreal</a> (section règlements) ou appelez le 311.	■ Utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation à l'eau

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 837614	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
<p><b>Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue</b></p> <p>L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.</p> <p><b>Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants</b></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> <p><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></p>	

NOTES
Des photos ont été prises.
Dans la cuisine, il y avait 2 employés à la plonge, 3 qui faisait la préparation des aliments (cuisson et couper). Au bar à sushi, il y avait 3 employé(e)s qui préparaient des sushis. 2 serveurs, une employée au bar et le gérant. Il y avait 25 clients dans la salle à manger.
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le <a href="http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils">www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</a> .
Le rapport d'inspection a été remis à <span style="background-color: black; color: black;">XXXXXXXXXX</span>

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Pierre Bilodeau

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

**Courriel:** pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Véronique Lacombe, Inspecteur

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : [www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments](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°  Référence n° 7169	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
9326-7540 QUÉBEC INC.		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
537, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, Québec H3B 1B2			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	(514) 889-9966	Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour	Heure	<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 2.1.2.
2019-07-16	11:00		
Description de l'infraction			
en ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt d'insectes ou de leurs excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
Restaurant Fisshu			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
537, rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, Québec		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant avec service aux tables		111890	
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"/>			
Je me suis présenté le 16 juillet 2019 à 11:00 au Restaurant Fisshu situé au 537, rue Sainte-Catherine Ouest à Montréal avec ma collègue Mme Véronique Lacombe. Je me suis présenté [redacted] qui était présent dans la salle à manger. Le commerce était en opération à mon arrivée. Il y avait 25 clients qui étaient attablés dans la salle à manger et qui consommaient leur repas. Dans la cuisine, il y avait 2 employés à la plonge, 3 autres qui faisaient la préparation des aliments. Au bar à sushi, il y avait 3 employés(e)s qui préparaient des sushis. Il y avait 2 serveurs, une employée au bar ainsi que le gérant. Le permis du M.A.P.A.Q. affiché sur place au comptoir-caisse et dont la date d'expiration était le 2019-09-25 (photo 1). La compagnie est enregistrée au registraire des entreprises du Québec ainsi qu'au site de corporation Canada. Le restaurant est constitué d'une grande salle à manger avec un bar à sushi tout au fond. La cuisine de préparation est derrière le bar à sushi et est accessible par des portes battantes.			
			<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté		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		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)	
BILODEAU PIERRE		Véronique Lacombe	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
87	2019-08-15	18	2019-09-05
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°  Référence n° 7169		
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p><b>SECTION DE LA PLONGE (CUISINE) (photo 2):</b>                      En dessous de l'appareil pour laver la vaisselle, il y avait, sur les tuyaux d'évacuation des eaux usées et sur des chaudières de plastique, des drosophiles vivantes (photos 3 et 4). Un peu plus loin sous l'appareil de lavage de la vaisselle, il y avait des chaudrons qui étaient entreposés sur le plancher. Un de ces chaudrons présentait des drosophiles sur sa surface extérieure (photo 5). Au bout du comptoir de la plonge, il y avait une étagère qui était visée au mur et qui servait à l'entreposage des contenants de plastique, des couvercles de plastique et divers ingrédients alimentaires. En m'approchant de l'étagère, j'ai remarqué la forte présence de drosophiles sur les contenants et les couvercles (photos 6, 7 et 8). En dessous de cette étagère, il y avait des chaudières de plastique entreposées les unes dans les autres. En regardant de plus proches, j'ai compté la présence de 8 drosophiles sur les chaudières (photo 9).</p> <p><b>AIRE DE CUISSON DE LA CUISINE (photo 10):</b>                      Devant les appareils à cuisson, sur une tablette située au-dessus d'un réfrigérateur, il y avait un rouleau de papier brun parsemé des drosophiles (photo 11).</p> <p><b>COULOIR MENANT À L'ESCALIER DU SOUS-SOL:</b>                      En ouvrant la porte au fond de l'aire de cuisson et donnant accès au couloir allant vers le sous-sol, j'ai remarqué qu'il y avait des drosophiles sur un des murs (photos 12 et 13).</p> <p><b>SOUS-SOL:</b>                      Sur le mur situé au bout de l'escalier (photo 14), des drosophiles étaient facilement visibles sur la surface (photo 15). Juste à côté de l'escalier, il y avait un local d'entreposage des équipements (photos 16 et 17). Sur un des murs, il y avait une drosophile de visible (photo 18). Plus loin dans le sous-sol, il y avait un petit local dans lequel il y avait un réservoir d'eau chaude (photo 19). En entrant dans ce local, j'ai remarqué la présence de deux drosophiles sur un des murs (photo 20). Dans la section d'entreposage des canettes vides (photo 21), il y avait des drosophiles sur la partie du mur située au-dessus d'une porte (photo 22).</p>			
<input type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input 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) BILODEAU PIERRE		Nom et prénom (en majuscules) Véronique Lacombe	
Matricule 87	Année Mois Jour 2019-08-15	Matricule 18	Année Mois Jour 2019-09-05
Signature 		Signature 	



7169

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
**Québec**

**PERMIS** 2349300-0001-01

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, a. 9, 1er al., par. m ou n)

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2018-09-26 au 2019-09-25**

Lieu ou véhicule exploité  
**RESTAURANT FISSHU  
537, RUE SAINT-CATHERINE OUEST  
MONTREAL, (Qc)  
H3B 1B2**

Exploitant **9326-7540 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

*Laurent Lessard*  
Laurent Lessard  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Permis alimentaires  
100, chemin Sainte-Foy, 11e étage  
Québec (Québec) G1R 4X5

