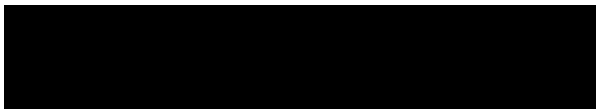




Québec, le 13 février 2023



**Objet : Demande d'accès aux documents**  
N/Réf : 2023-01-30-001

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 27 janvier dernier, concernant la compagnie Portions.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Dans les documents qui vous sont transmis, je vous informe que certains renseignements ont été caviardés en application des articles 53 et 54 de la Loi sur l'accès. En effet, ces dispositions ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente (30) jours de cette décision. Vous trouverez ci-joint les dispositions de la Loi sur l'accès mentionnées dans la présente.

...2

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Edith Couture, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par courrier électronique à [accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca).

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



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

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

**AVIS IMPORTANT**

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

**Article 28**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Article 53**

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

### **Article 54**

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

### **Article 51**

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

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

### **Article 135**

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

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

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

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

**Nature** RESTAURATEUR

**Catégorie** SANS BUT LUCRATIF

**Période** **2020-04-01 au 2021-03-31**

**Lieu ou véhicule exploité**

PAVILLON JAPONAIS - JARDIN BOTANIQUE DE MONTREAL  
4101, SHERBROOKE EST  
MONTREAL, (Qc)  
H1X 2B2

**Exploitant** FONDATION DU JARDIN ET DU PAVILLON JAPONAIS DE MONTREAL

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**

FONDATION DU JARDIN ET DU PAVILLON JAPONAIS DE MONTREAL  
PAVILLON JAPONAIS - JARDIN BOTANIQUE DE MONTREAL  
4101, SHERBROOKE EST  
MONTREAL, (Qc)  
H1X 2B2

Établissement # 118369

PORTIONS  
7720 Boulevard Henri-Bourassa Ouest  
St-Laurent, Québec  
H4S 1W3

Exploitant : 9347-7636 QUEBEC INC.  
Dossier : 2433245-

## NOTES

Commerce déménagé

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

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

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

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



Signature

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

Établissement # 118369

PORTIONS  
7720 Boulevard Henri-Bourassa Ouest  
St-Laurent, Québec  
H4S 1W3

Exploitant : 9347-7636 QUEBEC INC.  
Dossier : 2433245-

## ENQUÊTE

### Objet de l'enquête

Enquête concernant la préparation des repas à base de viande pour animaux de compagnie dans un établissement où il y a aussi la préparation des viandes non comestibles et la préparation des aliments pour la consommation humaine. Les locaux partagés sont gérés par Le Kitch.

## NOTES

Enquête #2241

Visite effectuée avec l'inspecteur du MAPAQ. Nous avons rencontré le propriétaire du local [REDACTED] ainsi que la responsable de Love dog [REDACTED]. Les divers établissements concernés par l'enquête produisent selon des horaires variables dans un seul et même local qui sert d'aire de préparation et partage également un entrepôt. Il y a donc parfois préparation de nourritures destinés aux animaux domestiques et aux humains en même temps dans le même local. L'établissement concerné par la plainte Love dog effectue des mélanges à partir de viande comestibles crues, épices et divers condiments, emballe et maintient les produits congelés jusqu'à la vente aux clients.

