

Établissement # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans l'aire de service, le réchaud avait une température ambiante de 28.5C. Divers aliments périssables y étaient entreposés: <ul style="list-style-type: none"> -8 pâtés de viande au boeuf dont une unité ayant une température interne de 26.2C. -4 pâtés à la "saveur de boeuf" dont une unité à une température interne de 26.4C. -10 pâtés à la "saveur de morue" dont une unité à une température interne 22.4C. L'employé m'indique que les aliments étaient dans le réchaud depuis 10:30 le matin (une durée de plus que 3 heures). <p>Action prise : Aliments placés au four pour réchauffage</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 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"> ■ Les employés ne se lavent pas les mains à chaque fois qu'il y a une contamination. Ils mettent des gants et lavent les gants. Les mainpulateurs d'aliments devraient changer de gants à chaque fois qu'ils sont contaminés et se laver les mains avant de remettre de nouveaux gants.
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"> ■ Absence de serviettes individuelles jetables à toutes les installations de lavage de mains/éviers <ul style="list-style-type: none"> -Évier du service en avant -Évier de l'aire de préparation en arrière -Évier du sous-sol aire de préparation
4	L'exploitant doit s'assurer que les personnes présentes dans les aires de manipulation ou d'entreposage des produits, du matériel ou des emballages ou dans les aires de préparation des produits respectent les règles d'hygiène et de salubrité prévues par règlement. Il doit également s'assurer que lui-même et son personnel présents dans ces aires et lieu respectent les mesures prévues par règlement.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les effets personnels ne sont pas entreposés d'une façon hygiénique. Présence d'un cellulaire et d'oreillette sur la table de préparation des aliments et présence d'une sacoche personnelle sur la tablette basse de la table de préparation où les aliments sont entreposés.

5	<p>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.</p>	<p>■ Les méthodes de refroidissement ne sont pas adéquates. Les insertions métalliques ayant des aliments cuits en refroidissement au réfrigérateur sont recouvertes hermétiquement; elles sont profondes et elles sont empilées l'une sur l'autre. Ces méthodes de refroidissement empêchent la circulation de l'air froide qui favorise un refroidissement rapide.</p> <p>Action prise : couvercle a été découvert partiellement, explication donnée</p>
6	<p>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>	<p>■ Divers contenants d'entreposage en plastique entreposés sur les étagères de vaisselles sont fondus, brisés et craquelés.</p>
7	<p>Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.</p>	<p>■ -Les murs de la section entreposage et de la section cuisson présentent des éclaboussures de gras et des résidus alimentaires croûtés apparents. -Le plancher dans l'aire de préparation et entreposage au rez-de-chaussé est collant et grasieux.</p> <p>■ Les tablettes d'entreposage de la chambre froide réfrigérée sont en bois brut non lisses et non lavables. Elles sont noircies par la moisissure ainsi que son plancher.</p> <p>■ Au sous-sol -Présence d'un réfrigérateur non fonctionnel dans l'aire de préparation au sous-sol. À son ouverture, une odeur nauséabonde et présente ainsi que de mouches domestiques.</p>
8	<p>Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.</p>	<p>■ -Présence d'un morceau de tissus absorbant non lavable sur le sol de l'aire de préparation. Il recouvre environ le 1/4 de la superficie du plancher. -Plancher de la chambre froide est fait de bois brut, absorbant et poreux. Difficile à nettoyer.</p>
9	<p>L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.</p>	<p>■ Aliments préparés ou entreposés dans un lieu en rénovation.: -Dans l'aire de préparation en arrière, il y a la présence d'outils, de matériaux de construction et de nouveaux matériaux à installer.</p>
10	<p>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.</p>	<p>■ De l'eau s'écoule du compresseur dans le réfrigérateur à quatre portes qui sert à l'entreposage des aliments.</p> <p>■ Surfaces métalliques recouvertes d'un vinyle de protection fissuré et non lavable: -Tablettes basse de la table de travail. -Parois externes de l'évier à cuve double. -Table de préparation au sous-sol.</p> <p>Action prise : Le frigoriste est arrivé durant ma visite pour réparer le réfrigérateur.</p>

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.	■ Aucun thermomètre n'est disponible sur les lieux.
2	Pour votre information: Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entrera en vigueur le 1er mars 2023, mais d'ici là, les établissements pourront engager la transition et se conformer. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549 .	■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 887278

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 ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
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.	
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 AMENDÉ: Des corrections ont été effectuées à certaines constatations. Le rapport amendé a été envoyé par courrier recommandé.

Photos prises.

J'ai remis un exemple de registre de température pour la température interne.

La visite régulière a été faite en compagnie de la superviseure Lisa Bishara.

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] par courrier recommandé..

