

Établissement # 114129

SAC WICH
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 74
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : 9336-7936 QUEBEC INC.
Dossier : 2406537-0001

NOTES

Fermé en raison de la pandémie.

Agissons 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 : 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 ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 114129

SAC WICH
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 74
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : 9336-7936 QUEBEC INC.
Dossier : 2406537-0001

NOTES

Le commerce est fermé en raison de la pandémie de covid. Le gardien de sécurité m'a confirmé ce point.

Agissons 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 : 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 # 114129

SAC WICH
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 74
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : 9336-7936 QUEBEC INC.
Dossier : 2406537-0001

NOTES

Agissons 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 : 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 ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

Établissement # 114129

SAC WICH
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 74
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : 9336-7936 QUEBEC INC.
Dossier : 2406537-0001

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 | 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"> ■ L'installation de lavage des mains à l'avant est problématique. Il n'y a plus de papier dans le distributeur et une bouteille de savon à vaisselle fait office de distributeur à savon pour les mains. Le papier est sur le comptoir devant le lavabo. ■ À l'évier arrière, il n'y a aucun distributeur à papier ni savon. ■ Voir à corriger rapidement ces deux installations. <p>Action prise : Remise des pictogrammes de lavage des mains.</p> |

NOTES

RAISON DE LA VISITE: Suivi de maîtrise pour la température de conservation des aliments dans le réfrigérateur situé à l'entrée et qui est en libre service.

L'appareil est toujours en fonction mais il n'y a plus d'aliment potentiellement dangereux à l'intérieur. Un nouveau réfrigérateur de comptoir a été acheté et installé sur le dessus du comptoir de service. La température est de 3°C.
Un nettoyage a été fait et le bac de plastique pour les pains a été changé.

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 : 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 # 114129

SAC WICH
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 74
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : 9336-7936 QUEBEC INC.
Dossier : 2406537-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

| No | Règle(s) | Constatations de non-conformités et actions exécutées |
|-----|---|---|
| 1 * | Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur. | <ul style="list-style-type: none"> ■ La température ambiante du réfrigérateur en libre service des laits, yogourts et fromages était de 10.7°C. ■ Dans le bas du réfrigérateur en libre service, il y avait 9 contenants de yogourt de format de 100 gr et de différentes saveurs. Un des contenants était à une température interne de 11.7°C. ■ Juste à côté, il y avait 4 contenants de yogourt de format de 175gr et de différentes saveurs. Un des contenants de yogourt était à une température interne de 9.6°C <p>Action prise : Produits retirés</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"> ■ Les comptoirs sont poussiéreux. Les appareils sont gras. Les bacs sont crasseux. L'intérieur de certains appareils (réfrigérateurs, chambre froide, table chaude et micro-ondes) sont sales. Les portes des chambres froides et congélateur sont sales. Les murs sont parsemés de poussière. Vous devez faire un nettoyage général des lieux et de tout ce qui s'y trouve ■ cold rooms and freezer are dirty. The walls are dotted with dust. You have to do a general cleaning of the places and all that is there |
| 3 | 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"> ■ Equipement fissuré, ébréché, craqué, usé, corrodé ou rouillé. |

AUTRES REMARQUES

| No | Règle(s) | Constatations de non-conformités et actions exécutées |
|----|---|---|
| 1 | Le titulaire d'un permis doit afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Le permis a été renouvelé mais il n'est pas affiché. Metre celui-ci à la vue du public lors de sa livraison |

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 841775

| 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 ■ Un constat billet a été émis à ce jour. | 250\$ à 9,000\$ |
| Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux | 250\$ à 6,000\$ |
| DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS | |
| <p>Loi P-29, 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.</p> <p>Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.</p> <p>Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.</p> | |

NOTES

Plusieurs clients sont passés sur place pour commander des cafés et des déjeuners. Il y a eu échange d'argent devant moi. Il y avait deux employées sur place à mon arrivée. Une était près de la caisse enregistreuse et l'autre faisait la préparation des sandwiches. Le responsable [REDACTED], est arrivée pendant mon inspection.

Le permis MAPAQ affiché est expiré depuis le 17 août 2019 mais l'exploitant m'a montré la preuve de paiement en date du 19 août 2019. Dans le fichier BAK, le permis est valide jusqu'au 17 août 2020.

