

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 2021-11-26 au 2022-11-25

Lieu ou véhicule exploité

CAFE MYRIADE
1432, RUE MACKAY
MONTREAL, (Qc)
H3G 2H7

Exploitant 9197-6449 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

Le permis doit être affiché à la vue du public

et il n'est ni remboursable ni transférable

9197-6449 QUEBEC INC.
CAFE MYRIADE
1432, RUE MACKAY
MONTREAL, (Qc)
H3G 2H7

Établissement # 54681

CAFE MYRIADE
1432 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : 9197-6449 QUEBEC INC.
Dossier : 1972234-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

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	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.	■ L'employé me montre une bouteille vaporisatrice sans identification. Contenant maître non disponible sur place. Lorsque j'ai senti le contenu de la bouteille, ce dernier avait une odeur de Windex.
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète. Absence d'un distributeur à savon. Bouteille de savon disponible sur place.
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.	■ Présence de saleté noire sur le long du silicone de l'évier.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dilutions à considérer: CHLORE (hypochlorite de sodium) : 50 ppm pour immersion au moins 10 sec 200 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution: 24°C - 49°C AMMONIUM QUATERNAIRE: 200 ppm, 30 sec. T° de la solution: 24°C - 49°C IODE: 12,5 ppm pour immersion 30 sec. 25 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution 24°C - 45°C PEROXYDE: 150 à 200 ppm, rincer à compter de 300 ppm	■ Dilutions des assainisseurs à considérer (recommandations) :

NOTES

Les viennoiseries proviennent du café Myrade situé la rue mont-royal ouest. Certaines des viennoiseries proviennent du hof kelsten sur la rue st-laurent.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jessica Tran

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

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



Signature

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

Établissement # 54681

CAFE MYRIADE
1432 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : 9197-6449 QUEBEC INC.
Dossier : 1972234-0001

NOTES

Porte barée. Lumières éteint. Toujours fermée depuis le COVID19.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : 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

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



Signature

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

Établissement # 54681

CAFE MYRIADE
1432 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : 9197-6449 QUEBEC INC.
Dossier : 1972234-0001

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 toute espèce d'animaux et de leurs excréments. Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap.	■ Il n'y avait pas de chien dans le commerce lors de la vérification mais l'employé mentionne qu'ils laissaient entrer les chiens des clients pensant que c'était permis. Une consigne a été donnée aux employé(e)s à ce sujet.

NOTES
Plainte 25837 Objet de la plainte: Chien dans le commerce Enquête: L'employée responsable sur place a admise qu'il y a eu un chien et que les employé(e)s pensaient que c'était permis. Tous les employé(e)s sont maintenant au courant de la loi à ce sujet et qu'ils ont eu consigne de ne plus accepter les animaux dans le commerce. Plainte Fondée _____ Aagissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à 

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

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

Établissement # 54681

CAFE MYRIADE
1432 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : 9197-6449 QUEBEC INC.
Dossier : 1972234-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: -Absence de serviettes individuelles jetables à l'évier de lavage de mains.
2	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Tamis métallique dans l'évier de la plonge dont le grillage s'ébrèche.
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.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -Couvercles des contenants d'entreposage des viennoiseries -Parois extérieures de la machine à glace -Intérieures des armoires

AUTRES REMARQUES

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

NOTES

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 54681

CAFE MYRIADE
1432 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : 9197-6449 QUEBEC INC.
Dossier : 1972234-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débuter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ - Présence de plusieurs mouches mais surtout des petites mouches ressemblant à des drosophiles sur les pâtisseries non protégées, sur les murs (surtout près du lave-vaisselle) ainsi que près de la machine à glace. Deux collants à mouches suspendus près du lave-vaisselle remplis de petites mouches. Le responsable dit que l'exterminateur est venu arroser afin de régler la situation. Action prise : Explications données et employé (ée) a jeté deux collants et un nouveau installé.
2	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Aliment contaminé de manière à le rendre impropre: - plusieurs petites mouches ressemblant à des drosophiles en contact direct avec les pâtisseries (muffins, croissants, danoise et gâteaux aux bleuets): aliments non protégés. Action prise : 16 muffins, 7 croissants, une danoise et un gâteau aux bleuets jetés. Explication donnée (protéger les aliments de toute source de contamination).

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 759941	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
Visite d'inspection suite à la plainte # 15199: présence de mouches et aliments contaminés.
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .

Le rapport d'inspection a été remis à M. Lissouba, Vassily.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lee Ann Letendre, Officier de liaison

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

Courriel : inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

Signature

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

Historique de la plainte 15199

Demandé par : Mantzavrakos, Myrta

Demandé le : 2022-03-01 13:11

Paramètres

Critères de sélection

Ordres de tri

Numéro de plainte : 15199

Groupes

TIA

:

☒

Date réception

:

2014-10-05 17:48

Délai ciblé PeC

:

48 heures

Délai ciblé int.

:

48 heures

Prise en charge

:

2014-10-05 18:00

Motifs

:

Aliment impropre, Vermine, animaux

Santé

:

☒

Nb. pers. malades

:

1

Délai réel PeC

:

00:00

Délai réel int.