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

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

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

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

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

  
Signature

## ACCOMPAGNATEUR(S)

Inspecteur MAPAQ-ACIA, Inspecteur

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

Établissement # 118369

PORTIONS  
7720 Boulevard Henri-Bourassa Ouest  
St-Laurent, Québec  
H4S 1W3

Exploitant : 9347-7636 QUEBEC INC.  
Dossier : 2433245-

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

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

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

### SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les allergènes, le gluten et les sulfites ajoutés doivent être déclarés dans la liste d'ingrédients suite à l'ingrédient qui le contient (ou peut contenir) ou à la fin de la liste suite à la mention "contient" (ou peut contenir). Les allergènes sont: amandes, noix de Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble, arachides, graines de sésame, blé ou triticales, oeufs, lait, soya, moutarde, poissons, crustacés, mollusques, sulfites et gluten.	<p>■ Un ou plusieurs allergènes non déclarés sur l'étiquette: Il n'est pas indiqué le lait sur la liste des ingrédients des wraps au poulet césar alors qu'il y a du parmesan et yaourt grec comme ingrédients sur l'étiquette du produit. Il n'y a pas le lait mentionné sur la liste des ingrédients des salade de récoltes alors qu'il y a fromage de chèvre comme ingrédient sur l'étiquette du produit.</p> <p>Assurez-vous de vérifier chacune de vos étiquettes de produits et de les corriger sans délai.</p> <p><b>Action prise :</b> Étiquetage des aliments pour l'industrie : consultez le site <a href="http://www.inspection.gc.ca">www.inspection.gc.ca</a> et rechercher «L'Outil d'étiquetage de l'industrie»</p>
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.	<p>■ Installation pour le lavage des mains incomplète. Il n'y a pas de distributeur de savon à main et pas de papier à main et de distributeur de papier à main à l'évier de lavage des mains de la cuisine. Il y a seulement une grosse bouteille de savon à vaisselle.</p>
3	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	<p>■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.</p>
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<p>■ Spatules en caoutchouc avec des morceaux détachables, non lisses. Planche à découper blanche qui est usée et avec de tâches noires dans les fissures.</p>
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<p>■ Voir à bien nettoyer les tablettes basses sous les tables dans la cuisine, les portes, certaines parties de murs, le plancher au fond de la chambre froide sous les étagères, qui sont sales.</p>



6	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Boîte de carton utilisée pour entreposer des couvercles alimentaires en plastique.</li>   <li>Chariot mobile qui est rouillé.</li>   <li>Dans l'aire d'entreposage et emballages arrière, certaines tablettes d'entreposage et une table sont en bois absorbant et des tablettes de bois pressé ont des morceaux de bois détachables</li> <li>■ Le tuyau de l'air climatisé avait été positionné de façon à ce que l'eau s'égoutte dans l'évier de préparation/lavage des mains de la cuisine. L'air climatisé n'était plus en fonction au moment de l'inspection vu la température extérieur (utilisé l'été).</li> </ul>
7	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Une partie de mur près de la plonge et de l'aire de cuisson, n'est pas lisse et lavable et des morceaux sont en suspension.</li> </ul>

## AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Est prohibée toute indication inexacte, fautive ou trompeuse sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisation, la qualité, la quantité, la valeur, les lieux, dates et procédés de préparation, de conservation ou de conditionnement ou sur tout autre particularité du produit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rappel: Fraude ou tromperie au niveau de l'étiquette du produit. Si vous indiquez sur les étiquettes de vos produits en vente la mention: - sans gluten, - sans noix, - sans produits laitiers, vous devez garantir que cela est vrai et qu'il n'y a eu aucun risque de contamination des produits.</li>   <li><b>Action prise :</b> J'ai remis une feuille d'informations sur la préparation d'aliment sans gluten.</li> </ul>
2	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rappel de la règle juxtaposée.</li> </ul>
3	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"> <li>■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire. Le responsable dit qu'il a suivi le cour de gestionnaire il y a plusieurs années mais n'a plus son certificat.</li> </ul>
4	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. <a href="http://www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs">www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs</a> , 1-800-463-5023	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire. Le responsable dit qu'il a suivi le cour de gestionnaire il y a plusieurs années mais n'a plus son certificat. Voir à contacter le MAPAQ pour faire revenir une copie de votre certificat 1-800-463-5023.</li> </ul>
5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La porte située au fond de l'entrepôt et qui donne à l'extérieur du commerce n'est pas étanche sur son cadrage. On peut voir la lumière du jour dans le bas et sur le côté.</li> </ul>

## NOTES

Les activités de préparation ont repris aujourd'hui.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Monsieur Aaron Hutman.