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Pier Jourdain

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

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Lisa Bishara, Superviseur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° Référence n° 8766	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9352-5657 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec, H1Z 2E1			
Téléphone (résidence) 514 593-9617		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2022-09-28 13:00		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 1.4.1 al.5	
Description de l'infraction En ayant détenu un produit périssable vendu ou servi chaud au consommateur sans être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Chez Milie Casse-Croûte			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Casse-croûte haïtien situé au 1er étage		N° établissement 115175	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
<input type="checkbox"/> Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Lors de l'inspection, je me suis présentée au restaurant Chez Milie Casse-Croûte situé au 3183, rue Jarry Est, à Montréal. J'étais accompagnée de ma superviseur Mme. Lisa Bishara. Je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspectrice et j'ai demandé à voir le responsable. On m'a dit qu'actuellement c'était [REDACTED] employée dans la cuisine. C'est à cette dernière que j'ai expliqué les diverses recommandations durant la visite. Au moment de remettre le rapport [REDACTED] avait quitté. J'ai donc remis le rapport en main propre à [REDACTED] qui était l'employée à la caisse et je lui ai expliqué les recommandations. Pendant la rédaction du rapport d'inspection dans la salle à manger, ma superviseur Mme. Lisa Bishara a discuté au téléphone avec [REDACTED] la gérante qui était absente au moment de notre visite. Elle a également discuté avec [REDACTED] qui s'identifiait être le responsable de l'établissement. Les non conformités et recommandations ont été expliquées au téléphone également durant une longue période.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) BISHARA LISA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-10-05	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-10-05
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° Référence n° 8766
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

Quelques jours après la visite, suite à une communication entre notre chef de division et monsieur [REDACTED] de la compagnie 9352-5657 QUEBEC INC, le rapport a été amendé et a été envoyé par courrier recommandé.

Milie casse-croûte est un restaurant situé pignon sur la rue Jarry et il est localisé au rez-de-chaussé. Le menu offert aux clients est une cuisine caribéenne: tel que griot, dinde, riz collé, lambi, pickliz etc. Le restaurant était ouvert et en opération. J'ai vu plusieurs clients manger sur place pour prendre des repas à emporter. Il y a également eu plusieurs échange d'argent avec la caissière.

L'établissement est constitué d'une aire de vente à l'avant ayant un réchaud pour les pâtés à la viande/poisson, d'une table chaude avec divers mets cuisinés et d'une caisse enregistreuse. [REDACTED] était présente à l'avant pour servir les clients. La cuisine se trouve dans la section arrière. Cette aire se compose d'une cuisinière, d'une friteuse, d'un réchaud et d'un four. Il y a également un cadre sans porte qui mène a une aire d'entreposage de matériel, de deux réfrigérateurs ainsi que l'unique évier servant au lavage du matériel et du lavage de mains. Un escalier mène au sous-sol où se trouve l'aire de préparation pour le lavage du poulet cru et les chambres frigorifiques (réfrigérée et congélateur).

À mon arrivée, il y avait une employée affectée au service et à la caisse, deux employées affectées à la préparation/cuisson. Un employé affecté au lavage de la vaisselle est arrivé plus tard. La table chaude dans la section service aux clients était fumante, plusieurs aliments étaient gardés chauds sur les ronds et dans le four.

Sachant les aliments périssables servis chauds doivent être conservés et vendus à une température d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison aux consommateurs. Voici le détail de mes observations:

AIRE DE SERVICE AVANT

Divers pâtés à la viande (boeuf), "saveur de boeuf" et "saveur de morue" tel que décrit par l'employé et l'étiquette sur la boîte du produit original (photo#1)
 Dès l'ouverture, j'ai constaté que le compartiment ambiant était tiède, j'ai pu y déposer ma main directement sur le grill.
 Il y avait 22 unités dans le réchaud. Le réchaud était allumé, tel que démontré par la lumière. La température ambiante était de 28.5C sur une tablette à l'aide de mon thermomètre (photo#2). Aucun thermomètre n'était présent à l'intérieur.

- 8 pâtés de viande de boeuf dont une unité ayant une température interne de 26.2C
- 4 pâtés à la "saveur de boeuf" dont une unité à une température interne de 26.4C. (photo#2)
- 10 pâtés à la "saveur de morue" dont une unité à une température interne de 22.4C (photo#2)

Suite sur autre page

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) BISHARA LISA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-10-05	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-10-05
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° Référence n° 8766
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E L'employée m'a indiqué que les aliments étaient dans le réchaud depuis 10:30 le matin. Les aliments ont été relocalisés dans le four à l'arrière pour les réchauffer J'ai demandé au responsable que le thermostat du réchaud soit augmenté afin que la température interne des aliments augmente au delà du 60C interne afin qu'il puisse l'utiliser correctement. Les températures internes et ambiantes ont été prises avec le thermomètre numérique vérifié suivant: #039 et #3106

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ (restaurateur)		
N° permis :	2431027-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9352-5657 Québec inc. (photo#3)		
Date de délivrance :	2022-03-01		
Date d'expiration :	2023-02-28		

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) BISHARA LISA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-10-05	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-10-05
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