:

00:00

Conclue le

:

2014-11-12

Conclusion

:

Fondée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2014-11-12

Description

:

Depuis plusieurs mois, c'est-à-dire depuis le début de la saison estivale, j'ai remarqué la présence de mouches de type drosophile et psychodidae, en quantité suffisante pour utiliser le terme infestation, dans ce cas, c'est-à-dire en nombre et dans des conditions telles que ces insectes sont de manière permanente en contact avec les aliments servis. Voir pièce jointe pour tous les détails. Le 1/10 vers 18 heures monsieur a consommé des pâtisseries et un café chez Café Myriade et environ 1h30 après il a souffert de CA et V. La 2ème journée en avant midi il a débuté des diarrhées qui ont duré environ 48 heures. Aucun Dx ., aucune évidence de transmission secondaire, les repas précédents sont de repas maison partagés. De plus, il affirme que l'établissement est infesté d'insectes et les aliments sont exposés aux sources de contamination.

Info insp.

:

Les Psychodidae sont une famille de diptères nématocères qui ressemblent à de minuscules papillons de nuit. Ce sont de petits moucheron (1 à 5 mm) velus de couleur uniforme allant de la teinte ivoire au gris plus ou moins foncé.

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2014-10-06	Cont. plaig.
							2014-10-08	Signal. MAPAQ
							2014-10-15	Retour plaig.
							2014-11-12	Rapp. MAPAQ

Enquêtes					
Établissement	: CAFE MYRIADE	Adresse	: 1432 Rue Mackay Montréal H3G 2H7	No établ.	: 54681
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Casse-croûte	District	: 17
Charges de risque					
Niveau de risque	: Normal	Maîtrisé	: ☐		
En date du	: 2020-11-13	Maîtrisé le	:		

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>	
Dernière plt. enq.	: Plainte	1	2014-10-06	S.O.	S.O.																									
IBR / 5M précédent	: Régulière	1	2014-01-13	216	Moyen faible						S.O.								10	10								10		

Date début enquête

:

2014-10-06

Conclusion

:

Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant

:

☒

Non-maîtrise des points critiques en cause

:

☐

Notes

:

Lors de l'inspection, plusieurs petites mouches (en général des drosophiles) sur les murs, les équipements et surtout sur les pâtisseries non protégés. Pâtisseries jetées et feuille sur les drosophiles donnée. Le responsable au téléphone dit que l'exterminateur est venu hier pour arroser afin de régler le problème et j'ai vue deux collants à mouches suspendus près du lave-vaisselle par contre, quand je suis arrivée, ces collants étaient pleine de petites mouches (drosophiles).

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
759941	2014-10-06 14:35	115	54681	CAFE MYRIADE	Letendre, Lee Ann	Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection			
Exigence		Article	Infractions
Vermine, recommandations		Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	Avis d'infraction
Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, autrement non conforme		Loi P-29, art. 3	
Destructions volontaires		Saisies	
Quantité	Aliment/appareil	No PV	Type de saisie
30 unité	pâtisserie autre		

Établissement # 54681

CAFE MYRIADE
1432 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : 9197-6449 QUEBEC INC.
Dossier : 1972234-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit disposer d'eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C.	■ Absence d'eau chaude à l'évier. Action prise : Selon le responsable M. Benda, le propriétaire du bâtiment s'est engagé à réparer l'installation dans les prochaines heures. Le lave vaisselle fonctionne sur un réservoir à eau chaude indépendant qui fonctionne. Utiliser l'eau chaude des réservoirs à café pour le lavage et l'assainissement manuel.
2	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.	■ Peinture écaillée sur le mur situé derrière l'évier de la section plonge.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ absence de serviettes jetables dans le distributeur situé près de l'évier.

NOTES

Les employés sur place, lors de l'inspection, font les préparations suivantes: lait réchauffé avec la cafetière et mouture de café.

Formulaire de permis rempli par un des responsables de la compagnie et paiement effectué par chèque de 986\$ pour les années d'opération nov. 2011 à nov. 2014 incluant les frais d'administration. Le paiement sera acheminé au M.A.P.A.Q. par la ville de Montréal.

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lee Ann Letendre, Officier de liaison

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marie-Susan Henry, Inspecteur

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

Établissement # 54681

CAFE MYRIADE
1432 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : 9197-6449 QUEBEC INC.
Dossier : 1972234-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

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	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du grand réfrigérateur était de 7.9°C et celle du réfrigérateur sous le comptoir était de 10 C.
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.	■ Equipement malpropre en contact indirect avec les aliments. Voir au nettoyage du panier à vaisselle, du grand réfrigérateur à lait et de l'extérieur de la machine à glace.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ L'exploitant opère un casse-croûte sans permis de restauration
2	L'exploitant doit respecter l'une des obligations suivantes: 1° s'assurer de la présence d'au moins un membre de son personnel titulaire d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire ou 2° s'assurer qu'au moins 10% des membres de son personnel sont titulaires de la formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Pour plus d'information: www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene (1-800-463-5023)	■ Aucun titulaire de l'attestation de formation de manipulateur d'aliments.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 720964

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.	

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

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

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

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Line Beaudoin

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 109533

DEPANNEUR MACKAY
1434 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : 9295-4296 QUEBEC INC.
Dossier : 2282786-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Voir à nettoyer: - le contour, tablettes et fond de certains réfrigérateurs.

NOTES

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lee Ann Letendre, Officier de liaison

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

Courriel : inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

Signature _____

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