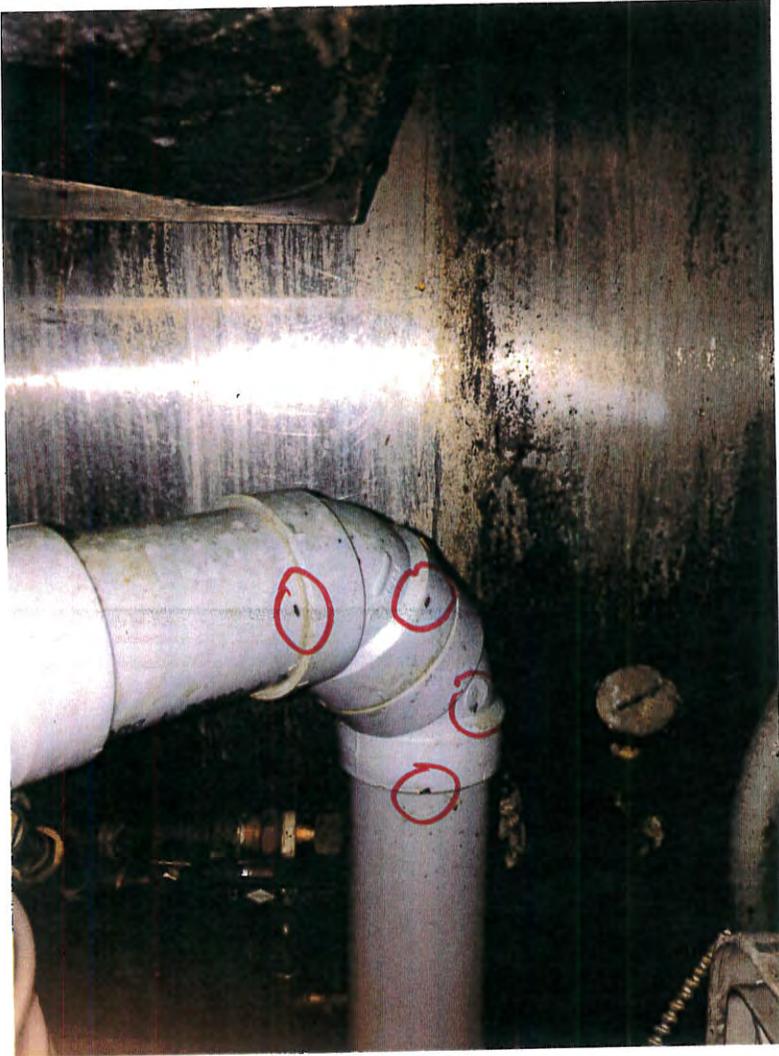
70  
PREL 9  
CHBRE 9  
LENDENATIN

# 1

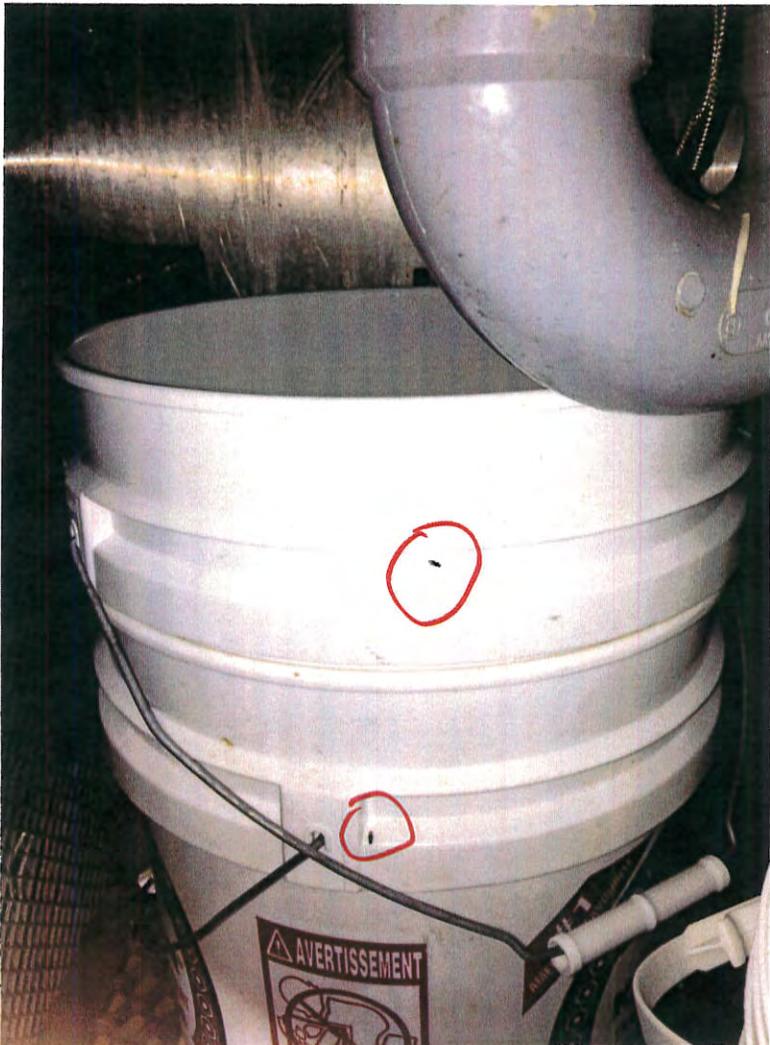


# 2

7169



#3

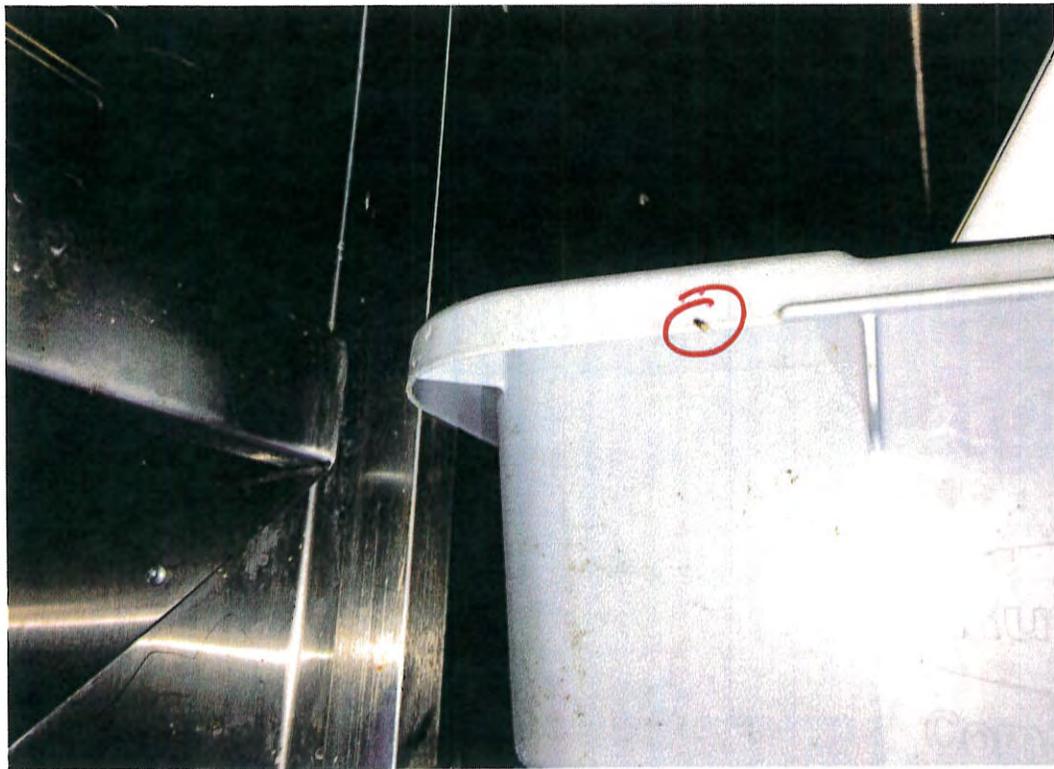


#4

7169

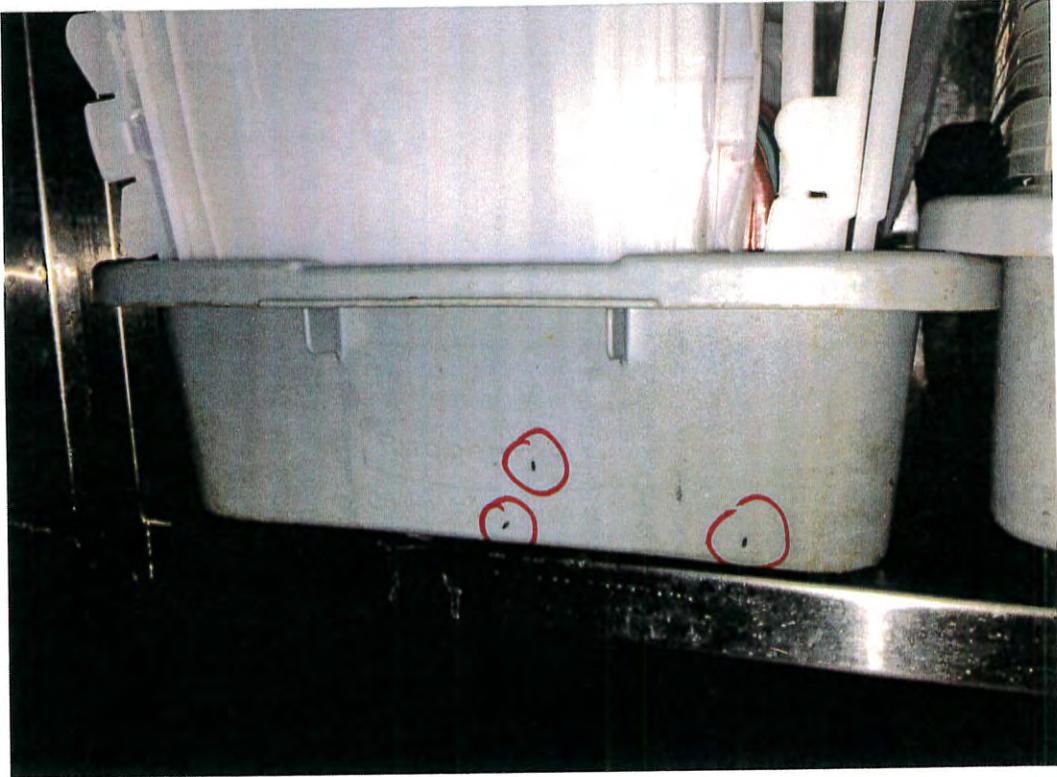


#5



#6

7169

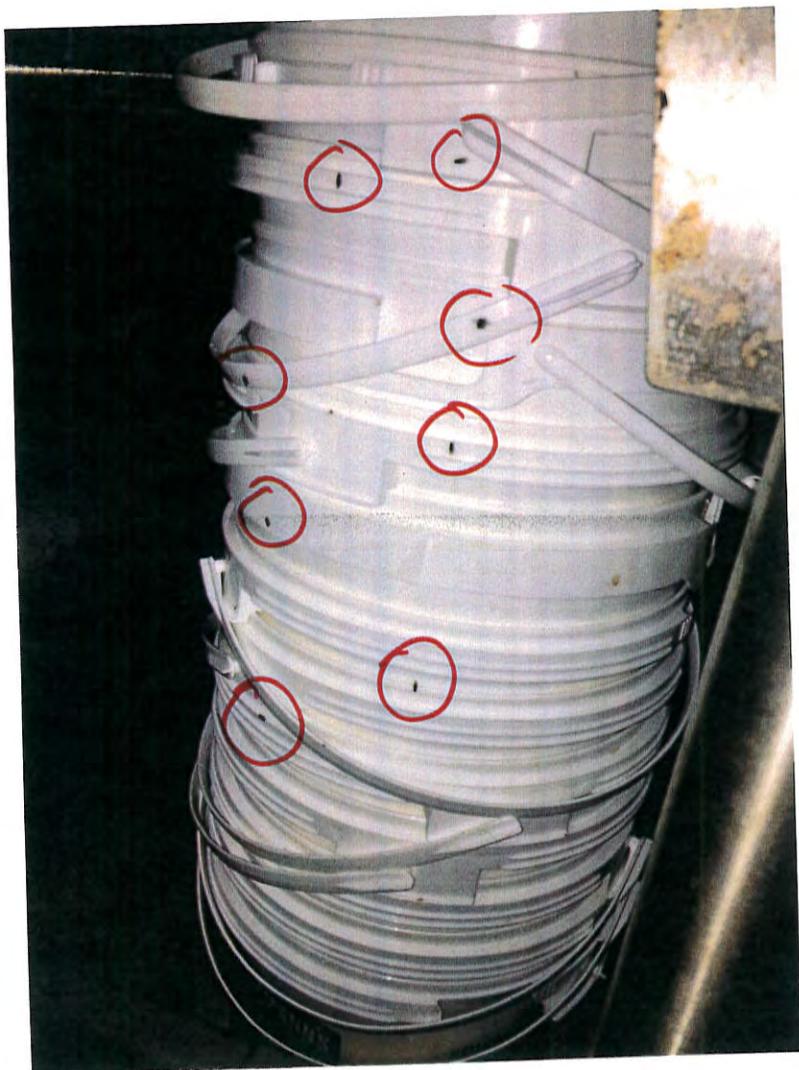


#7



#8

7169

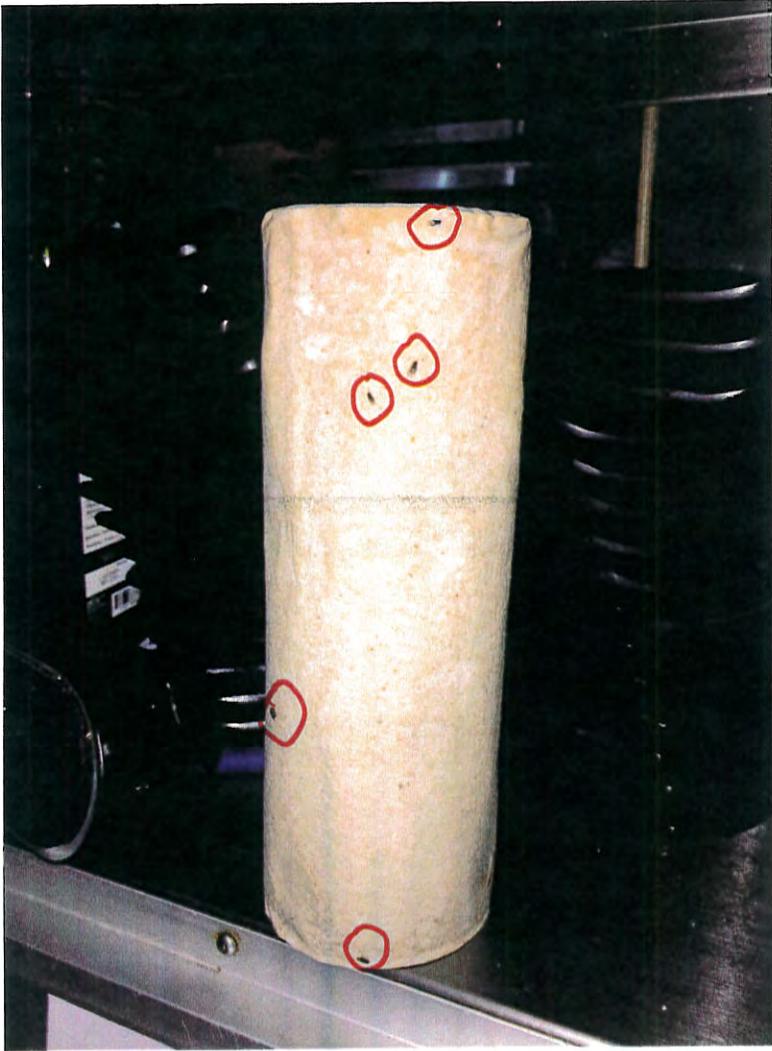


#9



#10

7169

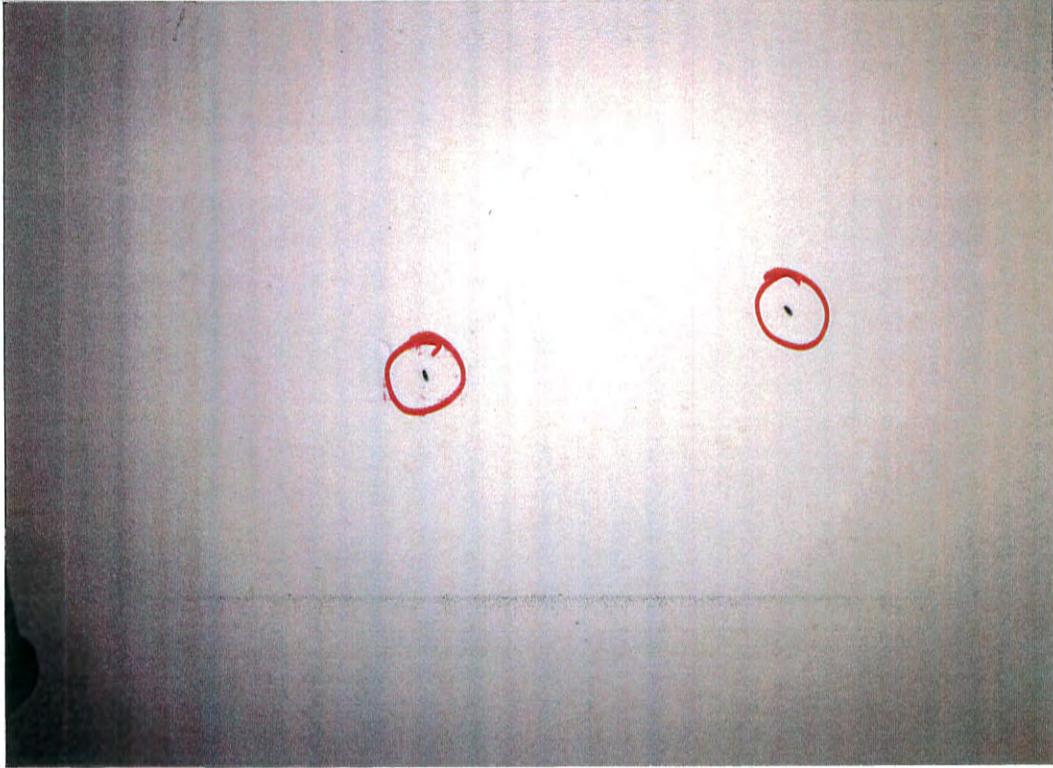


#11



#12

7169

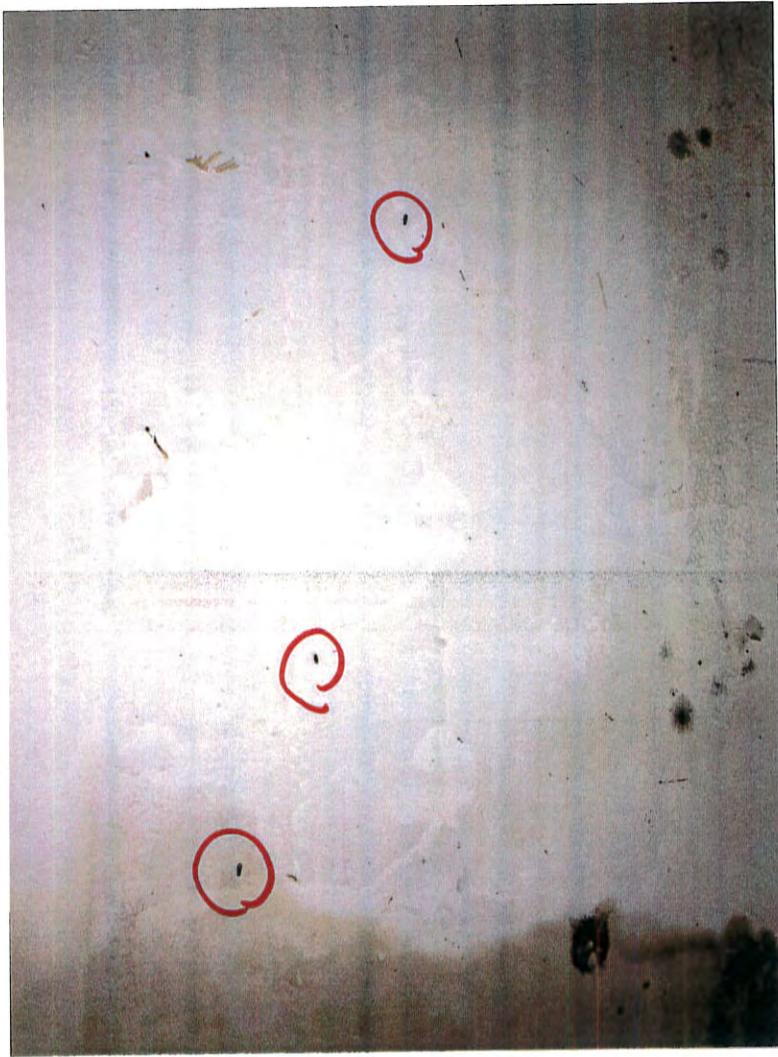


A13



A14

7169

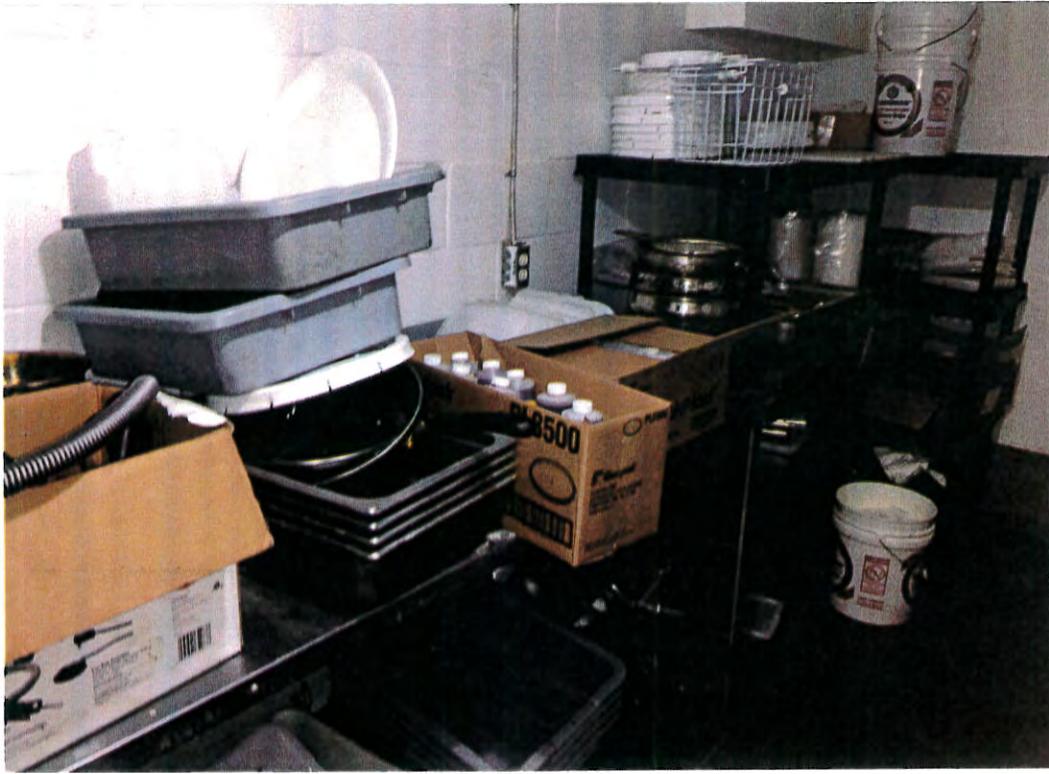


#15



#16

7169



#17

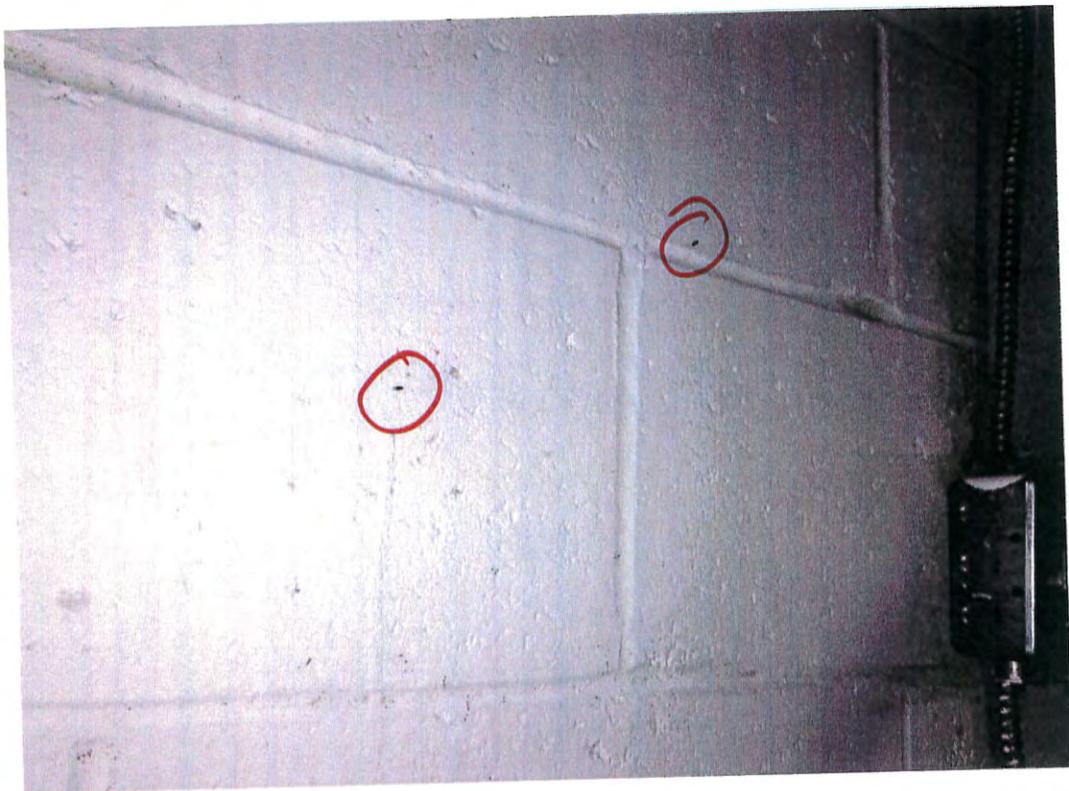


#18

7169



#19

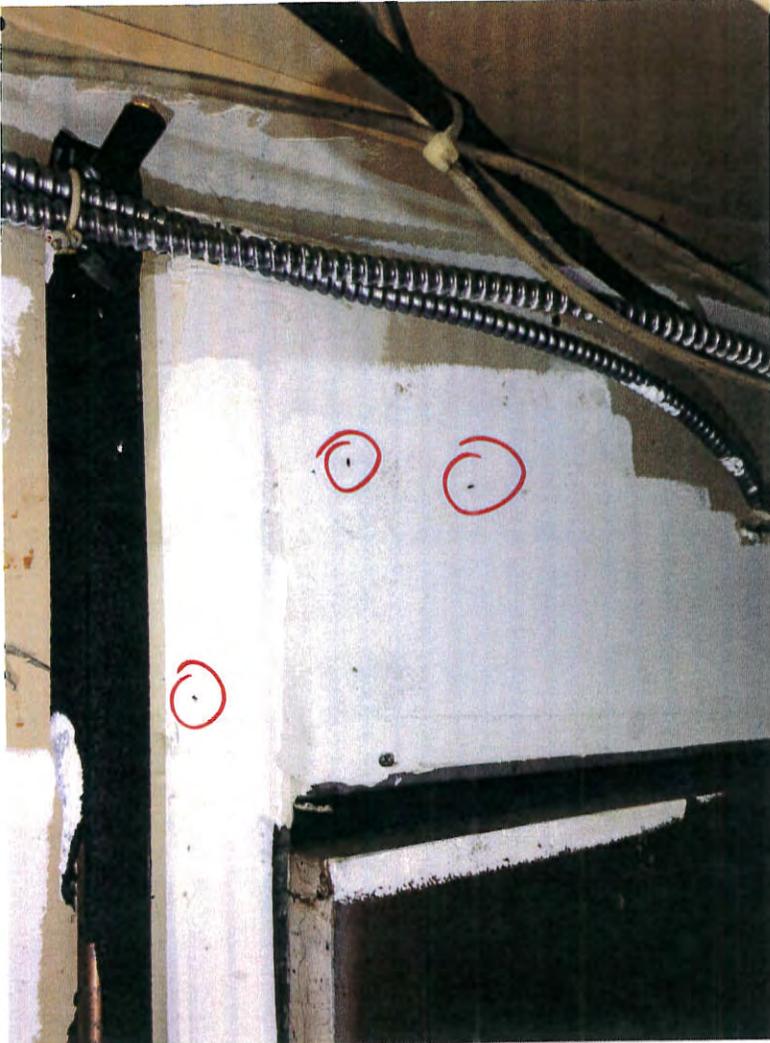


#20

7169



# 21



# 22



Établissement # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

## NOTES

Raison de la visite: Suivi de maîtrise pour les températures des comptoirs réfrigérés du bar à sushis.

Les températures des deux appareils sont conformes. Le saumon est à 4°C. Thermomètres dans les appareils.

L'exploitant m'a montré les différents changements qu'il a fait dans le restaurant. Recouvrement lavable pour les portes d'entrées de la cuisine. Réparation des portes d'armoires dans la section sushis.

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 .

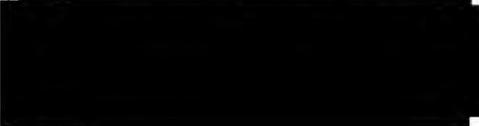
## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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

  
Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Lisa Bishara, 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 # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La température ambiante du présentoir à poisson était de 13°C. Le poisson (saumon) était de 9,7°C. Oeufs de poisson à 9,3°C, thon cru à 10,9°C</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Appareil vidé de sont contenu</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>■ Certains bacs de plastique de grade alimentaire sont sales et sont très mal lavés. Les poignées de réfrigérateurs sont encrassées.</li> <li>■ Le plancher le long de beaucoup de murs est sale et marqué de crasse noire. Le bas de certains murs est marqué de crasse noire (cuisine, aire des sushis et sous-sol). Les portes sont sales. L'extérieur des poubelles est marqué de coup de pied.</li> </ul>
3	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre le bloc de bois et le réfrigérateur (sale)</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Couteaux retirés</p>
4	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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- le papier aluminium recouvert les tuyaux des appareils de cuisson</li> <li>- les étagères en bois non-fini situés près des escaliers</li> </ul> </li> </ul>
5	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>■ Le murs adjacent à l'évier de la section sushis est en mauvais état.</li> </ul>

## AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation utilisant l'eau potable sans boucle de recirculation est interdite depuis le 1er janvier 2018 en vertu du règlement RCG 13-011 de la Ville de Montréal. Les équipements existants doivent être remplacés. Pour de plus amples informations, consultez le site <a href="http://ville.montreal.qc.ca/eaudemontreal">ville.montreal.qc.ca/eaudemontreal</a> (section règlements) ou appelez le 311.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation à l'eau</li> </ul>

**AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 834209**

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. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	250\$ à 9,000\$
<p><b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</b></p> <p>Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur</p> <p>Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.</p> <p>Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.</p>	

**NOTES**

À mon arrivée, le restaurarnt était en opérateur. Les heures d'opérations sur la porte avant mentionnaient ouvert du lundi au jeudi de 11:30 à 14:30. Il y avait plusieurs clients qui mangeaient dans la salle à manger et j'ai vu un payer sa facture.

Il y avait 4 serveur(s) incluant la personne à la caisse enregistreuse. Dans la cuisine, il y avait 2 cuisiniers qui s'occupaient de la cuisson et un plongeur. Dans la section bar à sushis il y avait 4 employé(e)s qui préparaient les produits pour les clients. Le permis MAPAQ était valide et affiché sur le mur au bar. La compagnie 9326-7540 QUEBEC INC.

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 : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

**ACCOMPAGNATEUR(S)**

Lisa Bishara, 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.



RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ  
SUR CONSTAT N° 307914515



Dossier N°

Code d'événement  
6746 FAITS ET GESTES PERTINENTS PAGE 1, RECTO

**A** Permis MAPAQ: 2349300-0001-01  
en vigueur du 2018-09-26 au  
2019-09-25 Exploitant: 9326-  
7540 Québec inc ① Le restaurant  
était en opération. Les heures  
d'opération sur la porte avant

mentionnaient ouvert du lundi au jeudi  
de 11:30 à 14:30. Il y avait plusieurs  
clients qui mangeaient dans la salle à  
manger et j'ai vu un client payer sa  
facture. Je me suis présentée

**B** au restaurant avec ma collègue  
Lisa Bishara et je me suis identifiée  
[redacted]. Il y  
avait 4 serveur(les) incluant la personne  
à la caisse enregistreuse, 4 employé(els)  
qui préparaient des sushis au bar,  
2 cuisiniers dans la section cuisson  
et 1 plongeur. Dans la section  
Sushi, le présentoir de droite  
pour les poissons était à une  
température de 13°C.

Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en		<input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en		<input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B
Qualité			Qualité		
<input type="checkbox"/> Agent de la paix		<input checked="" type="checkbox"/> Autre	<input type="checkbox"/> Agent de la paix		<input checked="" type="checkbox"/> Autre
Nom et prénom (en lettres moulées)			Nom et prénom (en lettres moulées)		
BILODEAU PIERRE			BISHARA LISA		
Signature [redacted]			Signature [redacted]		
Matricule			Matricule		Date (a-m-j)
87		19.05.09	92		19.05.09

COUR

SUITE DU RECTO



**C** Dans le présentoir, il y avait des saumon à une température interne de 9.7°C, des oeufs de poisson à 9.3°C et du thon cru à 10.9°C.

Le présentoir a été vidé de son contenu et le technicien a été contacté.

Les températures ambiante et internes ont été prises avec les thermomètres digitaux

**D** vérifiés 2250, 45 et 190

Jour de la semaine

Lundi  Mardi  Mercredi  Jeudi  Vendredi  Samedi  Dimanche

**E**  TÉMOIN(S) CIVIL(S)

Nom, Prénom

Adresse

Nom, Prénom

Adresse

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en

C  D

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en

C  D

Qualité  
 Agent de la paix  Autre

Qualité  
 Agent de la paix  Autre

Nom et prénom (en lettres moulées)

Bilodeau Pierre

Nom et prénom (en lettres moulées)

BISHARA LISA

Signature

Signature

Matricule

87

Date (a-m-j)

1.9.10.5109

Matricule

92

Date (a-m-j)

19.05.09

**Établissement # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** 9326-7540 QUEBEC INC.  
**Dossier :** 2349300-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tranches de boeuf crues à la température interne de 11,3°C sur une surface de travail. Salade d'algues à la température interne de 17,2°C et maintenues sur un chariot à la température de la pièce.</li> <li>■ Dans la section de préparation des sushis, les portes des réfrigérateur à sushi sont retiré lors du service et les aliments non-maintenus à la température d'au moins 4°C. La température ambiante du réfrigérateur de gauche était de 9.6°: -Morceaux de saumon 8.5°C -Morceaux de thons 13.9°C -Saumon fumé 9.5°C -Morceaux de simili crabe 11.6°C</li> <li>■ Sur le comptoir de préparation des sushi il y avait une mousse de crabe et une mousse de saumon laissées sur le comptoir dont la température interne était respectivement de 17.9°C et 13.9°C.</li> </ul>
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>■ MALPROPRE: Les éviers, les équipements de cuisson, la section du lave-vaisselle, le plancher, les murs, les étagères, les contenants d'entreposage des aliments, les contenants de denrées sèches, les contenants table froide, les planches à découper (surfaces de travail), les étagères, les tablettes d'entreposage, les ustensiles, les chariots, le sous-sol.</li> </ul>
3	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Des brochettes de crevettes crues et des morceaux de poulets sont décongelés dans le même contenant.</li> </ul>
4	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>■ Planches à découper entreposées directement sur le plancher.</li> </ul>
5	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation de façon à en garantir l'innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les concombres sont malpropres et ils ne sont pas nettoyés avant leur consommation.</li> </ul>

6	Détenir un protocole écrit détaillant la méthode de fabrication et d'acidification du riz à sushi conservé entre 4°C et 60°C (matières premières utilisées incluant l'acidifiant, quantité de matières premières utilisées, détermination du pH à atteindre, description de la méthode d'abaissement de la température, de l'acidification, de la prise du pH et de l'identification des lots). Posséder des résultats de pH. Assurer la diffusion du protocole auprès du personnel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Protocole d'acidification du riz à sushi non disponible ou incomplet.</li> </ul>
7	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'exploitant ne vérifie pas le pH de chaque lot de riz à sushi.</li> <li>■ L'employé questionné ne sait pas comment prendre le pH avec les bandelettes.</li> </ul>
8	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Morceaux de boeuf décongelés dans de l'eau à la température de la pièce.</li> </ul>
9	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée sur les surfaces de travail.</li> </ul>
10	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>■ Présence de moisissure noire au niveau du joint de silicone de la section plonge.</li> <li>■ Des tuyaux derrière les équipements de cuisson sont recouverts de papier aluminium avec la présence de particules détachables.</li> </ul>
11	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'employé affecté au lavage de la vaisselle portait un bracelet.</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>■ L'employé affecté au lavage de la vaisselle ne portait pas de résille, bonnet, casquette ou chapeau.</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>■ Plusieurs boîtes d'aliments sont entreposées directement sur le sol (boîtes de sauce soya et boîtes de viande).</li> </ul>

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 831358

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. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.</li> </ul>	

### DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

#### 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

Des photos ont été prises lors de la visite.

