

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 **2021-04-10 au 2022-04-09**

Lieu ou véhicule exploité

SULTAN EXPRESS INC.
1448, RUE MACKAY
MONTREAL, (Qc)
H3G 2H7

Exploitant SULTAN EXPRESS INC.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

**Le permis doit être affiché à la vue du public
et il n'est ni remboursable ni transférable**

SULTAN EXPRESS INC.
275, RUE JEAN-TALON EST
MONTREAL, (Qc)
H2R 1S9

Établissement # 120084

FRENCH TAKOS
1448 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : SULTAN EXPRESS INC.
Dossier : 2412864-0002

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	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 en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Quantité importante de viande et poulet cuits sont refroidis dans des contenants métalliques profonds ayant un couvercle.
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.	■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce: - Plusieurs sacs de frites blanchies sont laissés température pièce pour plus de deux heures.
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.	■ Plusieurs paquets de charcuterie froide et fromage tranché sont empilés dans la table froide de sorte que les compartiments sont surchargés.
4	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète. Absence d'un distributeur à papier à l'avant. Absence d'un distributeur à savon à l'arrière.
5	Ne pas décongeler les aliments potentiellement dangereux à la température de la pièce.	■ Aliment décongelé à la température de la pièce.
6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -Contour des équipements de cuisson -Contour du petit lavabo dans la cuisine - Hotte de cuisson
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.	■ L'une des employée affectée à la préparation d'aliments portait des boucles d'oreilles.

AUTRES REMARQUES

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

1	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.
---	--	---

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jessica Tran

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

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveault, 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 # 120084

FRENCH TAKOS
1448 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : SULTAN EXPRESS INC.
Dossier : 2412864-0002

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	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe. Action prise : Situation corrigée
2	Le titulaire d'un permis doit afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché.

NOTES

Visite effectuée pour un suivi de températures. Conforme

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 : 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

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Luc Vigneault, Inspecteur

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

Établissement # 120084

FRENCH TAKOS
1448 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : SULTAN EXPRESS INC.
Dossier : 2412864-0002

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 *	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"> ■ Deux bacs de boeuf cuits sont maintenus à une température interne de 7.5°C à 8.2°C. Les aliments dans le réfrigérateur réchauffent à cause du fait qu'une grande quantité des aliments entrain de refroidir dans ce petit réfrigérateur. Ceci est le seul réfrigérateur dans la cuisine. Vous avez déjà un avis d'infraction, il y aura des poursuites judiciaires dans les prochaines inspections si vous ne corrigez pas la situation. ■ La température ambiante du réfrigérateur était de 17°C dans l'aire de préparation. La température ambiante augmente à cause du fait qu'une grande quantité des aliments sont entrain de refroidir dans ce petit réfrigérateur. Ceci est le seul réfrigérateur dans la cuisine.
2 *	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"> ■ Un contenant de saucisses merguez est maintenu à une température interne de 47°C dans l'aire de service. 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>Action prise : Les aliments ont été mis dans un réfrigérateur.</p>
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"> ■ Aliment refroidi en trop grande quantité dans des contenants trop profonds: des gros quantité de poulet cuit et boeuf cuits restent dans dans bacs en plastique profond avec un couvercle dans le petit réfrigérateur dans la cuisine. Les températures internes sont variaient entre 26°C et 44°C. Le temps ne pouvaient pas être déterminé. <p>Action prise : Les aliments ont été transférés sur une plaque de cuisson et entreposé dans le même réfrigérateur.</p>
4	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"> ■ Des saucisses conservé hors équipement pendant une durée de temp indéfini après avoir été cuit dans l'aire de service. <p>Action prise : Les saucisses ont été mis dans le réfrigérateur.</p>

5	Ne pas surcharger les réfrigérateurs, congélateurs ou réchauds d'aliments de façon à ne pas empêcher le maintien froid ou chaud adéquat des aliments.	■ Équipement surchargé et aliments non maintenus à la température adéquate: le jambon sur la table froide et le réfrigérateur où les fromages sont entreposés.
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux (collier).
7	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer et récurer; 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.	■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate après avoir questionné un employé. Les surfaces en contact avec des aliments doivent être nettoyées et assainies en trois étapes: 1) Laver avec de l'eau chaude et du savon. 2) Rincer avec de l'eau chaude. 3) Assainir avec produit assainisseur approuvé par ACIA.
8	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: - les contenants d'aliments sont gras - l'installation de lavage de mains ■ Le plancher est gras.
9	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'une pompe à savon ou d'un distributeur de savon dans l'aire de préparation.
10	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 dans la cuisine.