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 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 ou contactez-nous au numéro de téléphone 514 280-4300.

307915635

Greffier Dossier N°



Poursuivant:

VILLE DE MONTRÉAL
C.P. 11046, SUCCURSALE CENTRE-VILLE
MONTRÉAL (QUÉBEC) H3C 4Y2

VOIR
AU
VERSO

| | | |
|---|--|------------------------------------|
| A | 1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale | Nom 9386-7936 Québec inc |
| | 3 | Prénom(s) |
| Défendeur | Adresse 1010, rue Sherbrooke O. Loc 74 | |
| | Localité Montréal | |
| | Prov./État QC | Code postal H3A 2R7 |
| | <input type="checkbox"/> Mineur | Date de naissance (a-m-j) |
| <input type="checkbox"/> Permis de conduire <input type="checkbox"/> Certificat <input type="checkbox"/> Licence <input checked="" type="checkbox"/> Autre permis <input type="checkbox"/> FCE <input type="checkbox"/> Prov./État 2406537-0001-01 Q.C. | | |

| | | |
|---|--|-----------------------------|
| B | Loi / Règlement C.P.-29, r.1 L.R.Q. | Codification 2419 |
| | Article(s) 1.4.1. al.2 | |
| | Description de l'infraction En détenant un produit altérable à la chaleur sans le maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur. | |
| | Date de l'infraction (a-m-j) 1910103 | |
| | Heure (H-M) 8 h 15 | |

| | |
|---|--|
| C | Endroit Sac Wich |
| | Lieu 1010, rue Sherbrooke Ouest, Local 74 Montréal, QC H3A 2R7 |
| | Ville ou arrondissement, VM 26 |

| | | | | |
|----|----------------|---------------|--------------|-----------------------|
| D | Peine minimale | Frais minima | Contribution | Montant total réclamé |
| \$ | PEINE | 250 \$ | 73 \$ | 40 \$ |
| | | | | 363 \$ |

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

Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat, Nom (lettres moulées)
BILODEAU PIERRE

| | | | |
|-----------|---|-------------|-------|
| 307915635 | QUALITÉ | Matricule | Unité |
| | <input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre (spécifiez) insp. aliments | 87 | |
| | Service | A.L. | |
| | Date de signification (a-m-j) | Heure (h-m) | |
| | 1910103 | 9H15 | |

Je n'ai pas remis un double du constat.

Signature: [Redacted]

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307915635



Dossier N°

Code d'évènement
7206

FAITS ET GESTES PERTINENTS PAGE 1, RECTO

A Permis MAPAQ : 2406537-0001-01,
en vigueur du 2018-08-18 au 2019-
08-17 pour l'exploitant 9336-7936
Quebec inc. était affiché sur place
Cependant, le permis était valide
Jusqu'au 2020-08-18 selon le fichier

Boite, une copie conforme a été demandée
au MAPAQ.

Je me suis présentée au commerce
sac wich le 3 octobre 2019 à 8h15
et je me suis présentée à [REDACTED]

B [REDACTED]
Il y avait 2 employées derrière le
comptoir. Une des employées servait
un client à la caisse et l'autre
préparait des toasts et sandwichs.
Plusieurs clients sont passés pour
commander et payer leur repas.
La température ambiante du réfrige-
rateur en libre service pour le
lait, yogourt et fromage était
de 10,7°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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B | |
| Qualité <input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre BILODEAU PIERRE | | Qualité <input type="checkbox"/> Agent de la paix <input type="checkbox"/> Autre | |
| Nom et prénom (en lettres moulées) [REDACTED] | | Nom et prénom (en lettres moulées) | |
| Signature [REDACTED] | | Signature | |
| Matricule 87 | Date (a-m-j) 1.9.11.010.17 | Matricule | Date (a-m-j) |

COUR

SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C Dans le bas du réfrigérateur en libre service, il y avait 9 contenants de 100gr de yogurt de différentes saveurs. Un des yogourts était à une température interne de 11,7°C. Juste à côté des yogourts, il y

avait 4 contenants de yogourts de format 175 gr. et de différentes saveurs. Un des yogourts était à une température interne de 9,6°C.

Les produits ont été déplacés

D dans un appareil fonctionnel. Les températures ont été prises avec les thermomètres digitaux vérifiés no 073 et 102.