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 : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

### ACCOMPAGNATEUR(S)

Véronique Lacombe, Inspecteur

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : [www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments](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° 310 524 255 Référence n° 6924	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
9326-7540 QUÉBEC INC		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
537 Rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, Québec, H3B 1B2			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		514 889-9966	Restauration
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 2.2.1
2019-03-05 13:50			
Description de l'infraction			
en ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
RESTAURANT FISSHU			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
537 Rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, Québec, H3B 1B2			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant qui sert des repas asiatiques avec 80 places assises			111890
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 présenté en compagnie de ma collègue Veronique Lacombe au restaurant Fisschu situé au 537 rue Ste-Catherine Ouest vers 13:50. Le restaurant était ouvert et en opération. Plusieurs clients étaient attablés et consommaient des aliments commandés aux serveurs. Avant de quitter le restaurant, les gens réglaient leur facture au comptoir-caisse. Le permis du MAPAQ valide était affiché derrière le comptoir-caisse (Photo 1). À mon arrivée, je me suis présenté au gérant du restaurant [REDACTED] C'est d'ailleurs à ce dernier que j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection. [REDACTED]</p> <p>Le restaurant avait une salle à manger d'environ 80 places. Dans la salle à manger il y avait la section de préparation des sushis tout au fond où environ 3 employés étaient affairés à préparer des sushis.</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 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)	
VIGNEAULT PIERRE-LUC		LACOMBE VÉRONIQUE	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
38	2019-03-21	18	2019-03-25
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° 310 524 255 Référence n° 6924
Officier de liaison : Lee Ann Letendre	

**FAITS ET GESTES PERTINENTS**

Suite de E

Tout au fond de l'établissement, il y avait la cuisine de préparation et de cuisson des aliments avec un espace pour la plonge. Il y avait également un sous-sol qui servait principalement d'espace d'entreposage avec une chambre froide et une chambre congélateur ainsi que des espaces de rangement pour des denrées sèches.

En débutant l'inspection par la section sushi, je me suis dirigé vers la cuisine. Juste avant de rentrer, il y avait d'adossé au mur un congélateur pour l'entreposage des glaces. En déplaçant l'appareil, j'ai constaté que le plancher tout autour et sous l'appareil était parsemé de débris alimentaires de toutes sortes (Photo 2).

À l'entrée de la cuisine, il y avait à la droite un évier de lavage de mains et à la gauche la section de la plonge. Le distributeur à serviettes individuelles jetable de l'installation de lavage de mains était recouvert de poussière en suspension au-dessus de l'évier (Photo 3).

Dans la section de la plonge, il y avait un évier de nettoyage de la vaisselle dont les parois internes de la cuve présentaient des traces de moisissures blanchâtres (Photo 4). Tout le joint de silicone entre le mur et la structure métallique de l'évier était noirci par la moisissure sur pratiquement toute sa longueur (Photo 4). Au niveau de l'espace de rinçage de la vaisselle avec la douchette, le bac de rinçage était enduit d'une pellicule brunâtre et visqueuse (Photo 5). En retirant le bac de rinçage de la cuve, j'ai constaté que toutes les parois extérieures de celui-ci étaient recouvertes d'une croûte de crasse gluante et brunâtre (Photo 6). Le lave-vaisselle qui était situé à côté était tapissé de résidus blanchâtres (Photo 7).

Devant la section de la plonge, il y avait un chariot avec des bacs gris d'entreposage pour des petits bols propres. Toutes les tablettes de ce chariot étaient gommeux et parsemées de résidus alimentaires séchées (Photo 8).

Devant la ligne de cuisson, il y avait une section pour les serveurs avec quelques tables et des équipements de cuisson pour le riz. La surface des équipements étaient pratiquement tous gommeux et rugueux au touché tels que les cuiseurs à riz et les surfaces des comptoirs (Photos 9). Également, il y avait une petite table sur roulettes dont le matériel alimentaire était gommeux (Photo 10). Sur la tablette du bas de ce mobilier, celle-ci était parsemée de résidus alimentaires et de déversements de liquide séché gommeux (Photo 11)

Également sur le dessus d'une tablette, il y avait un bol de préparation en plastique de couleur bleu dont toute la partie extérieure était recouverte de crasse noirâtre gommeuse (Photo 12). La surface de la tablette fixée au mur juste au-dessus de l'évier de la section, où le contenant de tempura était entreposé, était huileuse et parsemé de résidus alimentaires séchés (Photo 13). Le mur tout juste derrière était fibreux et tapissé d'éclaboussures séchées blanchâtres (Photo 13).

Sur le plancher à l'endos des réfrigérateurs sur la ligne de cuisson, il y avait des chaudières blanches d'entreposées. Les chaudières étaient noircies par la saleté et le plancher tout autour était huileux et souillé de matière noirâtre (Photo 14).

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) VIGNEAULT PIERRE-LUC		Nom et prénom (en majuscules) LACOMBE VÉRONIQUE	
Matricule 38	Année Mois Jour 2019-03-21	Matricule 18	Année Mois Jour 2019-03-25
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° 310 524 255 Référence n° 6924
Officier de liaison : Lee Ann Letendre	

**FAITS ET GESTES PERTINENTS**

Suite de E

Sur la ligne de cuisson, les équipements étaient mal entretenus. Les parois des friteuses et de l'installation de cuisson des woks étaient encroûtées de matières grasses durcies (Photo 15). La petite table entre les deux friteuses était complètement huileuse (Photo 15). J'ai déplacé la table pour inspecter ce qui se trouvait derrière. Le plancher à cet endroit était cerné de crasse et de matière huileuse (Photo 16). Sur la paroi de la friteuse de gauche il y avait une accumulation de résidus alimentaire gras collés (Photo 16). Au niveau du support des paniers pour les friteuses, la paroi métallique était encroûtée d'une couche épaisse de matière grasse carbonisée (Photo 17). Également, tout juste à côté, il y avait la plaque de cuisson qui était complètement encroûtée de matière grasse carbonisée (Photo 18). Par la suite, il y avait le grill placé à côté de la plaque de cuisson qui n'était pas fonctionnel. Cet équipement était littéralement enduit d'une épaisse couche d'huile, de graisse et de résidus alimentaires (Photo 19).

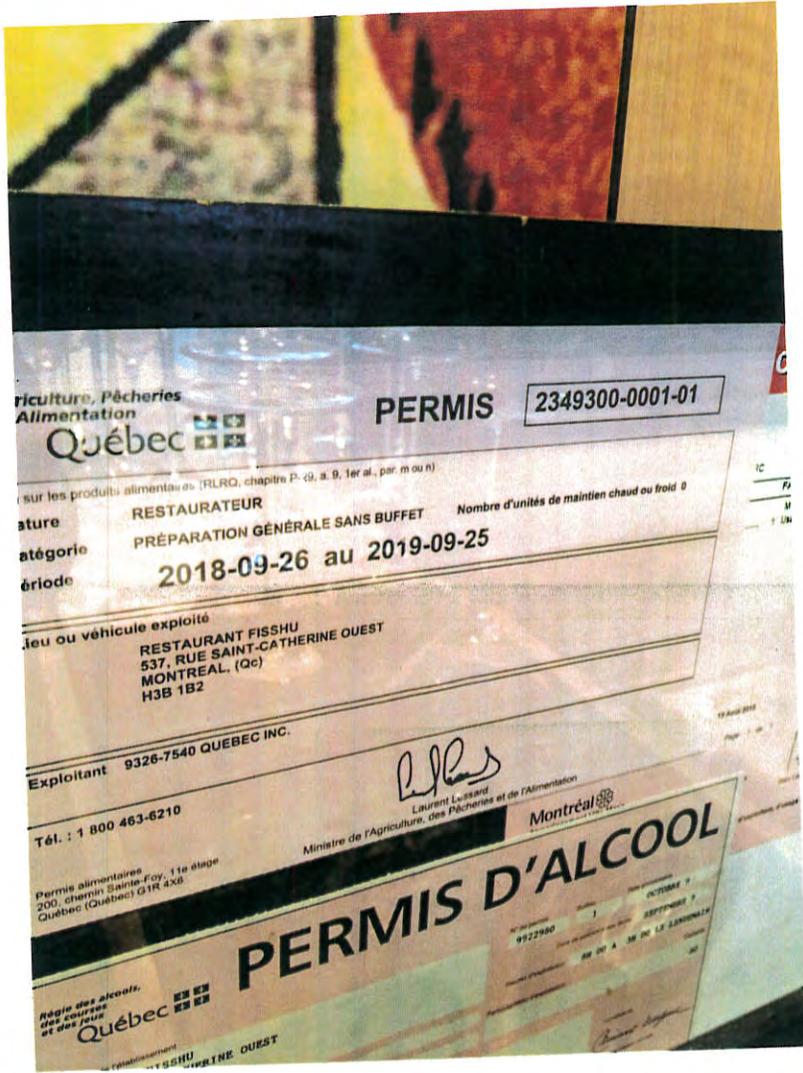
Dans le coin droit au fond de la cuisine, il y avait la porte de sortie menant au sous-sol. La porte était noircie de crasse spécifiquement dans le bas de celle-ci. Un important cerne de saleté noire couvrait cette partie de la porte (Photo 20).

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ		
N° permis :	2349300-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9326-7540 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2018-09-26		
Date d'expiration :	2019-09-25		

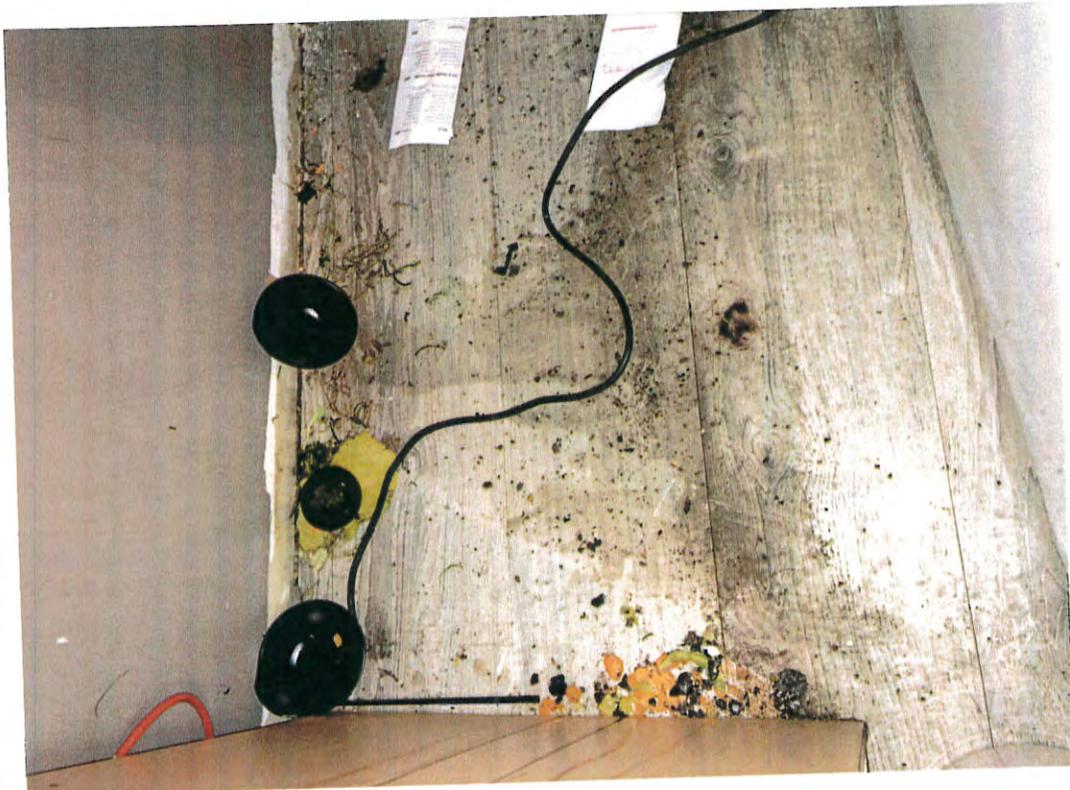
**SIGNATURES**

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) VIGNEAULT PIERRE-LUC		Nom et prénom (en majuscules) LACOMBE VÉRONIQUE	
Matricule 38	Année Mois Jour 2019-03-21	Matricule 18	Année Mois Jour 2019-03-25
Signature 		Signature 	