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.	■ La résille ou le chapeau de l'employé ne recouvrait pas entièrement ses cheveux. Vous avez déjà un avis d'infraction, il y aura des poursuites judiciaires dans les prochaines inspections si vous ne corrigez pas la situation.
2	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.
3	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.
4	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 851124

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.4.3 Registre de la formation	500\$ à 9,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 2.2.4.3 Registre de la formation

L'exploitant d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine en vue de la vente ou où est exercée l'activité de restaurateur doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nombre de membres de son personnel affectés à la préparation des produits ou au lavage ou au nettoyage du matériel et des équipements en contact avec les produits, y compris la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans ce lieu ou véhicule, ainsi que le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.

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.

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

COVID19 CENTRE

NOTES

J'ai parlé avec le propriétaire sur le téléphone et j'ai bien expliqué à la superviseure et au propriétaire les constatations notée dans le rapport et qu'ils ont été constaté à plusieurs fois.

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 : 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

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Luc Vigneault, Inspecteur

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

Établissement # 120084

FRENCH TAKOS
1448 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : SULTAN EXPRESS INC.
Dossier : 2412864-0002

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"> ■ Une petite quantité du poulet cuit maintenu est à une température interne de 48°C dans le bain chaud. La quantité d'eau était minimal est la température de l'eau était à 47°C. Les autres aliments chauds (5 contenants) ont été à une température conforme. <p>Action prise : Le poulet a été retiré et jeté volontairement.</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"> ■ La température ambiante de la table froide était entre 6.8 et 9.5°C. La température interne des aliment étaient de: - Viande de type smoked meat était à 8.5°C. - Viande froide était de 9.5°C. - Fromage en tranches à 8.3°C. - Champignons cuits à 9.5°C. ■ Le fromage en grain est laissé à la température ambiante (18.2°C). <p>Action prise : Aliments déplacés dans un autre réfrigérateur.</p>
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installation pour le lavage des mains incomplète dans l'aire de cuisson: absence du savon et du papier jetable.

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"> ■ La résille ou le chapeau de l'employé ne recouvrait pas entièrement ses cheveux dans l'aire de cuisson/service. Lors de notre arrivée l'employée ne préparait pas les aliments et je l'ai dit immédiatement. <p>Action prise : Situation corrigée immédiatement.</p>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 848090	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur	250\$ à 9,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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

NOTES

Visite effectuée pour un suivi de températures.

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 : 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

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveault, 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 # 120084

FRENCH TAKOS
1448 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : SULTAN EXPRESS INC.
Dossier : 2412864-0002

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.	<p>■ Le boeuf haché dans le bain marie est maintenu à une température interne de 49°C. Tous les autres aliments chauds étaient conformes. Veuillez faire attention de bien réchauffer les aliments avant de les placer dans le bain marie - la température de l'eau était conforme à 77°C.</p> <p>Action prise : Le boeuf haché a été réchauffé.</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.	<p>■ Les employées portent des gants sans se laver les mains avant de mettre des gants pour la préparation des aliments.</p> <p>Action prise : Intervention fait.</p>
3	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>■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux.</p>
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<p>■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet.</p> <p>Action prise : Situation corrigée.</p>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 846374

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
<p>Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables 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> <p>Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent: porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.</p>	
<p>Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.</p>	

NOTES

Visite effectuée pour un suivi de températures.

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 : 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 # 120084

FRENCH TAKOS
1448 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : SULTAN EXPRESS INC.
Dossier : 2412864-0002

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'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"> ■ Le boeuf haché cuit e le poulet cuit dans le réchaud dans l'aire de service sont maintenus à une température interne de 46.2°C et 50.1°C. <p>Action prise : Les aliments ont été réchauffés.</p>
2	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"> ■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate. Les surfaces en contact avec des aliments doivent être nettoyées et assainies en trois étapes: <ul style="list-style-type: none"> 1) Laver avec de l'eau chaude et du savon. 2) Rincer avec de l'eau chaude. 3) Assainir avec produit assainisseur approuvé par ACIA.
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"> ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: <ul style="list-style-type: none"> - les éviers - les réfrigérateurs - les poignées des réfrigérateurs - les tablettes - plusieurs surfaces et contenants d'aliments ■ Le plancher est malpropre dans l'aire de service et préparation.
4	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.
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"> ■ Installation pour le lavage des mains incomplète: absence du savon et papier jetable dans l'aire de préparation.
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris dans l'aire de préparation.