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

BILODEAU PIERRE

Qualité

Agent de la paix Autre

Nom et prénom (en lettres moulées)

Signature

Signature

Matricule

87

Date (a-m-j)

19/10/07

Matricule

Date (a-m-j)

Établissement # 114129

SAC WICH
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 74
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : 9336-7936 QUEBEC INC.
Dossier : 2406537-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

| No | Règle(s) | Constatations de non-conformités et actions exécutées |
|----|---|---|
| 1 | Réchauffer les aliments potentiellement dangereux qui sont cuits, refroidis et réchauffés pour être gardés chauds à 60°C de manière à ce que toutes les parties de l'aliment atteignent en moins de 2 heures une température d'au moins 74°C durant 15 secondes ou 63°C durant 3 minutes. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Dans le réchaud à soupe dont l'eau était au-dessus de 60°C, il y avait deux soupe dont une à 22°C et l'autre à 64°C. La soupe à 22°C avait été préparée vendredi le 2 mars et refroidie dans la chambre froide. Elle n'avait pas été réchauffée à 74°C avant d'être placée dans le réchaud. <p>Action prise : Explication de la méthode de réchauffage. La soupe a été placée sur un petit appareil de cuisson pour réchauffage et le responsable a utilisé son thermomètre au laser pour mesurer la température de la soupe pendant le processus.</p> |
| 2 | 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"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. |
| 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"> ■ Garder les lieux et équipements propres. L'intérieur du réchaud à soupe est maculé de croûtes friables brunâtre qui sont en suspension dans l'eau. Le comptoir en dessous de ce réchaud est sale. Le plancher sous le four est sale. Certains mur et porte de la première chambre froide sont poussiéreux. La zone de préparation (cuisson, tablettes sous le surface de travail, comptoir sur lequel les appareils sont déposés, mur adjacent à cette zone) sont maculés de graisse. ■ La section de lavage (intérieur du lave vaisselle, intérieur des parois des éviers et plancher autour de la trappe à graisse) sont sales. ■ La porte de sortie arrière, la barre de cette porte ainsi que le plancher devant cette porte sont sales |

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 personne à la préparation des sandwiches portait une casquette mais ses cheveux longs sortaient sur les côtés. L'autre personne, le président, portait une casquette recouvrant entièrement ses cheveux <p>Action prise : Avant que j'en parle, la personne a placé d'elle même ses cheveux adéquatement.</p> |
| 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"> Absence de preuves documentaires sur entretien ou gestion des résidus gras. Le président vide lui même sa trappe à graisse. |

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 813787

| 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 | |
| DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS | |
| <p>Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue</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>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

| |
|--|
| Bon contrôle des Températures des réfrigérateurs |
| Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils . |
| Le rapport d'inspection a été remis à  |

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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

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

Établissement # 114129

SAC WICH
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 74
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : 9336-7936 QUEBEC INC.
Dossier : 2406537-0001

NOTES

Suivi de maîtrise au sujet des températures des réfrigérateurs : Conformes (4°C).
L'exploitant a installé des thermomètres et vérifié les températures.

Il y a eu un nettoyage la partie arrière du commerce (cuisson et plonge).

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 : 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 # 114129

SAC WICH
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 74
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : 9336-7936 QUEBEC INC.
Dossier : 2406537-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

| No | Règle(s) | Constatations de non-conformités et actions exécutées |
|-----|--|--|
| 1 * | Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur. | <ul style="list-style-type: none"> ■ La température ambiante du réfrigérateur à sandwiches et salades était 14 °C et l'unité de réfrigération était recouvert de glace. ■ La température ambiante du réfrigérateur où les 500 ml de lait, lait au chocolat, yogourts et fromage était à 12°C ■ La température interne du yogourt était de 12.2°C <p>Action prise : Les aliments altérables à la chaleur ont été déplacés dans un autre appareil fonctionnel.</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"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. L'employée lave la vaisselle avec de l'eau chaude et savon mais elle ne fait pas l'étape d'assainissement. Il n'y a aucun assainisseur sur place. Voir a vous procurez un assainisseur chimique ou faire réparer le lave vaisselle. |
| 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"> ■ Les chaudrons, dans lesquels il y a de la soupe en train de chauffer, sont maculés de graisse jaunâtre. La table sur laquelle il y a un des chaudrons de soupe, est encrassée de saleté. L'intérieur du lave vaisselle est sale. La fontaine à boisson gazeuse est collante |
| 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"> ■ L'employée avait une casquette mais ses cheveux sortaient partout. |
| 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. | <ul style="list-style-type: none"> ■ La planche de bois laminé entreposée sur le dessus du lave vaisselle est en train de s'éffriter |