6924



#1

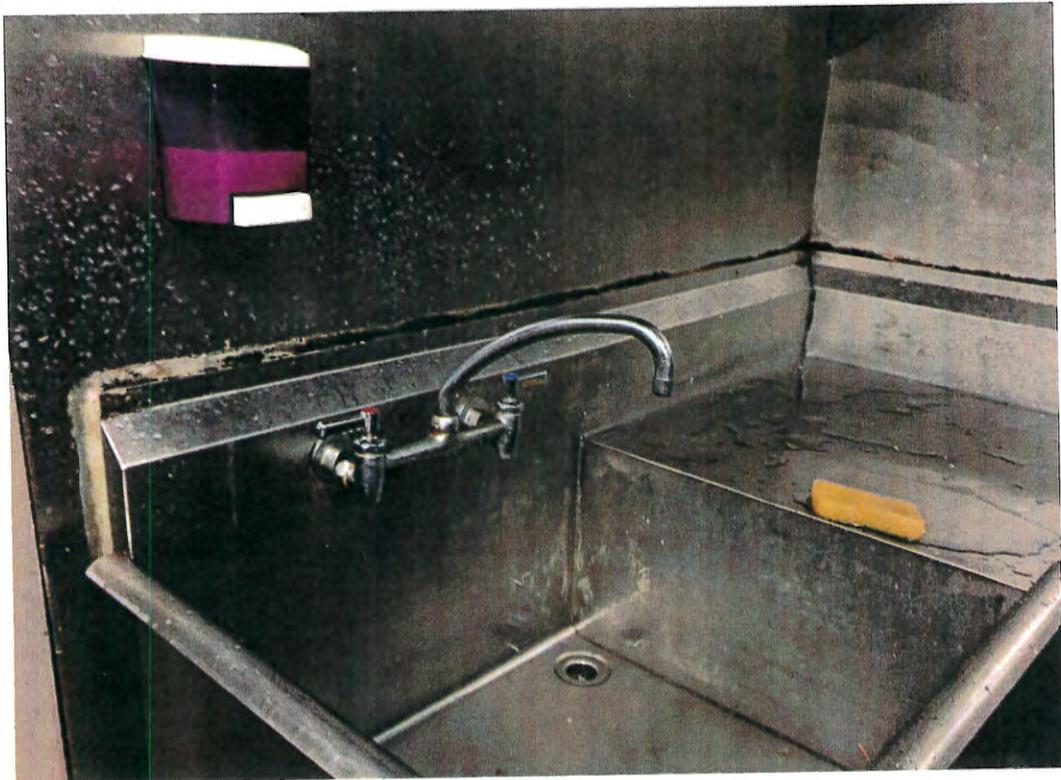


#2

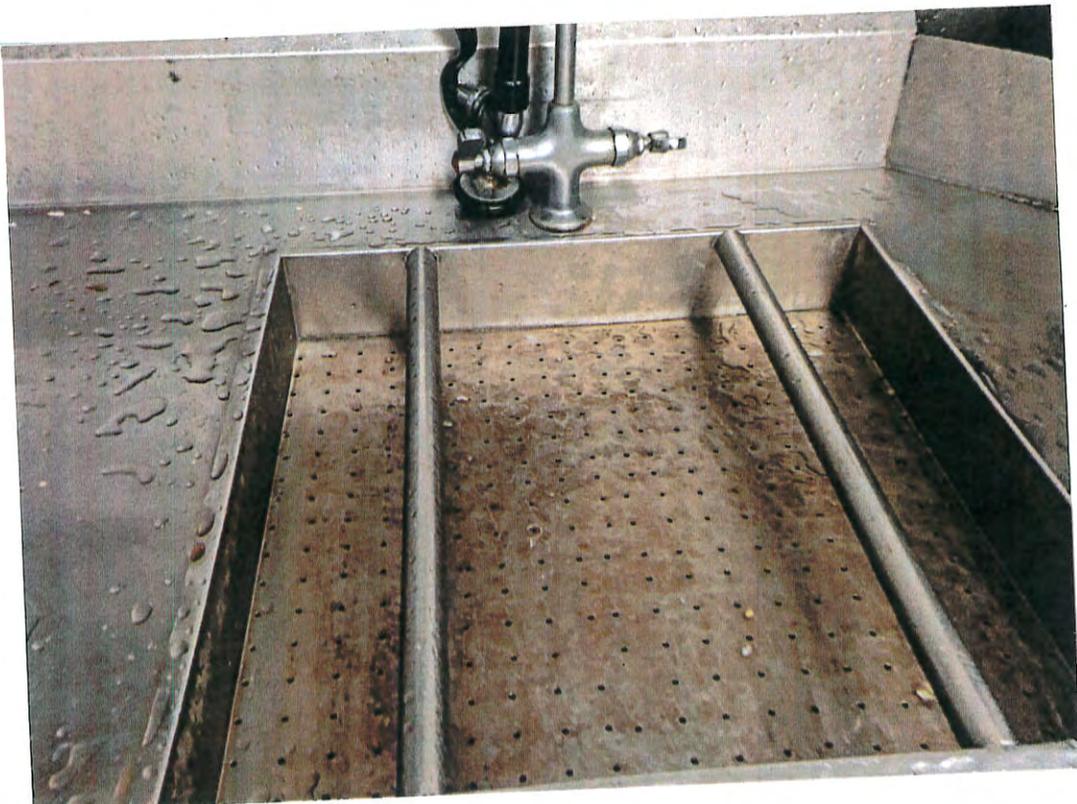


6924

#3

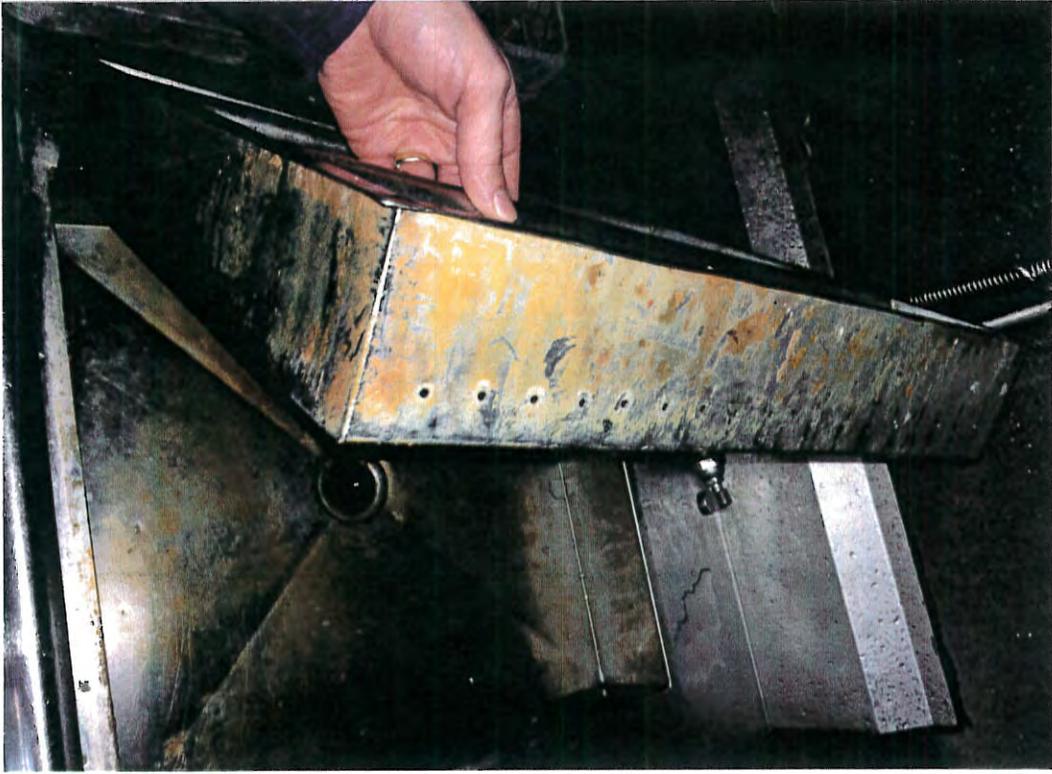


#4

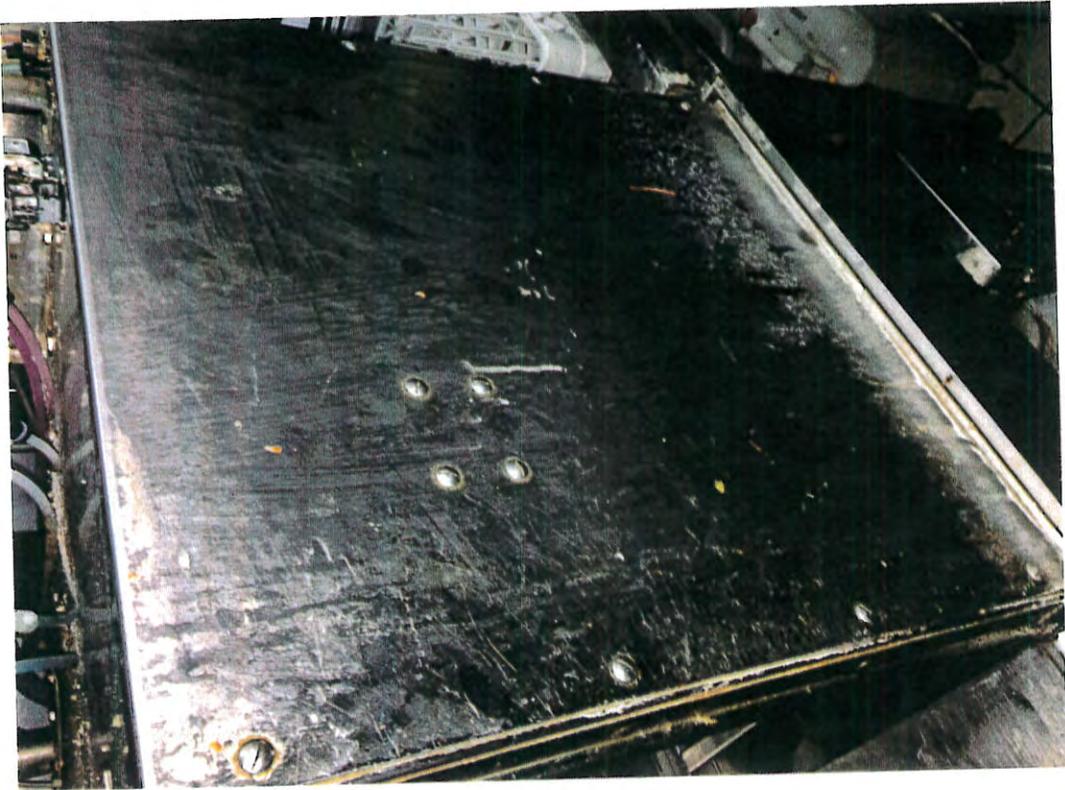


#5

6924



# 6

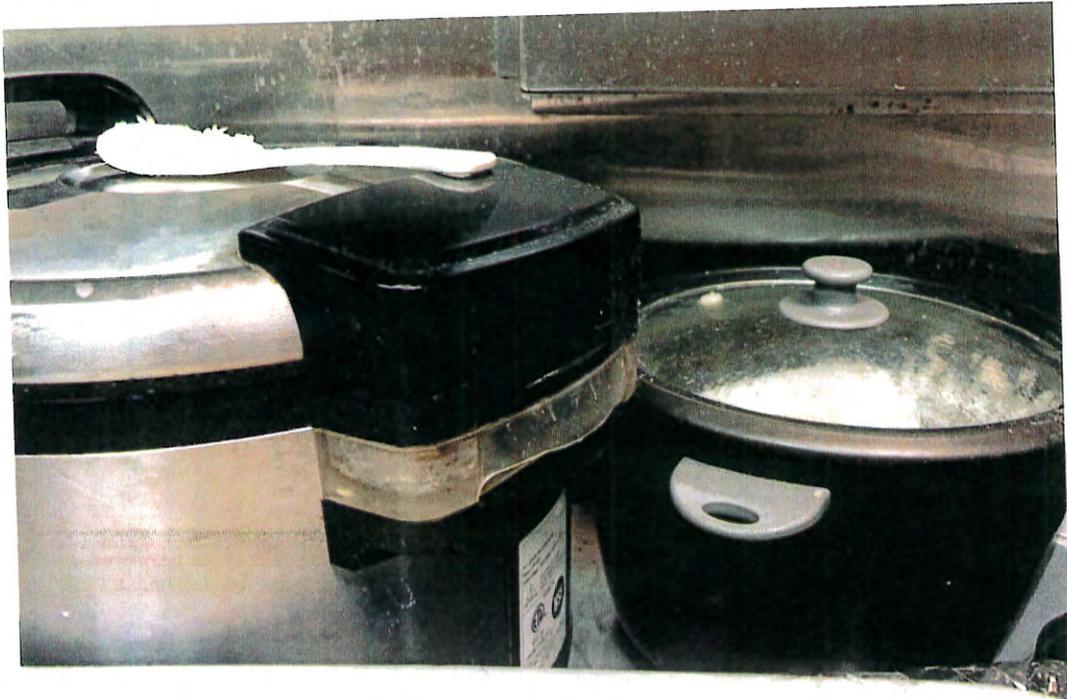


# 7

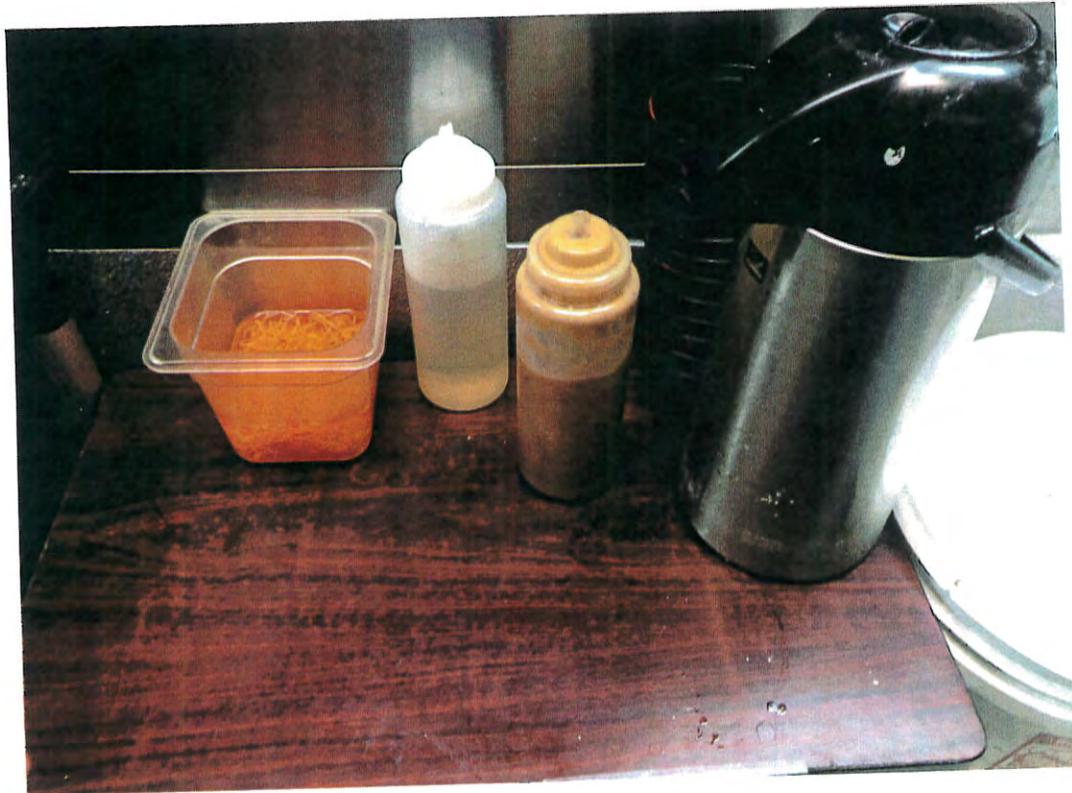


# 8

6924



#9



#10

6924



#11



#12

6924



#13



#14

6924



#15

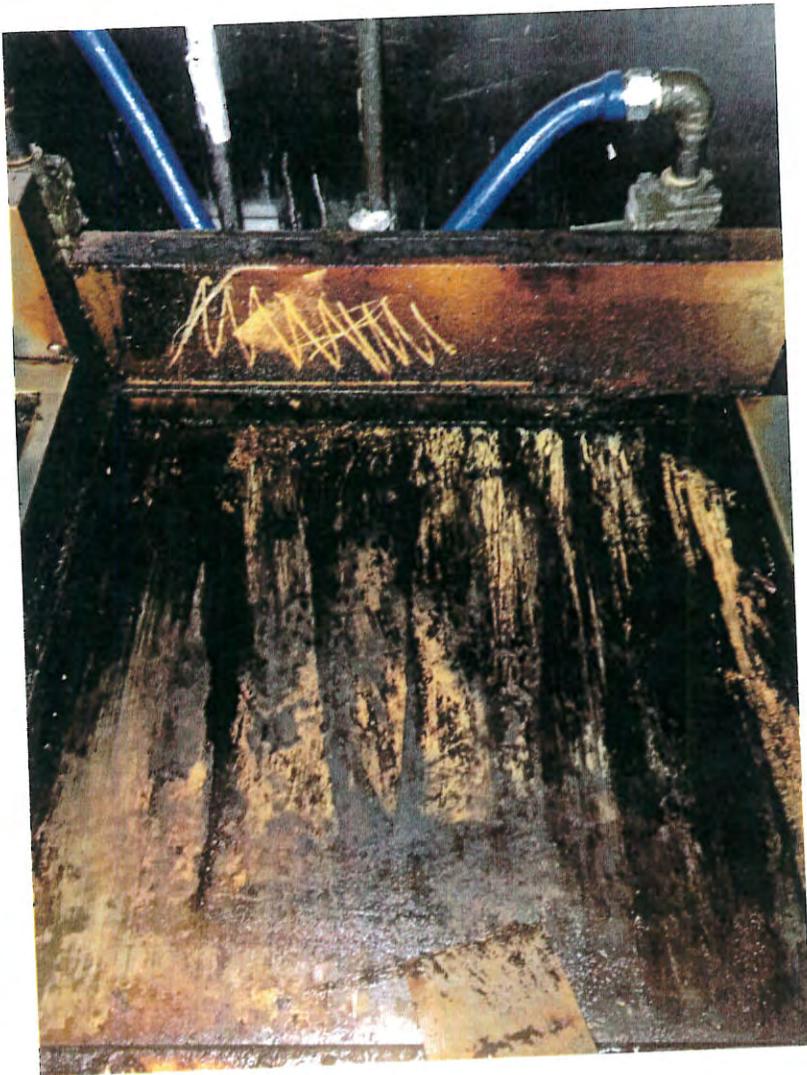


#16

6924

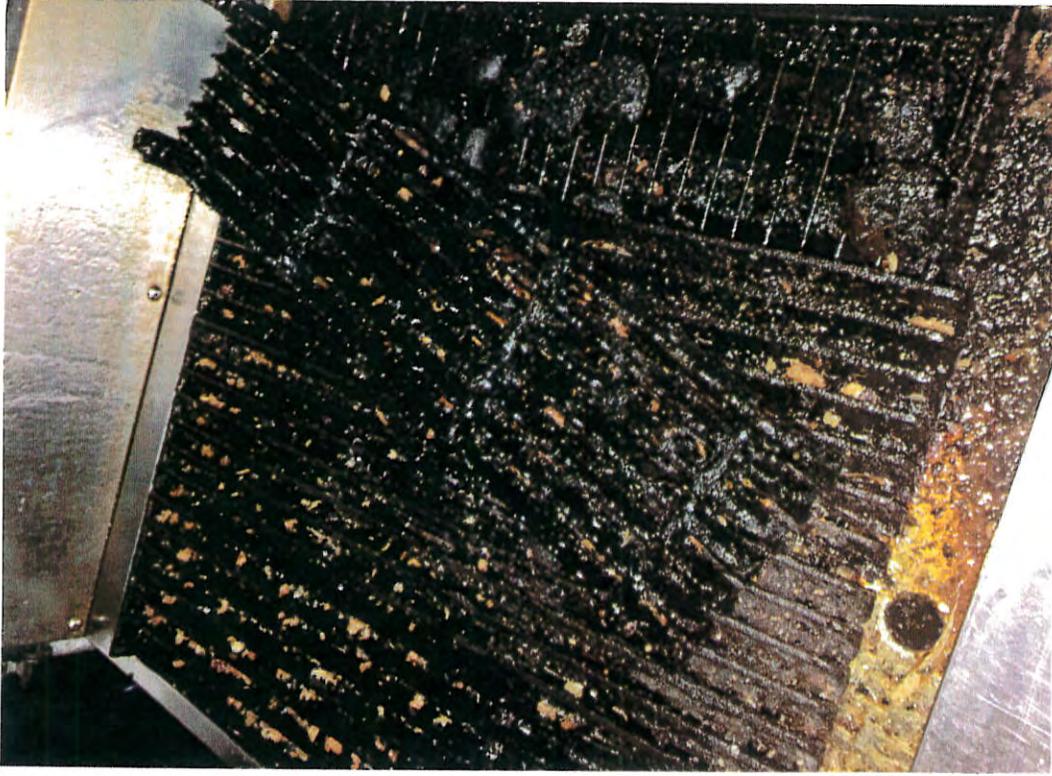


#17



#18

6924



#19



#20

Établissement # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

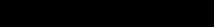
## Loi sur les produits alimentaires (P-29)

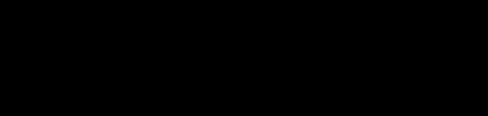
Les situations marquées d'un astérisque (\*) sont prioritaires et représentent un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Les éviers sont malpropre. Le plancher dans la cuisine est malpropre.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre froide et dans le congélateur.

NOTES		
Visite effectuée pour un suivi de propreté. Continuez à maintenir.		
Agißons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le <a href="http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils">www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</a> .		

Le rapport d'inspection a été remis à 

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR		
<b>Nom de l'inspecteur :</b> Lisa Bishara		
<b>Adresse :</b> 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318		
<b>Courriel:</b> lisa.bishara@montreal.ca		
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.		
		
Signature		

ACCOMPAGNATEUR(S)		
Pierre-Luc Vigneault, Inspecteur		

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

Établissement # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

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

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

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Lors de cette visite, l'exploitant observait les bonnes pratiques de fabrication et disposait des installations nécessaires dans son établissement alimentaire afin d'assurer la qualité et l'innocuité des aliments servis.	■ Continuez de respecter les exigences prescrites.

NOTES	
Visite dans le cadre d'un suivi d'ordonnance de cessation des opérations pour propreté. L'état de l'établissement est conforme. L'établissement est propre. Le restaurant est maintenant rouvert au public.	
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le <a href="http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils">www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</a> .	

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR	
Nom de l'inspecteur : Lisa Bishara	
Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318	
Courriel: <a href="mailto:lisa.bishara@montreal.ca">lisa.bishara@montreal.ca</a>	
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 # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** 9326-7540 QUEBEC INC.  
**Dossier :** 2349300-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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>■ Insalubrité générale des lieux, du matériel, de l'équipement et des ustensiles: mur et plancher dans la cuisine et au sous-sol (aire d'entreposage, dans la chambre froide, et congélateur); ustensiles, surfaces intérieures des réfrigérateurs, table de préparation parois des appareils de cuisson.</li> <li>■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique (cigarettes, boisson, porte feuille, stylos) sur les tablettes dans la cuisine avec les assiettes et à côté des aliments.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Le nettoyage a débuté à ma demande.</p>
2 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Infestation de drosophiles dans la cuisine et au sous-sol.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Remise le directive de drosophiles.</p>
3 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le poulet et le boeuf cru est entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger (légumes) dans le réfrigérateur sur la ligne de cuisson.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Situation corrigée.</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 distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise - l'employée se lave les mains en portant les gants.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Vous avez déjà un avis d'infraction, il y aura des poursuites judiciaires dans les prochaines inspections si vous ne corrigez pas la situation.</p>
5 *	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Installation pour le lavage des mains incomplète: absence de distributeur de savon.</li> </ul>

6 *	Ne pas décongeler les aliments potentiellement dangereux à la température de la pièce.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des morceaux de viande sont décongelés à la température de la pièce.</li> </ul> <b>Action prise :</b> Situation corrigée.
7 *	Détenir un protocole écrit détaillant la méthode de fabrication et d'acidification du riz à sushi conservé entre 4°C et 60°C (matières premières utilisées incluant l'acidifiant, quantité de matières premières utilisées, détermination du pH à atteindre, description de la méthode d'abaissement de la température, de l'acidification, de la prise du pH et de l'identification des lots). Posséder des résultats de pH. Assurer la diffusion du protocole auprès du personnel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protocole d'acidification du riz à sushi non disponible. Le pH du riz est à 4.0.</li> </ul> <b>Action prise :</b> Remise le protocole de riz à sushi.
8 *	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'exploitant ne vérifie pas le pH de chaque lot de riz à sushi.</li> </ul>
9	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>La planche à découper sur la ligne de cuisson est en mauvaise condition - tachée et fissurée.</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> </ul>
2	Afin de démontrer au Service de l'environnement que vous entretenez adéquatement votre piège à matières grasses (trappe à graisses), vous devez tenir un registre relatif au fonctionnement du piège à matières grasses, incluant les informations relatives à la gestion des résidus gras accumulés dans le piège à matières grasses.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Absence de preuves documentaires sur entretien ou gestion des résidus gras.</li> </ul>
3	L'utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation utilisant l'eau potable sans boucle de recirculation est interdite depuis le 1er janvier 2018 en vertu du règlement RCG 13-011 de la Ville de Montréal. Les équipements existants doivent être remplacés. Pour de plus amples informations, consultez le site ville.montreal.qc.ca/eaudemontreal (section règlements) ou appelez le 311.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation à l'eau</li> </ul>

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 823895

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 33.9.2 Cesser ou restreindre l'exploitation	5,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
<ul style="list-style-type: none"> <li>Une poursuite judiciaire sera recommandée.</li> </ul>	

### DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

#### Loi P-29, art. 33.9.2 Cesser ou restreindre l'exploitation

La personne autorisée peut, dans l'exercice de ses fonctions et pour une période d'au plus cinq jours, ordonner à l'exploitant d'une conserverie, d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cette conserverie, cet établissement, ce lieu ou ce véhicule lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs. L'ordonnance doit contenir l'énoncé des motifs sur lesquels la personne autorisée s'est fondée. Cette ordonnance prend effet au moment où un procès-verbal la constatant est remis à l'exploitant ou à une personne responsable de la conserverie, de l'établissement, du lieu ou du véhicule ou au moment de la notification à l'une de ces personnes.

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

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

#### Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 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

Une ordonnance de cessation des opérations dans l'établissement est remise au responsable pour la malpropreté généralisé. La cessation des opérations est pour 3 jours.

Remise des documents pour la trappe à graisse et le refroidissement à l'eau. Aussi le pictogramme pour la lavage des mains, directive de drosophiles, et l'acidification du riz.