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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

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

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

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



Signature

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

Établissement # 118369

PORTIONS  
7720 Boulevard Henri-Bourassa Ouest  
St-Laurent, Québec  
H4S 1W3

Exploitant : 9347-7636 QUEBEC INC.  
Dossier : 2433245-

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : 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	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quinoa dans un sac avec larves vivantes et envleoppes de larves.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Destruction volontaire du quinoa.</p>
2	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La température ambiante de la première partie de la chambre froide était de 6-7°C, la T interne d'un aliment de 6.1°C. La chambre froide est double avec un rideau de lamelles en plastique et la T de la seconde chambres froides est de 2-3°C.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> J'ai remis et expliqué un pictogramme de température et une feuille de registre de vérification des températures.</p>
3	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aucun assainissement effectué. Le responsable affirme utiliser une dilution 50-50. Le contenant de "désinfectant" n'est pas relié à la station de dilution et les tuyaux de la saturation sont sales avec moisissure à l'intérieur.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Vérifier avec votre fournisseur.</p>
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saleté sur ouvre-boîtes, à quelques endroits sur les murs, débris séchés sur certains équipements: robo de métal et intérieur de la lame du hachoir de type maison, congélateurs horizontaux, drain, surface sous les cuves, certains tablettes sous tables, plancher près des murs. Plusieurs objets inutiles qui encombrant le commerce dans la cuisine + entrepôt.</li> </ul> <p><b>Action prise :</b> Fortement suggéré: tout retirer section par section, nettoyer à fond, remettre de façon organisée que ce qui est nécessaire à l'opération du commerce et bien identifier les étagères de chaque exploitant qui partage ce local. Établir une cédule de nettoyage ou tout autre moyen afin de maintenir les lieux propres en tout temps.</p>

5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Des sacs à poubelles sont utilisés pour recouvrir des aliments dans la chambre froide.</li> <li>■ Une spatule fissurée avec morceaux sur le point de se détacher.</li> </ul>
6	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: cellulaire, lunettes...</li> </ul>
7	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris.</li> </ul>
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tuiles de céramique manquantes, retirées au bas des murs et espaces libres qui permettent l'entrée d'eau, saleté, débris, insectes... Mur derrière une table de travail avec peinture retirée et qui n'offre plus une surface dure, lisse, lavable et imperméable.</li> </ul>

## AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Des aliments sont entreposés directement sur le plancher.</li> </ul>
2	Lorsque plusieurs exploitants partagent un même local de préparation, les aires d'entreposage doivent être distinctes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 commerces partagent le même local et les aires d'entreposage non distinctes, il n'est pas indiqué clairement ce qui appartient à chacun.</li> </ul>
3	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"> <li>■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.</li> </ul>

## NOTES

L'inspection a été effectuée avec [REDACTED] et le rapport envoyé par courriel et par la poste.

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

**Le rapport d'inspection a été remis à Envoyé par courriel + poste.**

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur :** Josée Marceau

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

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

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



Signature

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

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

**Nature**            **VENTE AU DÉTAIL**

**Catégorie**        **MAINTENIR CHAUD OU FROID**            **Nombre d'unités de maintien chaud ou froid** 0

**Période**            **2022-01-01 au 2022-12-31**

**Lieu ou véhicule exploité**

**PORTIONS**  
**4101, RUE SHERBROOKE EST**  
**MONTREAL, (Qc)**  
**H1X 2B2**

**Exploitant**    **9347-7636 QUEBEC 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**

9347-7636 QUEBEC INC.  
PORTIONS  
1565, LOUVAIN O.  
MONTREAL, (Qc)  
H4N 1G6

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

**Nature** VENTE AU DÉTAIL

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

**Période**      **2021-02-14 au 2022-02-13**

**Lieu ou véhicule exploité**

PORTIONS  
7720, HENRI-BOURASSA O.  
MONTREAL, (Qc)  
H4S 1W3

**Exploitant** 9347-7636 QUEBEC 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**

9347-7636 QUEBEC INC.  
PORTIONS  
7720, HENRI-BOURASSA O.  
MONTREAL, (Qc)  
H4S 1W3