AUTRES REMARQUES

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

| | | |
|---|--|---|
| 1 | 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. | ■ Absence de preuves documentaires sur entretien ou gestion des résidus gras. |
| 2 | Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public. | ■ Permis du MAPAQ non affiché. |

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 804274

| EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29) | Amende |
|---|-----------------|
| EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE | |
| Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur | 250\$ à 9,000\$ |
| DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS | |
| Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur | |
| Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. | |
| Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis. | |

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

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 # 114129

SAC WICH
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 74
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : 9336-7936 QUEBEC INC.
Dossier : 2406537-0001

NOTES

Visite effectuée suite à la dernière inspection où la température de maintien chaud des aliments n'était pas conforme. L'exploitant n'utilise plus ce réchaud et conserve tous ses aliments au froid.
SITUATION CORRIGÉE.

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 : 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 # 114129

SAC WICH
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 74
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : 9336-7936 QUEBEC INC.
Dossier : 2406537-0001

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 * | 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"> ■ La température ambiante du réchaud contenant l'aliment près de la table froide était de 51.7°C. ■ La température interne des portions de poulet, des tranches de boeuf et des saucisses variait entre 11°C et 20°C. <p>Action prise : Les aliments ont été retirés de réchaud et mis dans la table froide. La température ambiante du réchaud a été ajusté à la hausse à ma demande. Remise d'un pictogramme sur les températures de conservation des aliments chaud et froid.</p> |
| 2 | Réchauffer les aliments potentiellement dangereux qui sont cuits, refroidis et réchauffés pour être gardés chauds à 60°C de manière à ce que toutes les parties de l'aliment atteignent en moins de 2 heures une température d'au moins 74°C durant 15 secondes ou 63°C durant 3 minutes. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments sont mis directement dans le réchauffé avant d'être maintenu chaud à 51.7°C. |
| 3 | Utiliser et entreposer les torchons d'une façon hygiénique. Les laver et changer régulièrement. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Torchons utilisés de façon prolongée. |
| 4 | L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. 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. |
| 5 | Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Le lave-vaisselle n'atteint pas 82°C au rinçage. Aucun produit assainissant est utilisé avec le lave-vaisselle. |
| 6 | Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -Plancher du congélateur -Tablettes et étagères de la chambre froide -L'intérieur du lave-vaisselle -Les murs autour du four à pizza |

AUTRES REMARQUES

| No | Règle(s) | Constatations de non-conformités et actions exécutées |
|----|--|---|
| 1 | Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher. |
| 2 | Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210 | <ul style="list-style-type: none"> ■ Permis du MAPAQ expiré. <p>Action prise : Le responsable a communiqué avec le MAPAQ et lui mentionne que les frais d'ouverture de dossier n'ont pas été payés lors de la demande de permis initiale.</p> |

NOTES

Remise du guide du manipulateur traduit en chinois au responsable.

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 : 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 # 115472

ABILIS SOLUTIONS
1010 Rue Sherbrooke Ouest
Local 1900
Montréal, Québec
H3A 2R7

Exploitant : SOLUTIONS ABILIS INC.
Dossier :

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

Enquête concernant des croustilles cuites à la marmite jalapeño de marque Miss Vickie's en raison de la bactérie Salmonella

NOTES

Raison de la visite: Rappel 1379 Chips Miss Vicky's
Petit distributeur pour les 100 employé(e)s sur place. Il y avait des chips de Marque: Miss Vickie's mais depuis 2 mois, la personne en charge de l'approvisionnement ne travaille plus à l'entreprise, les commandes ont été arrêtées.

Il y a également du chocolat, gomme et des noix.

Le fournisseur est VENDING PRODUCTS OF CANADA LTD, 1-108 Woodbine Downs Blvd, Rexdale, Ontario M9W 5S6 Canada Téléphone: (416) 798-3537

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 : 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.