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 : Lisa Bishara

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

Courriel: [lisa.bishara@montreal.ca](mailto:lisa.bishara@montreal.ca)

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



Signature

### ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Luc Vigneault, Inspecteur

Pour toute information concernant la Division de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal, consultez notre site internet à l'adresse suivante : [www.ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments](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° 310 514 433 Référence n° 5975	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9326-7540 QUÉBEC INC		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 537 Rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, Québec, H3B 1B2			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 889-9966	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2018-09-25 11:50		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article Article 2.2.1.
Description de l'infraction en ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit RESTAURANT FISSHU			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 537 Rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, Québec, H3B 1B2		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant qui sert des repas asiatiques avec 80 places assises		N° établissement 111890	
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 le 25 septembre 2018 à 11:50 au Restaurant Fisshu situé au 537 Rue Sainte-Catherine Ouest, à Montréal. En arrivant dans le restaurant, je me suis présentée à l'employé en charge. Cette personne a contacté le responsable [REDACTED] et c'est à ce dernier que j'ai remis le rapport de ma visite. Cinquante minutes plus tard, mon collègue M. Pierre-Luc Vigneault s'est présenté au restaurant Fisshu pour m'accompagner durant le restant de l'inspection.			
Il y avait des clients qui étaient attablés dans la salle à manger et qui consommaient leur repas. Le permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec était affiché au mur dans la salle à manger (Photo #1). La compagnie 9326-7540 Québec Inc. était enregistrée au registraire des entreprises du Québec.			
<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) BISHARA, LISA		Nom et prénom (en majuscules) VIGNEAULT, PIERRE-LUC	
Matricule 92	Année Mois Jour 2018-10-03	Matricule 38	Année Mois Jour 2018-10-10
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

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;">310 514 433</span>  Référence n° <span style="font-size: 1.2em; color: blue;">5975</span>	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Le restaurant comprenait un bar à sushi dans la salle à manger et une cuisine fermé en arrière. Dans la cuisine, il y avait une porte menant aux escaliers du sous-sol. Le sous-sol comprenait un aire d'entreposage pour des denrées sèches, une chambre froide et un congélateur. Dans la cuisine il y avait un plongeur qui nettoyait les vaisselles et deux cuisiniers, un qui coupait la viande et l'autre qui était en train de cuire un sauté de bœuf.</p> <p>CUISINE</p> <p>En entrant dans la cuisine j'ai immédiatement été saisi par le niveau de malpropreté des lieux et des surfaces. À droite sur un comptoir, il y avait un cuiseur à riz. J'ai regardé à l'intérieur de cet appareil puisque les surfaces autour de celui-ci étaient parsemées de débris alimentaires. J'ai demandé à un employé de soulever le couvercle de l'appareil. Lorsque le couvercle a été soulevé, j'ai vu que le riz était collé sur le rebord de l'appareil et il y avait aussi de résidu organique brunâtre sur la surface en dessous du couvercle (Photos #2, #3). Au dessus de ce même comptoir, il y avait un micro-ondes sur une tablette. Les surfaces du micro-ondes étaient crasseuses et gommeuses, particulièrement autour du bouton de départ (Photo #4).</p> <p>En me dirigeant vers la droite dans la cuisine, j'ai ouvert la porte d'un réfrigérateur vertical et j'ai constaté qu'il y avait une accumulation de saleté sur le bas du réfrigérateur. Les aliments étaient entreposés sur la même surface (Photo #5).</p> <p>Sur la ligne de cuisson il y avait des appareils de cuisson et des réfrigérateurs avec table froide. Des aliments étaient dans les insertions de la table froide. Lorsque j'ai regardé le couvercle d'une table froide, la surface sur le côté était encroûté de saleté (Photo #6). J'ai procédé à la vérification de cette unité de réfrigération en ouvrant les portes de bas. Des petites brochettes de bœuf étaient entreposées dans un contenant qui était taché avec des débris organiques. Aussi, des contenants d'aliments étaient entreposés en-dessous d'une surface qui était recouverte d'une saleté noire (Photo #7). En face des unités de réfrigération, la plaque de cuisson était carbonisée, le paroi derrière était incrustés des particules brunâtres, et les rebords étaient remplis d'un résidus brunâtre (Photo #8). Les tuyaux au dessus le plaque de cuisson étaient recouvert de graisse (Photo #9).</p> <p>À l'autre bout de la ligne de cuisson, il y avait une tablette sur laquelle une machine à eau était entreposée. Le dessus de la machine était recouvert de matière blanchâtre farineuse (Photo #10). Lorsque mon collègue a regardé au dessus de la machine à eau, on était saisi par l'état de la tablette et la présence de malpropreté. La tablette était incrustée de débris brunâtres et verdâtres et d'une couche durcie (Photo #11). Les particules d'aliments étaient séchés sur les rebords de cette tablette et la tablette était gommeuse avec la présence d'un noirâtre saleté (Photo #12). De l'autre côté, il y avait une table de type de bloc de boucher en bois. Les pattes de la table présentaient une accumulation d'éclaboussures de sauce brune ainsi que les surfaces des contenants d'aliments situés au sol (Photo #13).</p> <p>Ensuite je me suis dirigé vers la porte menant au sous-sol. J'étais encore saisi par la crasse noire sur la porte, les murs et le plancher aussi qu'autour des contenants d'aliments (Photo #14, #15).</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  <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 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) BISHARA, LISA		Nom et prénom (en majuscules) VIGNEAULT, PIERRE-LUC	
Matricule 92	Année Mois Jour 2018-10-03	Matricule 38	Année Mois Jour 2018-10-10
Signature 		Signature 	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° <b>310 514 433</b>  Référence n° <b>5975</b>	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p><b>SOUS SOL</b></p> <p>La porte menant aux escaliers du sous-sol était recouverte par de la crasse noire sur la surface ainsi que sur la poignée de la porte. Le mur adjacent était aussi crasseux et en mauvais état (Photo #16).</p> <p>En entrant dans la chambre froide, j'ai remarqué que la surface extérieure de la porte de la chambre froide ainsi que les mur et le plafond autour de la porte étaient parsemés de moisissures et de crasse (Photo #17, #18). Dans la chambre froide, il y avait des aliments entreposés sur un plancher crasseux et recouvert de débris alimentaires (Photos #19, #20). Les structures de métal d'une tablette de rangement des aliments présentaient également de la moisissure (Photo #21). Lorsque j'ai ouvert la porte du congélateur qui était dans la chambre froide, j'ai remarqué que la saleté sur le plancher et les mur était également similaire à la chambre froide.</p> <p>En dirigeant vers l'aire d'entreposage de denrées sèches, j'ai constaté que les tuiles du plancher étaient maculées de crasse et le mur tachés avec des éclaboussures brunâtres (Photo #22).</p> <p>L'établissement au complet, cuisine et sous-sol, aux endroits où les aliments étaient cuits et entreposés n'était pas salubre pour effectuer la manipulation et entreposage des aliments.</p> <p>Compte tenu de ce qui précède, j'ai eu des motifs raisonnables de croire qu'il en résultait un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs, c'est pourquoi j'ai donné une ordonnance de cessation des opérations d'une durée de 5 jours afin que l'exploitant puisse corriger la situation. Les documents suivants ont été mis en annexe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement</li> <li>-Ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement</li> <li><del>Mainlevée de l'ordonnance de cesser l'exploitation</del></li> </ul>			
<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 :	2349300-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9326-7540 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2018-09-26		
Date d'expiration :	2019-09-25		
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 type="checkbox"/> B <input 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) BISHARA, LISA		Nom et prénom (en majuscules) VIGNEAULT, PIERRE-LUC	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
92	2018-10-03	38	2018-10-10
Signature		Signature	

5975

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec

PERMIS

2349300-0001-01

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, a. 9, 1er al., par. m ou n)

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2018-09-26 au 2019-09-25

Lieu ou véhicule exploité

RESTAURANT FISSHU  
537, RUE SAINT-CATHERINE OUEST  
MONTREAL, (Qc)  
H3B 1B2

#1

Exploitant 9326-7540 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

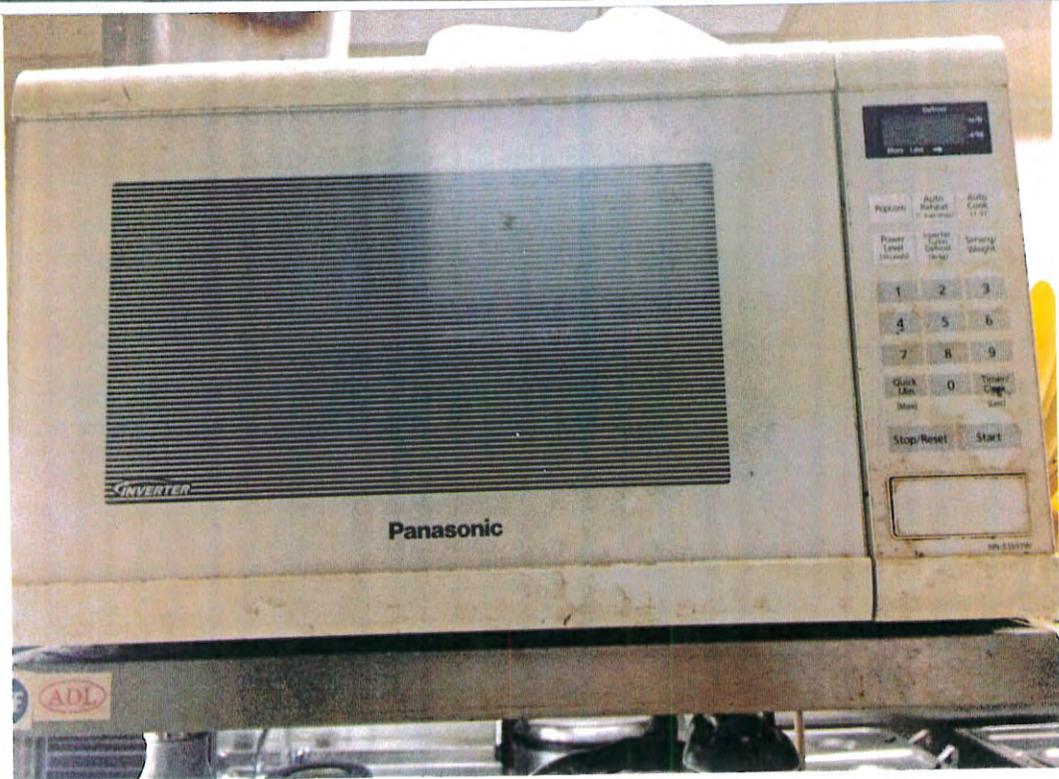
Laurent Lessard  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation



#2



#3



5975

#4



#5



#6

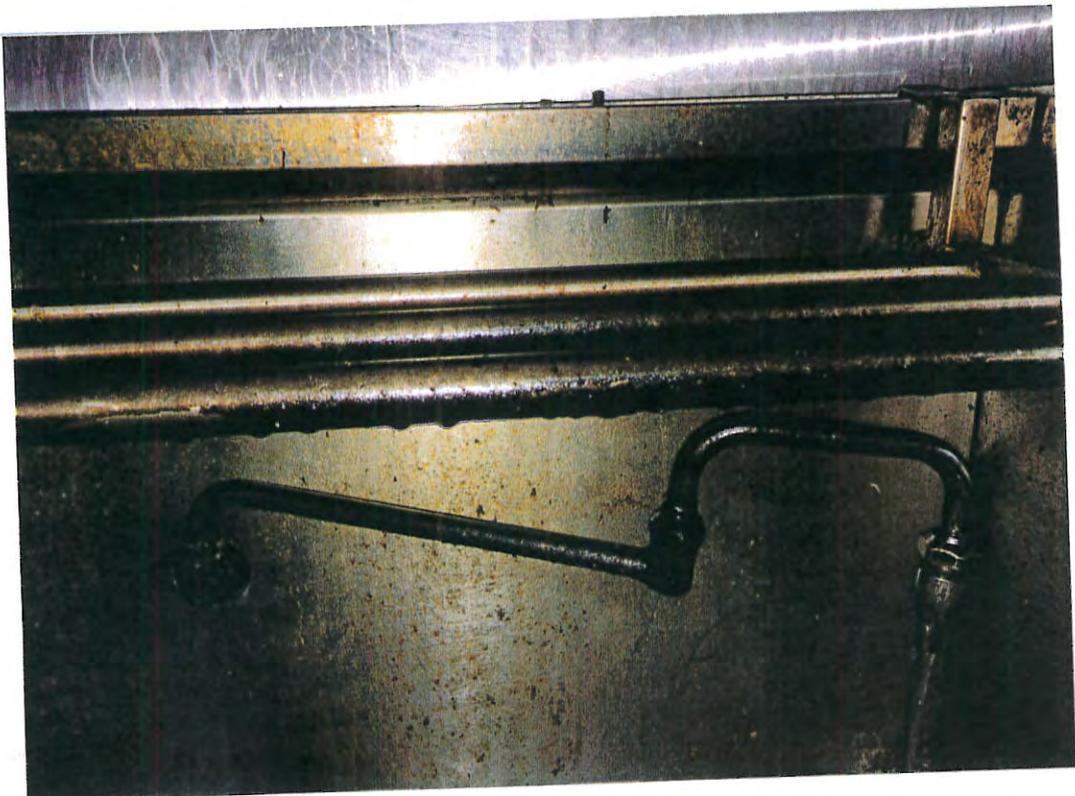
5975



#7

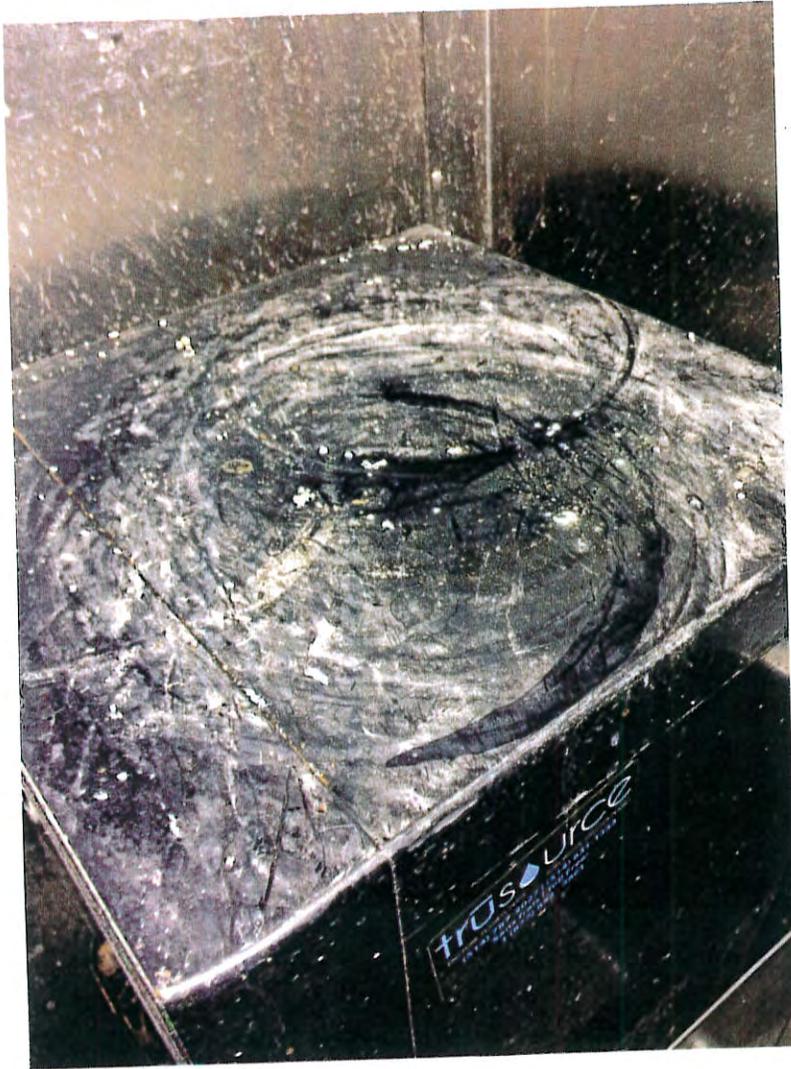


#8



#9

5975



#10



#11

5975

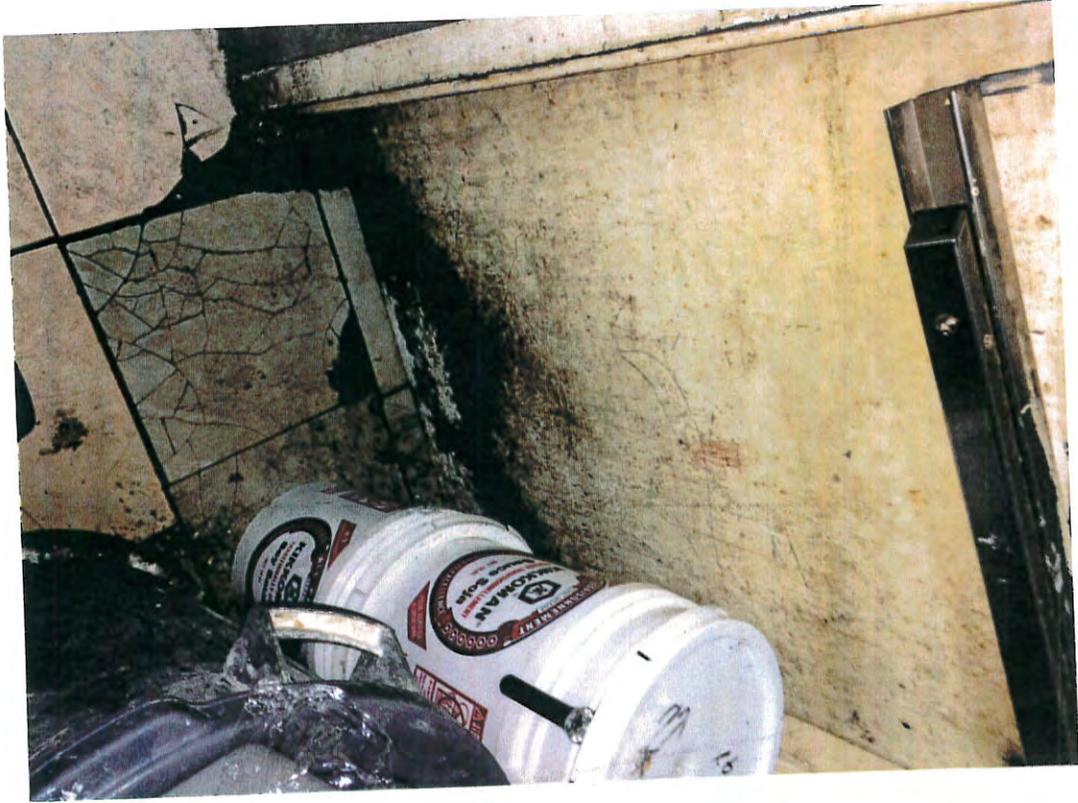


#12



#13

5975



#14

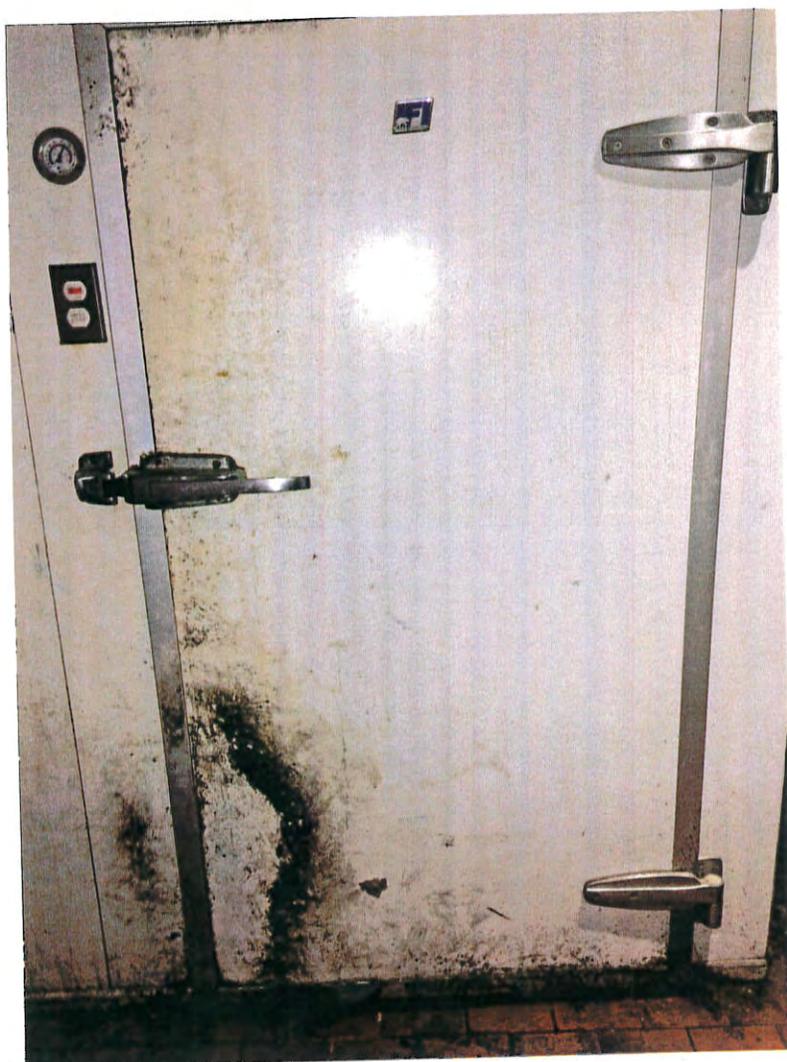


#15

5975



#16



#17

5975



#18

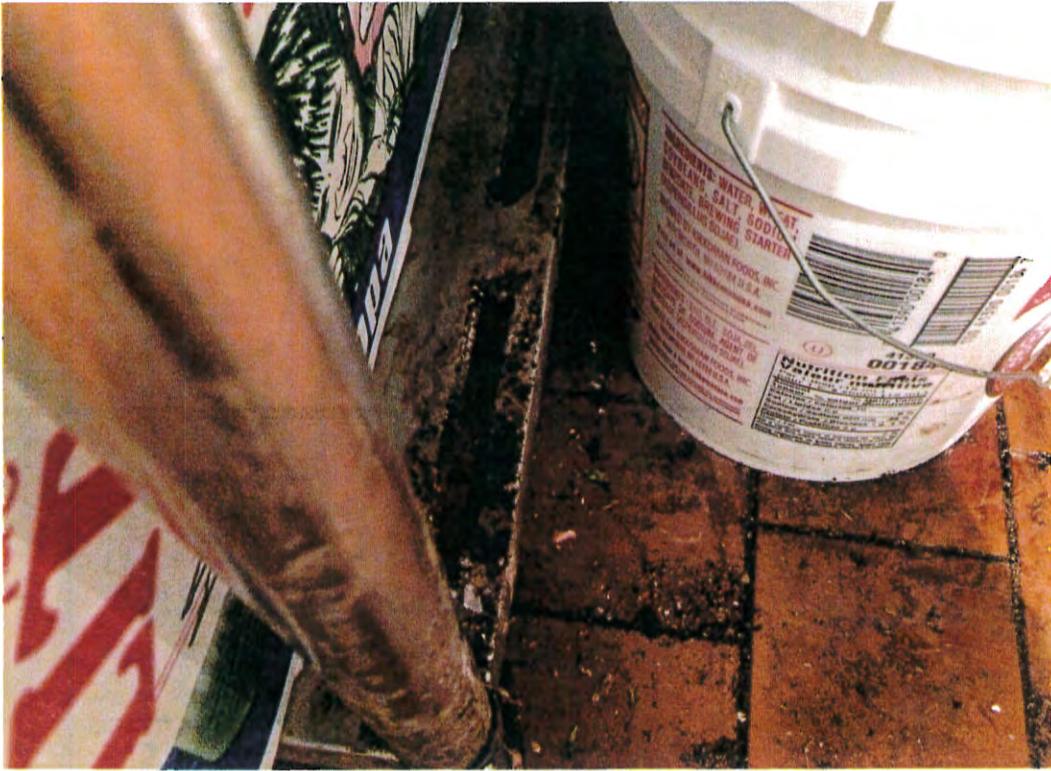


#19



#20

5975



#21



#22

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 25 septembre 2018

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.