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"> ■ Un employé affecté au nettoyage des vaisselles ne portait pas de couvre-barbe. ■ La résille ou le chapeau de l'employé ne recouvrait pas entièrement ses cheveux.
2	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eau potable courante chaude ou froide non disponible: l'eau était fermé à l'évier dans l'aire de cuisson. <p>Action prise : Situation corrigée.</p>
3	Le lieu ou le véhicule doit être aéré et ventilé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La hotte de ventilation ne ventile pas suffisamment.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 845429

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	
Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

Rapport envoyée par courriel: sultanexpress@gmail.com

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 : 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 # 120084

FRENCH TAKOS
1448 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : SULTAN EXPRESS INC.
Dossier : 2412864-0002

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 les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distr buteur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'employé porte des gants pour la préparation des aliments. Il touche a différentes choses (aliments, sacs de papier, papier jetable, jete du papier dans la poubelle, lave la surface de travail avec un papier brun et continu après la préparation d'une autre commande sans lavage des mains ni changement de gants. C'est uniquement à ma demande qu'il a changé ses gants. <p>Action prise : Les gants ont été changés à ma demande.</p>
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier access ble 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"> ■ Le distributeur à savon liquide au lavabo pour le lavage des mains est vide. Le rouleau de papier est situé à l'autre extrémité du lavabo. <p>Action prise : Du savon a été placé dans une bouteille à côté du distr buteur car l'employée ne savait pas comment ouvrir le distr buteur.</p>
3	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"> ■ Les effets personnels des employées sont placés sur les canettes de boissons gazeuses dans la partie arrière et ce, même s'il y a des casiers pour leurs effets a environ un mètre. <p>Action prise : Effets personnels placés dans les casiers</p>

NOTES

Raison de la visite: plainte:28839

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

Le rapport d'inspection a été remis à XXXXXXXXXX

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : 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 # 120084

FRENCH TAKOS
1448 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : SULTAN EXPRESS INC.
Dossier : 2412864-0002

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"> ■ Aliments maintenus à une température interne et supérieure de 4°C dans le réfrigérateur dans l'aire de préparation: <ul style="list-style-type: none"> - deux contenants de poulet mariné et cuit sont à 8.8°C - deux contenants du fromage fondue sont à 8.2°C et 8.4°C - un gros contenant de boulette de viande est à 8.4°C La température ambiante du réfrigérateur est à 7.8°C et lorsque la porte est ouverte çà monté vite à 14.°C. <p>Action prise : Les aliments ont été transférés dans une unité qui fonctionne. Un appel service sera fait.</p>
2 *	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"> ■ Aliment refroidi en trop grande quantité dans des contenants trop profonds avec un pellicule de plastique. Après plus que 12 heures de refroidissement, l'aliment est à 17.8°C. <p>Action prise : Le boeuf a été mis dans le congélateur pour mieux refroidir. Des bonnes méthodes de refroidissement ont été expliqué</p>
3 *	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"> ■ Équipement surchargé et aliments non maintenus à la température adéquate. Les contenants de dinde tranché, fromages, et de la viande fumée sont entreposés dans des double contenant dans les insertions de la table froide. <p>Action prise : Les aliments de la table froide ont été mis dans le réfrigérateur en bas.</p>
4	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"> ■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux (montre, collier)

AUTRES REMARQUES

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

1	L'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C. Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les réfrigérateurs ou congélateurs ne sont pas équipés de thermomètres. ■ Aucun thermomètre n'est disponible sur les lieux pour vérifier les températures.
2	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.
3	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.
4	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Permis du MAPAQ non affiché.
5	<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>	<ul style="list-style-type: none"> ■ la concentration de l'assainisseur QUAT est moins de 100 ppm. Dilutions des assainisseurs à considérer (recommandations) :

NOTES

Visite effectuée suite à une plainte pour un aliment impropre.

Remise les pictogrammes de températures et lavage de mains.

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

Le rapport d'inspection a été remis à XXXXXXXXXX

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : 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 # 120084

FRENCH TAKOS
1448 Rue Mackay
Montréal, Québec
H3G 2H7

Exploitant : SULTAN EXPRESS INC.
Dossier : 2412864-0002

NOTES

Visite effectuée pour un suivi de températures. Conforme.

Les méthodes de refroidissement sont adéquates. Les viandes froides sur la table froide sont bien entreposées.

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 : 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.