Adresse : 537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2

Nom du commerce : RESTAURANT FISSHU

Numéro du commerce (ville) 111890

Numéro du commerce (MAPAQ) : 2349300

**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 INSALUBRITÉ GÉNÉRALISÉE DES LIEUX ET DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Attendu que : LES CONDITIONS NE PERMETTENT PAS D'ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Attendu que :

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, 28 septembre 2018 INCLUSIVEMENT, L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2

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 : 25 septembre 2018 à 13:30

Ordonnance remise 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

Date : 25 septembre 2018

Nom de l'exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.

Adresse : 537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2

Nom du commerce : RESTAURANT FISSHU

Numéro du commerce (VM) 111890

Numéro du commerce (MAPAQ) 2349300

**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)**

M. Ho Yeung Simon Lok

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 INSALUBRITÉ GÉNÉRALISÉE DES LIEUX ET DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS
- LES CONDITIONS NE PERMETTENT PAS D'ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- 
- 
- 

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.

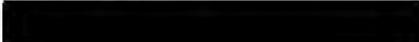
Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue à l'égard de l'ordonnance de cesser vos opérations.

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 : 25 septembre 2018 à 13h15

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

**Établissement # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** 9326-7540 QUEBEC INC.  
**Dossier :** 2349300-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **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	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Deux manipulateurs d'aliments affectés à la préparation portaient des bijoux.
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>■ Les équipements, surfaces ou ustensiles suivants sont sales : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les étagères (section sushis),</li> <li>- Les étagères dans la cuisine,</li> <li>- Sous la salamandre,</li> <li>- La section de la plonge (machine, murs, planchers),</li> <li>- Les planchers dans la cuisine arrière sous les équipements de cuisson &amp;</li> <li>- Partout où nécessaire.</li> </ul> </li> <li>■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique dans les aires de préparation et d'entreposage : présence de cellulaires, d'un contenant de pilules, de bottes et de sacoche (section sushis).</li> </ul>
3	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'ustensile en bambou était usé. Joint de silicone autour de la plonge usé.</li> <li>■ Conserves ouvertes et entreposées directement dans les réfrigérateurs.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Jeté volontairement l'ustensile en bambou.</p>
5	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Les joints de siliconnes de la section de la plonge sont noircis par la saleté et la moisissure.
6	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris.
7	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Assurez-vous de toujours entreposer les viandes crues le plus bas possible afin d'éviter tout type de contamination.

8	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deux employés affectés à la préparation des sushis portaient des casquettes qui ne recouvraient pas entièrement les cheveux.</li> <li>■ Un employé affecté à la plonge ne portait pas de résille ni de bonnet.</li> </ul>
---	---	--

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Un cuisinier était affairé à la découpe de viande crue et il utilisait des bacs (un entreposé directement sur le plancher et un sur une poubelle).</li> <li>■ Des contenants d'aliments sont entreposés directement sur les planchers dans la cuisine arrière.</li> </ul>
2	Afin de démontrer au Service de l'environnement que vous entretenez adéquatement votre piège à matières grasses (trappe à graisses), vous devez tenir un registre relatif au fonctionnement du piège à matières grasses, incluant les informations relatives à la gestion des résidus gras accumulés dans le piège à matières grasses.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Absence de preuves documentaires sur entretien ou gestion des résidus gras.</li> </ul>

NOTES
Présence d'une trappe à graisse.
_____
Agißons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le <a href="http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils">www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</a> .

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
<p><b>Nom de l'inspecteur :</b> Catherine Gravel</p> <p><b>Adresse :</b> 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318</p> <p><b>Courriel :</b> <a href="mailto:inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca">inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca</a></p> <p>J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.</p> <div style="background-color: black; width: 200px; height: 40px; margin: 5px 0;"></div> <p>Signature</p>

ACCOMPAGNATEUR(S)
Maxime Lévesque, 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 # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

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

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La propreté de l'établissement s'est amélioré. Les équipements sont propres. Poursuivre l'entretien: Quelques équipements malpropres, les recoins du plancher, une section avec un dégât d'eau à nettoyer, les supports roulants des gros bacs rübermaid etc.</li> <li>■ Voir à continuer l'amélioration de l'entretien de votre établissement et maintenir propre la cuisine.</li> </ul>
2	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: Cellulaire garder à porter de main sur un comptoir de travail.</li> </ul>
3	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le pH du riz acidifié est supérieur à 4,2. Selon les registres mis en place de la prise de pH il se situe entre 4,5 et 5.</li> </ul>

**NOTES**

Visite dans le cadre d'un suivi pour le nettoyage et le lavage des mains.

Un rappel concernant le lavage des mains et l'utilisation des gants jetables a été fait durant la présente 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 : Catherine Gravel

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

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

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  
☎ 514 280-4300 ☎ 514 280-4318  
[www.ville.montreal.qc.ca](http://www.ville.montreal.qc.ca)

Montréal, le 1er septembre 2016

Avertissement aux détenteurs de permis alimentaire et aux exploitants d'établissements alimentaires.

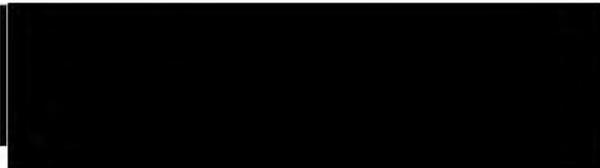
En tant qu'exploitant, vous avez la responsabilité de veiller à la salubrité des aliments que vous offrez aux consommateurs. Ainsi, vous devez prendre les mesures nécessaires pour maîtriser les risques qu'entraînent les activités de votre établissement.

En vous référant à vos rapports d'inspection précédents, des manquements liés à des risques à la santé ont été observés de façon répétée. À défaut d'apporter des mesures correctives dans votre établissement, vous vous exposez à une éventuelle suspension de permis.

Afin de répondre aux préoccupations de l'intérêt public ainsi qu'aux attentes des citoyens au regard de la sécurité des aliments, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation publie le nom des établissements faisant l'objet d'une suspension de permis.

En conséquence, si votre établissement fait l'objet d'une suspension de permis, l'information pourrait être publiée.

Veillez agréer nos salutations distinguées.



Myrta Mantzavrakos  
Chef de division - Inspection des aliments

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  
☎ 514 280-4300 📠 514 280-4318  
[www.ville.montreal.qc.ca](http://www.ville.montreal.qc.ca)

Montreal, September 1st, 2016

Warning to the food permit holders and food establishment operators.

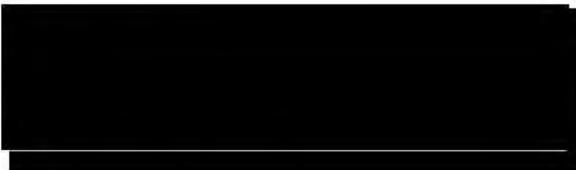
As a food establishment operator, you have the responsibility to ensure the safety of the food you offer to consumers. Thus, you must take the necessary measures to control the risks arising from the activities of your establishment.

Referring to your previous inspection reports, violations related to health risks have been observed repeatedly. Failure to take corrective action in your facility exposes you to a possible permit suspension.

In order to address public interest concerns as well as to fulfill citizen's expectations in terms of food safety, the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of Quebec publishes the name of the establishments subject to a permit suspension.

Therefore, if your establishment is subject to a permit suspension, the information could be published.

Best regards,



Myrta Mantzavrakos  
Chief of Division - Food Inspection

Établissement # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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>■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. Un employé joue à un jeu sur son cellulaire qui est déposé sur la planche à découper pendant qu'il cuisine.</li> <li>■ Amélioration notable de la situation. Encore beaucoup de travail à faire. Équipements malpropres en contact direct ou indirect avec les aliments: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Contenants d'aliments dans la table froide</li> <li>-Réfrigérateur (intérieur, extérieur, poignée)</li> <li>-Contenant pour les brochettes</li> <li>-Hotte de ventilation</li> <li>-Murs</li> <li>-Plancher</li> <li>-Équipements de cuisson (entre les équipements)</li> <li>-Chambre froide</li> </ul> </li> <li>■ Au dessus des équipements de cuisson, des gouttelettes de graisse se forment et tombe par endroit sur les équipements (aucun aliments présent à ce moment).</li> <li>■ Continuez le nettoyage et voir à le maintenir.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Le nettoyage a été commencé à la demande des inspecteurs et la hotte a été complètement nettoyée avant le début du service.</p>
2 *	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les employés ne se lavent pas les mains après avoir pris sa pause l'extérieur (plusieurs des eux fumaient et ils portaient ses gants. Aucun changement de gants non plus)</li> <li>■ Une employée qui prépare de sushis déplace la poubelle avec ses mains et elle continue à travailler sans se laver les mains.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Intervention : Demande de lavage des mains</p>
3	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'exploitant ne vérifie pas le pH de chaque lot de riz à sushi.</li> </ul>

4	Détenir un protocole écrit détaillant la méthode de fabrication et d'acidification du riz à sushi conservé entre 4°C et 60°C (matières premières utilisées incluant l'acidifiant, quantité de matières premières utilisées, détermination du pH à atteindre, description de la méthode d'abaissement de la température, de l'acidification, de la prise du pH et de l'identification des lots). Posséder des résultats de pH. Assurer la diffusion du protocole auprès du personnel.	■ Protocole d'acidification du riz à sushi non disponible.
5	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.
6	Utiliser et entreposer les torchons d'une façon hygiénique. Les laver et changer régulièrement.	■ Torchons utilisés de façon prolongée.
7	<p>Dilutions à considérer:</p> <p>CHLORE (hypochlorite de sodium) :</p> <p>50 ppm pour immersion au moins 10 sec</p> <p>200 ppm pour vaporisation ou rinçage</p> <p>T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>AMMONIUM QUATERNAIRE:</p> <p>200 ppm, 30 sec. T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>IODE:</p> <p>12,5 ppm pour immersion 30 sec.</p> <p>25 ppm pour vaporisation ou rinçage</p> <p>T° de la solution 24°C - 45°C</p> <p>PEROXYDE:</p> <p>150 à 200 ppm, rincer à compter de 300 ppm</p>	<p>■ Les bouteilles (vaporisateur et contenant maître) sont tellement sales qu'elles semblent inutilisées. Le vaporisateur a peine à fonctionner.</p> <p>■ Dilutions des assainisseurs à considérer (recommandations) : 2 ml par litre d'eau est demandé par le manufacturier de l'assainisseur présent sur place.</p>
8	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains non fonctionnelle, les distributeurs de papier à mains sont vides.

## AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 789350

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. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains	250\$ à 9,000\$
<b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</b>	
<b>Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains</b>	
Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits. Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.	
<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

VEUILLEZ VOUS CONFORMER SANS DÉLAIS AUX EXIGENCES MENTIONNÉES DANS LE PRÉSENT RAPPORT SANS QUOI DES PROCÉDURES JUDICIAIRES POURRAIENT ÊTRE DEMANDÉES CONTRE VOTRE ÉTABLISSEMENT SANS AUTRES AVIS NI DÉLAIS.

Make sure to respect all the rules described in the present report, otherwise legal action could be taken against the establishment without further notice.

Rapport envoyé par courriel à l'adresse 

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 : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: [emilie.gravellalumiere@montreal.ca](mailto:emilie.gravellalumiere@montreal.ca)

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Gustavo Gonzalez, Inspecteur  
Gustavo Gonzalez, Inspecteur

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

Établissement # 111890

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : 9326-7540 QUEBEC INC.  
Dossier : 2349300-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insalubrité générale des lieux, du matériel, de l'équipement et des ustensiles.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Le nettoyage a été commencé à la demande de l'inspecteur</p>
2 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La température ambiante du réfrigérateur présentoir pour les composantes des sushis était de 15.2°C. L'équipement doit être déjà froid quand les aliments sont déplacés à l'intérieur.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Les aliments ont été déplacés à la demande de l'inspecteur</p>
3	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce. Toutes les sauces contenant de la mayonnaise sont gardées à la température de la pièce.</li> </ul>
4	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. Vous devez suivre les étapes suivantes: 1-Laver à l'eau chaude et au savon 2-Rincer 3-Assainir</li> </ul>
5	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique.</li> </ul>
6	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Installation pour le lavage des mains incomplète ou non fonctionnelle. À un des deux éviers de la cuisine il y a du savon dans le distributeur à savon et le distributeur de papier à mains est vide. À l'autre évier il y a du papier dans le distributeur et le savon est vide.</li> </ul>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 783666

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. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
<b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</b>	
<b>Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux</b>	
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 : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: [emilie.gravellalumiere@montreal.ca](mailto:emilie.gravellalumiere@montreal.ca)

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



Signature

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

**Établissement # 111890**

RESTAURANT FISSHU  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** 9326-7540 QUEBEC INC.  
**Dossier :** 2349300-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aliments maintenus à une température interne de plus de 4°C:               <ul style="list-style-type: none"> <li>-Caviar rouge</li> <li>-Mélange de goberge et de mayonnaise</li> <li>-Mélange de saumon et de mayonnaise</li> <li>-Riz à sushi (sans contrôle)</li> <li>-Mayonnaise épicée</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Les aliments ont été placés au réfrigérateur</p>
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce. Lors de la période d'achalandage plusieurs aliments sont placés à température pièce. Vous devez les maintenir sur la glace si vos équipements ne vous permettent pas de les garder au froid.</li> </ul>
3	Détenir un protocole écrit détaillant la méthode de fabrication et d'acidification du riz à sushi conservé entre 4°C et 60°C (matières premières utilisées incluant l'acidifiant, quantité de matières premières utilisées, détermination du pH à atteindre, description de la méthode d'abaissement de la température, de l'acidification, de la prise du pH et de l'identification des lots). Posséder des résultats de pH. Assurer la diffusion du protocole auprès du personnel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Protocole d'acidification du riz à sushi est inexistant.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Les documents de procédure pour le riz a sushi ont été donnés et expliqués au responsable.</p>
4 *	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équil bre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'exploitant ne vérifie pas le pH de chaque lot de riz à sushi.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Les documents de procédure pour le riz a sushi ont été donnés et expliqués au responsable.</p>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisher Scientific, www.fishersci.ca, 1-800-234-7437, 111 Scotia Court, Whitby, ON, L1N 6J6</li> <li>- Thermo Scientific, www.thermo.com, 2922 3rd Ave NE, Calgary, Alberta, Tel.:(403) 291-4700</li> <li>- Indigo Instruments, www.indigo.com, (519) 746-4761, 1-800-746-4764</li> <li>- Whatman, www.whatman.com, 1-800-WHATMAN ou 1-800-526-3593</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fournisseurs de bandelettes pour mesurer le pH du riz à sushi</li> </ul>
6 *	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre deux tables de travail.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Les couteaux ont été retirés et envoyés au nettoyage</p>

7 *	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée pour le nettoyage manuel des équipements et des surfaces de travail.</li> </ul>
8	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Installations pour le lavage des mains incomplètes: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le papier n'est pas dans un distributeur à l'évier de devant</li> <li>-Le savon n'est pas dans une pompe à l'évier de derrière</li> <li>-Il n'y a pas de savon à l'évier de derrière lors de l'inspection</li> </ul> </li> </ul>
9 *	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>■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Les breuvages des employés sont placés sur les plans de travail ou sur les tablettes au dessus</li> <li>-Des manteaux se trouvent sur les étagères de rangements parmi les contenants d'aliments</li> </ul> </li> <li>■ Accumulation de saleté sur l'ensemble des équipements présents dans l'aire de préparation à l'arrière (Intérieur et extérieur des réfrigérateurs, chariot, mur d'acier inoxydable, étagères, contenants de plastique, etc). Accumulation de beaucoup de résidus sur les tablettes d'entreposage à l'avant. Accumulation de crasse noir sur le plancher sous les équipements de cuisson.</li> </ul>
10	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>■ Certains contenants métallique sont calcinés sur la surface intérieure.</li> <li>■ Des sacs d'épicerie sont utilisés pour entreposer des aliments.</li> </ul>
11	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 dans la salle de production des sauces au sous-sol.</li> </ul>
12	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Néons non protégés en cas de bris.</li> </ul>

## AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plusieurs contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre froide et le congélateur.</li> </ul>

## NOTES

Les documents des procédures du riz à sushi

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 XXXXXXXXXX

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Émilie Gravel Lalumière

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

**Courriel:** emilie.gravellalumiere@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 11109

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : KANDA SUSHI BAR INC.  
Dossier : 1875350-0001

## 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).

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Myriam Michiels

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

Courriel: [inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca](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 # 11109**

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** KANDA SUSHI BAR INC.  
**Dossier :** 1875350-0001

## NOTES

Une affiche dans la vitrine indique que le restaurant est fermé pour rénovation; cette affiche indique d'appeler au restaurant KANDA RESTAURANT JAPONNAIS, 2445 BISHOP, pour plus d'informations. J'ai appelé à cet endroit pour m'informer de la date de réouverture du restaurant. L'employée qui m'a répondu m'a affirmé que le restaurant situé au 537 Sainte-Catherine ouest était fermé définitivement. Elle m'a référé à [REDACTED], responsable de l'établissement, pour de plus amples informations (514 735-7888) mais je n'ai pas réussi à le rejoindre. Le but de la visite était de faire un suivi suite à des résultats d'analyses de laboratoire non conformes avec présence de la bactérie LISTERIA dans trois échantillons.

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).

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Myriam Michiels

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

**Courriel:** [inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca](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 # 11109

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : KANDA SUSHI BAR INC.  
Dossier : 1875350-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **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	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saumon fumé emballé sous vide sans perforation et décongelé depuis hier soir.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Situation corrigée, emballage ouverte.</p>
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit exposé à une source de contamination: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plaquette Vaiona suspendue dans l'aire de préparation en avant.</li> <li>- Utilisation de contenants au lieu de pelles avec manches pour s'approvisionner des denrées sèches.</li> </ul> </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>■ Planfond avec accumulation de poussière dans la cuisine, plancher sale au niveau de la chambre froide. Toilettes des employés sales. Le plancher du sous-sol est encombré de déchets. La descente d'escalier est sale</li> <li>■ Tablettes de la plonge avec du gras. Contenants en plastique sales à l'intérieur pour l'entreposage des ustensiles propres. Étagères métalliques avec du gras à côté du réchaud.</li> </ul>
4	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisation de laine d'acier pour nettoyer l'intérieur des woks.</li> </ul>
5	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Certaines denrées sèches ne sont pas recouvertes au sous-sol lors de leur entreposage.</li> </ul>
6	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Il n'y a ni savon ni papier à mains dans la salle de toilette des employés.</li> </ul>
7	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>■ Une des planches à découper fissurée (aire de préparation avant).</li> </ul>

**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
34582	Riz / couscous cuit	riz à sushi, préparé hier soir vers 21h00 et conservé à température de la pièce.	21	
34583	Sushi	sushi californica, pris lors de la préparation, ingrédients: riz, algues, concombre, avocat, mayonnaise, saveur de crabe, oeufs de poisson.	14.7	
34584	Sushi	sushi kam kaze, pris lors de la préparation, ingrédients: saumon cru, tempura, saveur de crabe, laitue, oeufs de poisson, riz, algues, sauce mayonnaise picante.	14.6	
34585	Salade de viande / poisson	saumon cru, tranché la veille et pris du comptoir réfrigéré, utilisé pour la préparation de sushi.	4.2	
34586	Salade de viande / poisson	thon cru, tranché la veille et pris du comptoir réfrigéré utilisé pour la préparation de sushi.	3.6	

**NOTES**

Raison de la visite: plainte No. 13713, consommateur malade.

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 : Myriam Michiels

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

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

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



Signature

**ACCOMPAGNATEUR(S)**

Paola Betzabeth Bustos Mayuri, 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.



TOXI Faire suivre : RE: Plainte-toxi // Montréal

COG A: MAPAQ - Myrta Mantzavarakos:  
inspectiondesaliments

2014-02-07 13:22

Centre des opérations gouvernementales  
Direction générale de la sécurité civile et de la sécurité incendie  
Ministère de la Sécurité publique

2525, boulevard Laurier, 6e étage B  
Québec (Québec) G1V 2L2  
Téléphone : 418 643-3256  
Téléphone sans frais : 1-866-776-8345  
Télécopieur : 418 528-1664  
cog@msp.gouv.qc.ca

[www.securitepublique.gouv.qc.ca](http://www.securitepublique.gouv.qc.ca)

>>> MAPAQ « Santé animale et inspection des aliments »<smsaia@mapaq.gouv.qc.ca>

2014-02-07 13:10 >>>>

Bonjour,

Merci d'avoir communiqué avec la Direction générale des services aux clientèles du Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments. Nous vous confirmons la réception de votre message. Vos commentaires ont été transmis au service concerné. Notez que les plaintes sont traitées de façon confidentielle .

Merci et bonne journée,



Fernande Lévesque | Inspectrice  
**Équipe 1-800/Service en ligne MAPAQ**  
Direction du soutien à l'inspection  
Direction générale des services aux clientèles  
Sous-ministériat à la santé animale  
et à l'inspection des aliments  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
335, rue Moreault,  
Rimouski (Québec) G5L 9C8  
☎ 418 727-3522, poste 1631 ou **1800 463-5023 (option 3)**  
☎ 418 727-3821  
✉ [fernande.levesque@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:fernande.levesque@mapaq.gouv.qc.ca)  
Site Web: [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)



De : [Redacted]

Envoyé : 7 février 2014 12:54

À : MAPAQ « Santé animale et inspection des aliments »

Objet : Porter plainte en ligne

Voici une plainte.

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

Nom de

l'établissement :

Adresse :

Date de l'incident

:

Kanda Sushi Bar ( rue St-Catherine)

537 Rue Sainte-Catherine Ouest, Montréal, QC H3B 3H3

2014-02-06

Description :

Je suis allé manger à ce resto à l'heure du souper. Et ce matin en me levant je me sentais déjà pas très bien. je n'ai mangé que yogourt et du thé car je n'étais pas capable de manger autre chose. et c'est à 11h que j'ai vomit le souper de la veille. C,est inquiétant car c'est des sushis et jamias au paravant j'ai eu des malaises en allant manger à d'autres restaurants de ce genre. Je ne suis ni allergique et en temps normal je n'ai pas de problèmes de digestion.

Il s'agit d'une déclaration de toxi-infection alimentaire. Les symptômes sont:

Vomissements

Nausées

Crampes

Étourdissements

Date de début des

symptômes :

2014-02-07

Heure de début

des symptômes :

6h am

Votre formulaire a

bien été envoyé.

Merci.



image001.jpg



image002.jpg

## Historique de la plainte 13713

**Demandé par** : Mantzavrakos, Myrta

**Demandé le** : 2022-06-02 15:38

### Paramètres

#### Critères de sélection

Numéro de plainte : 13713

#### Ordres de tri

#### Groupes

**TIA** :  **Date réception** : 2014-02-07 13:22 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 24 heures **Prise en charge** : 2014-02-07 15:00 **Motifs** : Aliment impropre  
**Santé** :  **Nb. pers. malades** : 1 **Délai réel PeC** : 01:38 **Délai réel int.** : 81:00 **Conclue le** : 2014-03-24 **Conclusion** : Indéterminée  
**Sans inspection** :  **Regroupement** : **Statut** : Complétée **Date statut** : 2014-03-24  
**Description** : La plaignante aurait partagé divers sushi (sashimi, maki, morceaux de poisson cru, feuilles d'algue) le 2014-02-06 vers 18h00 à l'établissement avec une amie. 12h plus tard, elle aurait souffert de nausées, vomissements, crampes et étourdissement auxquels se serait ajouté de la diarrhée le 2014-02-09. Elle souffre toujours de diarrhée à ce jour. Son amie n'aurait eu aucun symptômes. De plus, elle mentionne que l'avocat et le thon dans les sushis ne semblaient pas très frais au goût et l'avocat était noirci.  
**Info insp.** : TIA-IBR avec 5 échantillons prêts-à-manger SVP. DD

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2014-02-10	Signal. MAPAQ
							2014-02-10	Retour plaig.
							2014-02-27	Retour plaig.
							2014-03-24	Rapp. MAPAQ

Enquêtes

Établissement : KANDA SUSHI BAR INC. Adresse : 537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2 No établ. : 11109  
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Restaurant District : 16

Charges de risque

Niveau de risque : Chronique Maîtrisé :   
En date du : 2011-11-09 Maîtrisé le :

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dernière plt. enq.	TIA IBR	1	2014-02-11	495	Moyen						S.O.	10	10						10	10					10			10	
IBR / 5M précédent	Régulière	1	2013-10-22	1440	Élevé	10	FX				S.O.	10		10											50				

Date début enquête : 2014-02-11 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant :  Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : Nous avons parlé avec le responsable de l'établissement M. Rex Zhang, il nous a mentionné qu'ils n'ont pas eu des plaintes de personnes malades, ils n'ont pas eu des employés malades non plus.  
Le restaurant accueille environ 300 personnes par jour, le riz à sushi est préparé la veille et les poissons cru sont tranchés aussi la veille.

Visites

<b>No visite</b> 750187	<b>Date visite</b> 2014-02-11 11:00	<b>Durée (min.)</b> 182	<b>No établ.</b> 11109	<b>Raison sociale</b> KANDA SUSHI BAR INC.	<b>Inspecteur</b> Michiels, Myriam	<b>Motifs</b> Régulière, TIA IBR, Plainte
----------------------------	--	----------------------------	---------------------------	---	---------------------------------------	--

**Exigences notées au rapport d'inspection**

<b>Exigence</b>	<b>Article</b>	<b>Infractions</b>
Poisson fumé sous vide décongelé, emballage non perforé	Loi F-27, c.870, art. B.21.025	
Prévenir la contamination des produits	Loi P-29, art. 3.1	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Laine d'acier	Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 4	
Recouvrir les aliments lors de leur entreposage	Loi P-29, art. 3.1	
Installations pour le lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3	
État et nature des équipements en contact direct	Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 1 et 2, par. 1,2,3,4,5	

**Échantillons prélevés**

<b>No éch.</b>	<b>Éch. initial</b>	<b>Éch. préc.</b>	<b>Type d'aliment</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Interprétation</b>
34582			riz / couscous cuit	riz à sushi, préparé hier soir vers 21h00 et conservé à température de la pièce.	Non conforme
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			Bacillus cereus (MFLP-42)	<250 UFC/g	Conforme
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
			NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	<5.0E+02 UFC/g	Conforme
			pH d'un aliment (MFHPB-03)	4.4	Non conforme
			Salmonella par PCR (MFLP-29)	Négatif /25g	Conforme
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<25 UFC/g	Conforme

<b>No éch.</b>	<b>Éch. initial</b>	<b>Éch. préc.</b>	<b>Type d'aliment</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Interprétation</b>
34583			sushi	sushi californiana, pris lors de la préparation, ingrédients: riz, algues, concombre, avocat, mayonnaise, saveur de crabe, oeufs de poisson.	M Santé 2
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			Bacillus cereus (MFLP-42)	<250 UFC/g	Conforme
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
			Listeria mono dénombrement (UFC/g) (MFLP-74)	<10 UFC/g	M Santé 2
			Listeria mono. détection (/25g) (MFHPB-30)	Présence /25g	M Santé 2
			Listeria mono. par PCR (MFLP-28)	Positif /25g	M Santé 2
			NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	8.7E+04 UFC/g	Conforme
			Salmonella par PCR (MFLP-29)	Négatif /25g	Conforme
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<25 UFC/g	Conforme

<b>No éch.</b>	<b>Éch. initial</b>	<b>Éch. préc.</b>	<b>Type d'aliment</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Interprétation</b>
----------------	---------------------	-------------------	-----------------------	-------------------------	-----------------------

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
34584			sushi	sushi kamikaze, pris lors de la préparation, ingrédients: saumon cru, tempura, saveur de crabe, laitue, oeufs de poisson, riz, algues, sauce mayonnaise picante.	M Santé 2
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			Bacillus cereus (MFLP-42)	<250 UFC/g	Conforme
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
			Listeria mono dénombrement (UFC/g) (MFLP-74)	<10 UFC/g	M Santé 2
			Listeria mono. détection (/25g) (MFHPB-30)	Présence /25g	M Santé 2
			Listeria mono. par PCR (MFLP-28)	Positif /25g	M Santé 2
			NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	1.5E+04 UFC/g	Conforme
			Salmonella par PCR (MFLP-29)	Negatif /25g	Conforme
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<25 UFC/g	Conforme

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
34585			salade de viande / poisson	saumon cru, tranché la veille et pris du comptoir réfrigéré, utilisé pour la préparation de sushi.	Conforme
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
			NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	2.5E+04 UFC/g	Conforme
			Salmonella par PCR (MFLP-29)	Negatif /25g	Conforme
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<25 UFC/g	Conforme

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
34586			salade de viande / poisson	thon cru, tranché la veille et pris du comptoir réfrigéré utilisé pour la préparation de sushi.	M Santé 2
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
			Listeria mono dénombrement (UFC/g) (MFLP-74)	<10 UFC/g	M Santé 2
			Listeria mono. détection (/25g) (MFHPB-30)	Présence /25g	M Santé 2
			Listeria mono. par PCR (MFLP-28)	Positif /25g	M Santé 2
			NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	<5.0E+03 UFC/g	Conforme
			Salmonella par PCR (MFLP-29)	Negatif /25g	Conforme
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<25 UFC/g	Conforme

**Établissement # 11109**

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** KANDA SUSHI BAR INC.  
**Dossier :** 1875350-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Au sous-sol, il y a un réfrigérateur où sont entreposées des nouilles réhydratées; la température ambiante de ce réfrigérateur est d 11.8C et la température interne d'un plat de nouilles est de 10.2C</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Les nouilles ont été déplacées dans un réfrigérateur fonctionnel.</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>■ Insalubrité généralisée dans l'établissement. Derrière le comptoir caisse, les tablettes sont sales, le réfrigérateur est encrassé; il y a de la moisissure autour des robinets. Derrière le comptoir où l'on prépare les bubble tea, l'évier est sale; il y a une accumulation de crème glacée séchée dans le congélateur; les tablettes sont sales. Dans la cuisine, les tablettes sont sales et graisseuses.</li> <li>■ Il y a une accumulation de gras sur les appareils de cuisson et sur le plancher en-dessous de ces appareils. L'intérieur des réfrigérateurs est sale. Des ustensiles mal lavés sont rangés dans des paniers sales avec des objets non alimentaires. Les chariots sont encrassés. Les tablettes de l'entrepôt situé au sous-sol sont sales; cet entrepôt est encombré d'objet inutiles.</li> </ul>
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Après une période de refroidissement de plus de 15 heures, un plat de poulet frit pour le poulet Général Tao est à 19C.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> L'aliment a fait l'objet d'une destruction volontaire.</p>
4	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>■ Un sac de savon ouvert est entreposé avec des sacs de chapelure tempura.</li> </ul>
5	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dans les réfrigérateurs, des contenants d'aliments sont empilés sur d'autres contenants d'aliments non recouverts.</li> </ul>

6	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète avec absence de papier ou de savon là où nécessaire (salle de toilettes des employés, cuisine).
---	---	--

**AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 745976**

<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. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
<b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</b>	
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**

Le PH du riz a sushi a été pris avec un papier PH. Celui-ci était de 4.
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le <a href="http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils">www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils</a> .
Le rapport d'inspection a été remis à  .

**IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**

<p><b>Nom de l'inspecteur :</b> Myriam Michiels</p> <p><b>Adresse :</b> 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318</p> <p><b>Courriel:</b> inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca</p> <p>J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.</p> <div style="background-color: black; width: 200px; height: 50px; margin-bottom: 5px;"></div> <p>Signature</p>
--

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

**Établissement # 11109**

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** KANDA SUSHI BAR INC.  
**Dossier :** 1875350-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température des réfrigérateurs à sushis à l'avant était de 8.9°C et 9.2°C. Les portes transparentes étaient enlevées.
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température égale ou inférieure à 4°C pour les aliments servis froids et à une température égale ou supérieure à 60°C pour les aliments servis chauds.	■ Dans un cuiseur à riz, il y avait du riz sautés avec oeufs et crevettes à une température de 46°C. Sur une table de travail, il y avait 2 contenants de poitrines de poulet cuites variant entre 40 et 47°C. Sur cette même table de travail, il y avait 2 contenants de dumplings grillés au porc variant entre 37 et 42°C. Dans un contenant de plastique de 4kg, il y avait des nouilles udon sautées avec légumes et viandes cuites à 46°C.  <b>Action prise :</b> Aliments déplacés vers une installation conforme.
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains non conforme avec absence de papier à mains à l'évier de la cuisine arrière.
4 *	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.	■ Une employée mangeait un sandwich McDonald tout en fabriquant des sushis avec des gants.
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.	■ Nettoyer et maintenir propre: grilles de ventilation dans la chambre froide au sous-sol (moisissures noires), équipements non utilisés au sous-sol, évier, le trancheur angulaire au sous-sol, le plancher et tout ce qui est nécessaire.
6	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ Nettoyer l'intérieur de la machine à glace.
7	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver la vaisselle et les chaudrons.

8	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le sol dans le corridor menant au sous-sol.
---	--	--

### 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
31494	Sushi	riz à sushi fait ce matin, prélevé dans un contenant dans l'aire de fabrication avant.	24	
31495	Sushi	maki au saumon fait ce matin, prélevé dans une assiette dans l'aire de fabrication avant. Ing: riz a sushi, concombre, tempura, saumon, sauce épicée, caviar.	18	
31496	Mets préparés (à réchauffer)	poulet frit fait la veille et réfrigéré. Prélevé dans un contenant sur la table.	5	

### NOTES

Objet de la plainte: Plusieurs personnes malades après avoir consommés différentes sortes de sushis et général tao.

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 : Mélanie Bergeron

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

Courriel: [melanie.bergeron@montreal.ca](mailto:melanie.bergeron@montreal.ca)

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



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.

## Historique de la plainte 11739

**Demandé par** : Mantzavrakos, Myrta

**Demandé le** : 2022-06-02 15:40

### Paramètres

#### Critères de sélection

Numéro de plainte : 11739

#### Ordres de tri

#### Groupes

**TIA** :  **Date réception** : 2013-02-22 09:10 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 24 heures **Prise en charge** : 2013-02-22 09:35 **Motifs** : Aliment impropre  
**Santé** :  **Nb. pers. malades** : 7 **Délai réel PeC** : 00:25 **Délai réel int.** : **Conclue le** : 2013-03-28 **Conclusion** : Indéterminée  
**Sans inspection** :  **Regroupement** : **Statut** : Complétée **Date statut** : 2013-03-28  
**Description** : La plaignante est allée [REDACTED] dîner le 20 février chez Sushi Kanda sur Ste-Catherine. Ils ont commandé dans le menu régulier (divers sushi, poulet général Tao, l'eau). Plus tard en soirée, vers 18h30 elle a souffert de nausées, crampes abdominales, étourdissements et vomissements. Le lendemain, en parlant à ses collègues qui l'avaient accompagnés la veille, elle a appris que 7 autres de ses collègues ont été malades, des symptômes similaires.  
 Le 27 février, la plaignante nous a appelé pour nous donner d'autres infos:  
 - les personnes malades étaient assis à 2 tables différentes;  
 - ils n'ont pas été assis un à coté de l'autre. DM  
 - ceux qui ont été malades ont mangé tous de poulet général tao et très peu de sushi;  
**Info insp.** : SVP TIA-IBR +échantillons d'aliments prêts à consommer, préparés à l'avance (riz à sushi, poulet, divers sushi).  
 Vérifier le respect des règles d'hygiène personnelle, le risque de contamination croisé; température de maintien d'aliments. DM

Plaignants			Agents			Suivis		
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2013-02-22	Cont. plaig.
							2013-02-25	Signal. MAPAQ
							2013-02-25	Retour plaig.
							2013-02-25	Signal. DSP
							2013-03-28	Rapp. MAPAQ

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
COG, COG	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	418 643-3256

Enquêtes

Établissement : KANDA SUSHI BAR INC. Adresse : 537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2 No établ. : 11109  
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Restaurant District : 16

Charges de risque

Niveau de risque : Chronique Maîtrisé :   
En date du : 2011-11-09 Maîtrisé le :

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dernière plt. enq.	TIA IBR	1	2013-02-22	2010	Élevé	10	FX				S.O.		10			10			50	10					10			10	
IBR / 5M précédent	Suivi de maîtrise	1	2013-01-07	S.O.	S.O.						S.O.	10				10	10								10			10	

Date début enquête : 2013-02-22 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant :  Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : Une employée mangeait un sandwich de McDonald en fabriquant des sushis, elle portait des gants.  
Une grande quantité d'aliments est fabriqué à l'avance, les sushis sont servis à volonté.  
La température des réfrigérateurs à sushis à l'avant ne sont pas à 4°C. (8.9°C et 9.2°C)  
Dans la cuisine les aliments ne sont pas maintenus à une température acceptable, ils sont laissés à la température ambiante.  
Aucun manipulateur malade.  
Pas de plainte directement faite à l'établissement.

Visites

<b>No visite</b> 736584	<b>Date visite</b> 2013-02-22 11:05	<b>Durée (min.)</b> 115	<b>No établ.</b> 11109	<b>Raison sociale</b> KANDA SUSHI BAR INC.	<b>Inspecteur</b> Bergeron, Mélanie	<b>Motifs</b> TIA IBR, Plainte
----------------------------	--	----------------------------	---------------------------	---	--	-----------------------------------

**Exigences notées au rapport d'inspection**

Exigence	Article	Infractions
T°C interne et ambiante, aliment altérable maintenu froid, 4°C	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2	
Température de conservation chaud et froid	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 et 5	
Installations pour le lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3	
Consommation d'aliments en cuisine	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 6	
Glace protégée de la contamination	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3.1, al. 2	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Laine d'acier	Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 4	
Aliments surélevés du sol	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2.1	

**Échantillons prélevés**

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
31494			sushi	riz à sushi fait ce matin, prélevé dans un contenant dans l'aire de fabrication avant.	Conforme
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			Numération aérobie mésophile totale	< 500 UFC/ml-g	Conforme
			E. coli	< 5 UFC/ml-g	Conforme
			Staph.coag.pos.	< 25 UFC/ml-g	Conforme
			B. cereus	< 250 UFC/ml-g	Conforme
			Salmonella	Absence 25ml-g	Conforme
			pH	4.20	Conforme
31495			sushi	maki au saumon fait ce matin, prélevé dans une assiette dans l'aire de fabrication avant. Ing: riz a sushi, concombre, tempura, saumon, sauce épicée, caviar.	Conforme
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			Numération aérobie mésophile totale	4.E4 UFC/ml-g	Conforme
			E. coli	< 5 UFC/ml-g	Conforme
			Staph.coag.pos.	< 25 UFC/ml-g	Conforme
			B. cereus	< 250 UFC/ml-g	Conforme
			Salmonella	Absence 25ml-g	Conforme
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
31496			mets préparés (à réchauffer)	poulet frit fait la veille et réfrigéré. Prélevé dans un contenant sur la table.	Conforme
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			Numération aérobie mésophile totale	< 500 UFC/ml-g	Conforme
			E. coli	< 5 UFC/ml-g	Conforme
			Staph.coag.pos.	< 25 UFC/ml-g	Conforme
			B. cereus	< 250 UFC/ml-g	Conforme
			C. perfringens	< 50 UFC/ml-g	Conforme
			Salmonella	Absence 25ml-g	Conforme

**Domicile** : Lévesque [REDACTED] **Adresse** : [REDACTED] :

**Date début enquête** : 2013-02-27 :

**Notes** : La plaignante a vérifié avec ses collègues et personne de malade dans leurs entourage. Ceux qui ont été malades étaient assies à 2 tables différentes et ils ont mangé tous le poulet Général Tao et très peu de sushi. Certaines d'entre eux ont présenté de la diarrhée en plus de N, V, CA. DM

## Historique de la plainte 11554

**Demandé par** : Mantzavrakos, Myrta

**Demandé le** : 2022-06-02 15:41

### Paramètres

#### Critères de sélection

Numéro de plainte : 11554

#### Ordres de tri

#### Groupes

**TIA** :  **Date réception** : 2013-01-18 23:30 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 24 heures **Prise en charge** : 2013-01-19 13:10 **Motifs** : Aliment impropre  
**Santé** :  **Nb. pers. malades** : 2 **Délai réel PeC** : 13:40 **Délai réel int.** : **Conclue le** : 2013-03-21 **Conclusion** : Indéterminée  
**Sans inspection** :  **Regroupement** : **Statut** : Complétée **Date statut** : 2013-03-21

**Description** : Un couple a mangé au KANDA SUSHI le jeudi 17/01 vers 17h30 soupe Miso, poulet Général Tao, Tempura aux crevettes, sushis variés et eau. 30 minutes à 1 heure après le repas, le conjoint a souffert de diarrhées toute la soirée. La plaignante dit avoir souffert surtout de crampes. Les aliments goutaient bon, le conjoint trouvait toutefois que le restaurant n'était pas très propre. Fait important, la plaignante a souffert d'une gastro le 13 et 14 janvier. Il se pourrait qu'elle ait transmis le virus à son chum et qu'il a débuté les symptômes le 17/01. Elle dit avoir avisé son supérieur de la gastro et de ne pas avoir travaillé lundi et mardi. Je l'ai avisé des précautions à prendre.

**Info insp.** : Visite récente, faite le 7 janvier 2013. Il est probable que la plaignante qui a souffert d'une gastro d'allure virale ait transmis le virus au conjoint malade le 17/01. Nous ne ferons pas d'enquête.

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2013-01-20	Retour plaig.
							2013-01-21	Signal. MAPAQ
							2013-03-21	Rapp. MAPAQ

**Enquêtes**

**Établissement** : KANDA SUSHI BAR INC. **Adresse** : 537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2 **No établ.** : 11109  
**Secteur activités** : Détaillant-restaurateur **Catégorie** : Restaurant **District** : 16

**Charges de risque**

**Niveau de risque** : Chronique **Maîtrisé** :   
**En date du** : 2011-11-09 **Maîtrisé le** :

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dernière plt. enq. :																												
IBR / 5M précédent :	Suivi de maîtrise	1	2013-01-07	S.O.	S.O.					S.O.	10				10	10								10			10	

**Date début enquête** : 2013-01-19 **Conclusion** : Indéterminée **Responsabilité de l'exploitant** :  **Non-maîtrise des points critiques en cause** :

Commentaire - Internet Ville de Montréal

[REDACTED]  
A :  
inspectiondesaliments  
2013-01-18 23:28  
Afficher détails

**nom:** [REDACTED]  
**adresse:** [REDACTED]  
**telephone:** [REDACTED]

**etablissement:** Kanda Sushi

**adresse\_etablissement:** 537, rue Sainte-Catherine Ouest

**incident:** mon copain et moi sommes allés souper à 17h. Tout nous semblait bons, jusqu'à ce que nous soyons tous les deux malades après le repas.

**date\_incident:** jeudi 17 décembre 2013

**Établissement # 11109**

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** KANDA SUSHI BAR INC.  
**Dossier :** 1875350-0001

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

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le riz cuit dans un réchaud éteint dans la cuisine à 21,8C. Les employés ont préparés du riz pour leur lunch mais ils n'ont pas jetés ce dernier.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Destruction volontaire 2 kg. À la fin de la journée s'il reste des aliments voir à jeté ou réfrigéré.</p>
2	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le test de pH est fait à chaque lot mais les volumes de riz sont aléatoires ce qui pourrait affecter les résultats. La méthode pour le test est écrite mais pas respectée. J'ai expliqué la méthode et vérifié le pH (4,0).</li> </ul>
3	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un employé lave un contenant alimentaire sous l'eau courante sans savon.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Le contenant à été retourné au lave vaisselle qui n'était pas encore en fonction. L'appareil à été allumé. Le contenant sera lavé dans l'appareil.</p>
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les tuiles acoustiques du plafond de la cuisine sont sales, l'intérieur de la machine à glace est sale, la zone lave verres est sale.</li> </ul>
5	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>Le mur derrière le cuiseur à vapeur est endommagé à cause de la sortie de vapeur.</li> </ul>

## 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 XXXXXXXXXX

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Pierre Bilodeau

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

**Courriel:** pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Daniel Daigle, 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 # 11109**

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** KANDA SUSHI BAR INC.  
**Dossier :** 1875350-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Viande (boeuf) cru en marinade dans un contenant et entreposé sur une tablette à l'air ambiant. La température de la viande était de 12,9°C. L'air ambiant était de 19,9°C.
2 *	À l'établissement du détaillant, la température de l'étalage des oeufs ne doit pas excéder 13°C.	■ Il y avait 44 oeufs avec coquilles entreposés sous les cuiseurs à riz. Température interne de deux oeufs à 22,6°C Air ambiant à 19,9 C
3	Les produits marins congelés soumis à un traitement de décongélation doivent être décongelés à une température interne qui n'excède pas 4°C être maintenus dans cet état jusqu'à leur expédition ou jusqu'à leur préparation ultérieure.	■ Produit marin décongelé à la température de la pièce.
4	Si l'exploitant ne détient pas un protocole validé au regard du pH atteint, il doit mesurer le pH de chaque lot de riz à sushi (registre à l'appui) afin de s'assurer de l'atteinte d'un pH inférieur ou égale à 4,2. Cette vérification peut s'effectuer à l'aide d'un pH-mètre ou de bandelettes de papier pH. L'exploitant doit s'assurer que la prise du pH s'effectue dans un produit homogène ou obtenir la valeur du pH à l'équilibre.	■ Les résultats du pH ne sont pas inscrits dans le tableau réservé à cette fin.
5	Détenir un protocole écrit détaillant la méthode de fabrication et d'acidification du riz à sushi conservé entre 4°C et 60°C (matières premières utilisées incluant l'acidifiant, quantité de matières premières utilisées, détermination du pH à atteindre, description de la méthode d'abaissement de la température, de l'acidification, de la prise du pH et de l'identification des lots). Posséder des résultats de pH. Assurer la diffusion du protocole auprès du personnel.	■ La recette est incomplète et de plus elle était déchirée à mon arrivée.
6	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de mouches et drosophiles dans le local au sous-sol et dans la section machine à glace.
7	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.	■ Nettoyer à fond le local de préparation au sous-sol ainsi que la section machine à glace.

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

30674	Sushi	3 Kam kaze (caviar, concombre, crabe, saumon)	4	
30675	Sushi	3 épiciés (Concombre, saumon)	4	
30676	Sushi	3 Kanda (Frit avec du tempura, avocat, caviar, concombre, crabe et saumon)	4	

## 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 : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

## Historique de la plainte 11209

**Demandé par** : Mantzavrakos, Myrta

**Demandé le** : 2022-06-02 15:43

### Paramètres

#### Critères de sélection

Numéro de plainte : 11209

#### Ordres de tri

#### Groupes

**TIA** :  **Date réception** : 2012-11-07 09:55 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 24 heures **Prise en charge** : 2012-11-07 13:42 **Motifs** : Aliment impropre  
**Santé** :  **Nb. pers. malades** : 2 **Délai réel PeC** : 03:47 **Délai réel int.** : 130:18 **Conclue le** : 2012-12-29 **Conclusion** : Indéterminée  
**Sans inspection** :  **Regroupement** : **Statut** : Complétée **Date statut** : 2012-12-29  
**Description** : 4 membres d'une même famille a fréquenté le restaurant Kanda Sushi sur Sainte-Catherine O. le 6 novembre vers 18h00. Ils ont mangé des sushis variés. Ils ont trouvé que les légumes à l'intérieur étaient noircis et pas frais, le poisson ne goûtait pas frais. Ils se sont plaint au personnel et ont voulu parler au gérant. On leur a dit qu'il n'y avait pas de gérant. 2 heures après le repas la plaignante a eu un vomissement. Sa belle soeur a eu des malaises sans plus. La plainte vise surtout la fraîcheur des produits.  
**Info insp.** : Établissement avec une historique de 4 TIA en 4 ans...  
TIA-IBR + échantillons (max 3) SVP.  
Vérifier la rotation, fraîcheur des produits. MM

Plaignants			Agents			Suivis		
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2012-11-12	Signal. MAPAQ
							2012-11-13	Retour plaig.
							2012-12-29	Rapp. MAPAQ
Intermédiaires								
Nom	Organisme	Téléphone						
COG, COG	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	418 643-3256						

Enquêtes

Établissement : KANDA SUSHI BAR INC. Adresse : 537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2 No établ. : 11109  
Secteur activités : Détaillant-restaurateur Catégorie : Restaurant District : 16

Charges de risque

Niveau de risque : Chronique Maîtrisé :   
En date du : 2011-11-09 Maîtrisé le :

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dernière plt. enq.	TIA IBR	1	2012-11-13	3520	Élevé		FX				S.O.	50		10											10		10	10	
IBR / 5M précédent	Régulière	1	2012-03-05	264	Moyen faible						S.O.														2	10		10	

Date début enquête : 2012-11-13 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant :  Non-maîtrise des points critiques en cause :

Notes : J'ai vérifié la qualité des légumes et des poissons. Ils sont conformes et leurs apparences est belles. Les livraison de poisson arrivent à chaque jour et au deux jour pour les légumes.

Cependant certains produits comme les crevettes et calmars sont décongelés à la température ambiante toute la nuit mais ces produits ne sont utilisés pour les sushis.. Les crevettes utilisées pour les sushis ne sont pas les mêmes.  
pH riz conforme (Riz à Sushi préparé à chaque jour.

Lavage des mains régulier et installations sanitaires ok

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
733280	2012-11-13 10:45	100	11109	KANDA SUSHI BAR INC.	Bilodeau, Pierre	TIA IBR, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection

Exigence	Article	Infractions
T°C interne et ambiante, aliment altérable maintenu froid, 4°C	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2	
T°C ambiante, oeufs 13°C étalage	Loi P-29, r.1, art. 5.3.3	
Produits marins doivent être décongelés au réfrigérateur	Loi P-29, r.1, art. 9.3.1.22, al. 1, par. 1, 2	
Riz à sushi, prise de pH à chaque lot	Loi P-29, art. 3.1, al. 2	
Riz à sushi, procédé validé, protocole écrit	Loi P-29, art. 3.1, al. 2	
Vermine, recommandations	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	

Échantillons prélevés

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
30674			sushi	3 Kamikaze (caviar, concombre, crabe, saumon)	Conforme
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			Numération aérobie mésophile totale	1.E4 UFC/ml-g	Conforme
			E. coli	< 5 UFC/ml-g	Conforme
			Staph.coag.pos.	< 25 UFC/ml-g	Conforme
			B. cereus	< 250 UFC/ml-g	Conforme
			Salmonella	Absence 25ml-g	Conforme
30675			sushi	3 épicés (Concombre, saumon)	Conforme
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			Numération aérobie mésophile totale	6.E4 UFC/ml-g	Conforme
			E. coli	< 5 UFC/ml-g	Conforme
			Staph.coag.pos.	< 25 UFC/ml-g	Conforme
			B. cereus	< 250 UFC/ml-g	Conforme
			Salmonella	Absence 25ml-g	Conforme
30676			sushi	3 Kanda (Frit avec du tempura, avocat, caviar, concombre, crabe et saumon)	Conforme
			<b>Type d'analyse</b>	<b>Résultat</b>	<b>Interprétation</b>
			Numération aérobie mésophile totale	1.E4 UFC/ml-g	Conforme
			E. coli	< 5 UFC/ml-g	Conforme
			Staph.coag.pos.	25. UFC/ml-g	Conforme
			B. cereus	< 250 UFC/ml-g	Conforme
			Salmonella	Absence 25ml-g	Conforme

**Établissement # 11109**

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** KANDA SUSHI BAR INC.  
**Dossier :** 1875350-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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>■ 2 poches de féculés de maïs sur le plancher entre le sous-sol et la cuisine.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Corrigé immédiatement.</p>
2	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Du papier aluminium est utilisé pour recouvrir la majorité des surfaces des équipements à cuisson et le mur adjacent.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Le papier aluminium sera retiré sous peu.</p>
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'écaillés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le mur à gache de l'évier section sushis est brisé.</li> </ul>
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Continuer le nettoyage : Extérieur de la poubelle de la cuisine, les rideaux, le plancher sous la table de travail au sous-sol et la chaudière de la moppe.</li> </ul>

## 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
27956	Mets cuisinés	Beignets au porc cuit au diner. Température 75 C	75	
27957	Poulet cuit et désossé	Poitrine de poulet cuit à 62 C préparé ce matin	62	
27958	Mets cuisinés	Zucchini, patate douce et aubergine pané et frits	80	
27959	Mets cuisinés	Tofu en cube pané et frit	72	
27960	Mets cuisinés	Boules de poulet pané et frits	90	

## NOTES

Consultez le site [www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene) ou téléphonez au 1 800 463-5026 pour avoir des informations sur les formations en hygiène et salubrité.

Les autres points ont été corrigés. La recette de préparation des sushis est écrite des bandelettes ont été commandées. L'acidification est faite 10 minutes après la fin de la cuisson.

Le contrôle des températures est fait. Les viandes sont entreposées adéquatement.

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 : Pierre Bilodeau

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

Courriel: [pierre.bilodeau@montreal.ca](mailto:pierre.bilodeau@montreal.ca)

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



Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Catherine Gravel, Inspecteur

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

**Établissement # 11109**

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** KANDA SUSHI BAR INC.  
**Dossier :** 1875350-0001

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

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sur une tablette à gauche de la friteuse dans la cuisine il y avait des légumes panés pré-cuits à une température interne de 27 °C.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> J'ai expliqué la situation et raison pour laquelle ce type d'aliment doit resté à 4 °C et moins. Légumes cuits placés dans un bain de glace.</p>
2 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boeuf cru entreposé au dessus d'un aliment d'une chaudière ouverte contenant des blocs de tofu.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Il n'y avait pas de signe de contamination. Le boeuf cru à été replacé sur la tablette du bas. Identifier les tablettes où les viandes, poissons et fruits de mer crus doivent être placés pour éviter toute contamination.</p>
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a encore beaucoup de nettoyage à faire. Mur au-dessus de la plonge, le plancher sous les appareils à cuisson, les appareils à cuisson, l'extérieur de la poubelle, le sous-sol (accumulation), le plancher et murs de la chambre froide au sous-sol et là où nécessaire.</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>Un employé affecté à la préparation et un autre à la plonge ne portaient pas de résille ni de bonnet.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Situation rectifiée immédiatement.</p>

**AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 719528**

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. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe	250\$ à 9,000\$
<b>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</b>	
<b>Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe</b>	
Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent: porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	
<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

Remettre le rapport à [REDACTED] Si ce dernier à des questions au sujet de ma visite il peut me rejoindre au 514 280-4300

LORS DE NOTRE PROCHAINE VISITE, SI LA SITUATION N'EST PAS CORRIGÉE DES POURSUITES POURRAIENT ÊTRE DEMANDÉES CONTRE L'EXPLOITANT KANDA SUSHI BAR INC.

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 : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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

[REDACTED]

Signature

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

**Établissement # 11109**

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** KANDA SUSHI BAR INC.  
**Dossier :** 1875350-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deux réfrigérateurs à poissons sans porte devant. T ambiante et interne 18 à 21°C</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Le responsable mentionne que c'est pour les laver que les portes ont été retirées. Attendre que la journée soit terminée pour nettoyer les portes. Après que les portes ont été replacées la température est revenue à 4°C.</p>
2	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plusieurs viandes crues gardées sur des tablettes avec d'autres aliments.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Corrigé immédiatement.</p>
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyer le mur sous la plonge et au-dessus de la plonge, le dessous de la tablette face aux appareils à cuisson et là où nécessaire.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> IL Y A EU UNE TRÈS GRANDE AMÉLIORATION À CE NIVEAU. TERMINER LES QUELQUES POINTS.</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>■ Des travaux ont eu lieu au sous-sol. Des tuiles acoustiques ont été installées mais ce n'est pas terminé.</li> </ul>

## 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 XXXXXXXXXX

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Pierre Bilodeau

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

**Courriel:** pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

**Établissement # 11109**

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

**Exploitant :** KANDA SUSHI BAR INC.  
**Dossier :** 1875350-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

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

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

## SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<p>■ Deux réfrigérateurs sur trois au bar de préparation des sushis n'étaient pas en fonction, les portes retirées et dont les températures étaient de 9°C à 14°C.</p> <p><b>Action prise :</b> Les deux appareils ont été mis en fonction et les portes ont été replacées. Les températures observées plusieurs dizaines de minutes après la correction 0 à 4°C</p>
2 *	Les viandes ne doivent être exposées en dehors des installations frigorifiques que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de découpe.	<p>■ 2 contenants d'acier inoxydable avec comme contenu du poulet cru à la température de la pièce 20°C</p> <p><b>Action prise :</b> Les viandes étant maintenues inutilement à la température de la pièce elles ont été replacées au réfrigérateur.</p>
3 *	Ne pas utiliser les mêmes ustensiles pour le cru et le prêt à manger à moins de les laver et assainir entre chaque utilisation	<p>■ Plusieurs viandes crues maintenues au-dessus d'aliments prêt-à-manger dans les réfrigérateurs de la cuisine et dans la chambre froide au sous-sol.</p> <p><b>Action prise :</b> Il n'y avait pas d'indice de contamination. Les viandes ont été placées dans le bas des appareils.</p>
4 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<p>■ Il y a une insalubrité générale des équipements, tablettes plancher, plafond et murs. Vous devez corriger la situation rapidement.</p>
5	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.	<p>■ Le plafond et les murs de la pièce du sous-sol utilisée pour de la préparation sont brisés. Voir à réparer</p>

**AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 711475**

<b>EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)</b>	<b>Amende</b>
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	2,000\$ à 45,000\$

**EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE**

Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
Loi P-29, r.1, art. 6.7.1.9 Manipulation à la T°C pièce / protégée du public	250\$ à 6,000\$

**DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS**

**Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue**

L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

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

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

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

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

**Loi P-29, r.1, art. 6.7.1.9 Manipulation à la T°C pièce / protégée du public**

Les viandes ne doivent être exposées en dehors des installations frigorifiques que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de découpe. Les viandes ou les aliments carnés non emballés et détenus pour fins de vente au détail doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

**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**

VOUS DEVEZ CORRIGER LES POINTS MENTIONNÉS SUR CE RAPPORT ET MAINTENIR CONFORME DANS LE TEMPS. DES POURSUITES JUDICIAIRES POURRAIENT ÊTRE PRISES PAR LA VILLE DE MONTRÉAL DANS UN AVENIR PROCHE SI LA SITUATION N'EST PAS CORRIGÉE ET MAITRISEE PAR L'EXPLOITANT.

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 XXXXXXXXXX

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Pierre Bilodeau

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

**Courriel:** pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 11109

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : KANDA SUSHI BAR INC.  
Dossier : 1875350-0001

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

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

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Hygiène du manipulateur	■ Conversion.
2	Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	■ Conversion.
3	Propreté des lieux	■ Conversion.
4	Titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire	■ Conversion.

## 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 Conversion.

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cecilia Avram  
Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301  
Montréal (Québec) H2M 2T8  
Téléphone: 514 280-4300  
Télécopieur: 514 280-4318  
Courriel: [ceciliamihaela.avram@montreal.ca](mailto:ceciliamihaela.avram@montreal.ca)

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



Signature

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

Établissement # 11109

KANDA SUSHI BAR INC.  
537 Rue Sainte-Catherine Ouest  
Montréal, Québec  
H3B 1B2

Exploitant : KANDA SUSHI BAR INC.  
Dossier : 1875350-0001

## ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

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

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

## REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée	■ Conversion.
2	Propreté des lieux	■ Conversion.
3	Température de conservation	■ Conversion.

## 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 Conversion.

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Françoise Pellegrino

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.



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.

## Historique de la plainte 3842

**Demandé par** : Mantzavrakos, Myrta

**Demandé le** : 2022-06-02 15:43

### Paramètres

#### Critères de sélection

Numéro de plainte : 3842

#### Ordres de tri

#### Groupes

**TIA** :  **Date réception** : 2010-02-05 01:35 **Délai ciblé PeC** : 24 heures **Délai ciblé int.** : 24 heures **Prise en charge** : 2010-02-08 09:00 **Motifs** : Aliment impropre  
**Santé** :  **Nb. pers. malades** : 1 **Délai réel PeC** : 79:25 **Délai réel int.** : 15:00 **Conclue le** : 2010-02-10 **Conclusion** : Non fondée  
**Sans inspection** :  **Regroupement** : **Statut** : Complétée **Date statut** : 2010-02-10  
**Description** : Le plaignant dit avoir souffert de nausées et d'un épisode de vomissements qqheures après le repas mais semble surtout se plaindre de la fraîcheur des viandes offertes à la table. Viandes crues de boeuf et porc cuites par le consommateur sur un grill sur la table. Le grill était malpropre. Faire IBR et éch de la viande crue ou organo.

**Info insp.** : L'enquête ne révèle pas de lacunes significatives. L'inspecteur juge que la plainte est non fondée.

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2010-02-05	Signal. MAPAQ
							2010-02-10	Rapp. MAPAQ
							2010-02-10	Retour plaig.

**Enquêtes**

**Établissement** : KANDA SUSHI BAR INC. **Adresse** : 537 Rue Sainte-Catherine Ouest Montréal H3B 1B2 **No établ.** : 11109  
**Secteur activités** : Détaillant-restaurateur **Catégorie** : Restaurant **District** : 16

**Charges de risque**

**Niveau de risque** : Chronique **Maîtrisé** :   
**En date du** : 2011-11-09 **Maîtrisé le** :

Dernière plt. enq.	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
	TIA IBR	1	2010-02-09	546	Moyen	10	Min				S.O.		10												10			10	
<b>IBR / 5M précédent</b>	<b>TIA IBR</b>	1	2008-11-03	561	Moyen						S.O.		10			10	10		10	10					10			10	

**Date début enquête** : 2010-02-09 **Conclusion** : Non fondée **Responsabilité de l'exploitant** :  **Non-maîtrise des points critiques en cause** :

**Visites**

No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
697365	2010-02-09 11:20	130	11109	KANDA SUSHI BAR INC.	Pellegrino, Françoise	TIA IBR

**Exigences notées au rapport d'inspection**

Exigence	Article	Infractions
Exigence pour l'article 3 (règlement/loi P-29)	Loi P-29, art. 3	
Exigence pour l'article 2.2.1 (règlement/loi r.1)	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Exigence pour l'article 1.4.1 (règlement/loi r.1)	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 et 5	

# Montréal

Direction de l'environnement  
Division de l'inspection des aliments

827, boul. Crémazie Est, bureau 301  
Montréal (Québec) H2M 2T8  
☎ 514 280-4300 ☎ 514 280-4318  
[www.ville.montreal.qc.ca](http://www.ville.montreal.qc.ca)

Montréal, le 4 septembre 2013

Aux détenteurs de permis alimentaire et aux exploitants d'établissements alimentaires.

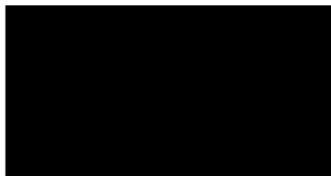
En tant qu'exploitant, vous avez la responsabilité de veiller à la salubrité des aliments que vous offrez aux consommateurs. Ainsi, vous devez prendre les mesures nécessaires pour maîtriser les risques qu'entraînent les activités de votre établissement.

En vous référant à vos rapports d'inspection précédents, des manquements liés à des risques à la santé ont été observés de façon répétée. À défaut d'apporter des mesures correctives dans votre établissement, vous vous exposez à une éventuelle suspension de permis.

Afin de répondre aux préoccupations de l'intérêt public ainsi qu'aux attentes des citoyens au regard de la sécurité des aliments, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pourrait publier, à compter de septembre 2013, le nom des établissements faisant l'objet d'une suspension de permis.

En conséquence, si votre établissement fait l'objet d'une suspension de permis, l'information pourrait être publiée.

Veuillez agréer nos salutations distinguées.



Christine Vézina, D.M.V.  
Chef de division de l'inspection des aliments