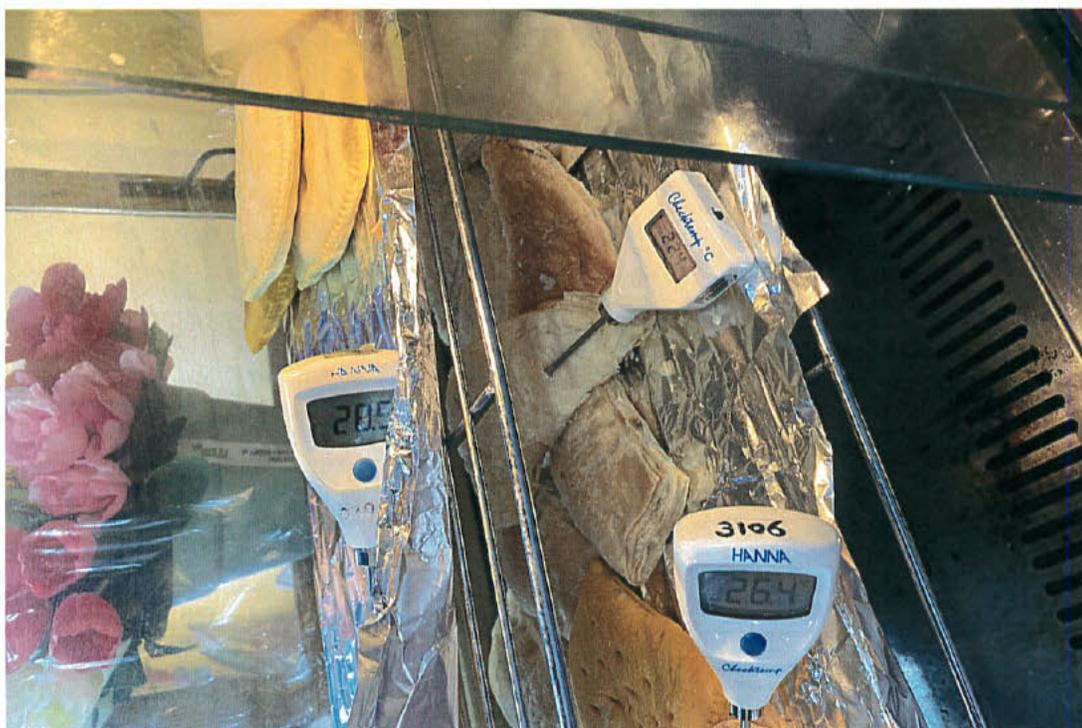
RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.5
PHOTO PRISE LE: 28 Septembre 2022
INSP : L. Bishara [REDACTED]

photo#1



photo#2



RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Larry Est Montréal PHOTO PRISE LE: 28 Septembre 2022
INSP : M-P Jourdain [REDACTED] ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.5
INSP : L. Bishara [REDACTED]

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Québec

André L.
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

PERMIS 2431027-0001-01

Utiliser les produits alimentaires (PLA), chapitre P-21, à 1, 1er et 1er (en out)

Nature RESTAURATEUR
Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 6
Période 2022-03-01 au 2023-02-28

Véhicule exploités
CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 LARRY EST
MONTREAL, (Q) H1Z 2E1

Fournisseur 9352 5657 QUEBEC INC.

Tel : 1 800 463-2710

Spécialité alimentaire
2001, cuisine générale, P-118, 118
Cuisine - Catégorie 0118 428

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

MP

photo#3

Établissement # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'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. Seulement savon et dégraissant sur place. <p>Action prise : Il a été demandé à la responsable au téléphone de se procurer de l'assainisseur sans délai.</p>
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sous-sol: L'employée prépare des aliments utilisé pour la marinade de la viande crue sur le plancher directement. Présence de casseroles et hachoir-mélangeur. Présence d'ustensiles disposés sur les boîtes d'entreposage. ■ Une plafond non fini est situé au dessus et des morceaux de fils et de poussière peuvent se détacher et tomber dans les aliments.
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de quelques mouches domestiques dans l'aire de préparation en bas.
4	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"> ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. Cellulaire personnel sur le sol à côté d'une casserole ayant des aliments. L'employée prépare les aliments sur le plancher.
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'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 ou non fonctionnelle. Présence de bouteilles de savon aux deux éviers (gros format) aucun distributeur, aucun papier jetable (inventaire terminé) Présence de napkins de papier à la caisse <p>Action prise : Il a été demandé à la responsable au téléphone de se procurer du papier jetable sans délai.</p>
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plancher de carton devant l'évier de lavage Présence de carton au bas des escaliers souillés. Bois poreux trempé qui recouvre le plancher de la chambre froide Plancher non lisse et lavable devant la chambre congélateur Plusieurs tuiles de céramique cassées dans l'aire de préparation en bas.
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"> ■ Plafond incomplet et matériaux de construction présent au dessus de l'espace où l'employée prépare une marinade au hachoir-mélangeur. ■ La peinture se détache sur le mur à proximité des aliments en préparation.

AUTRES REMARQUES

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

1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher. Boîtes de viande crues sur le plancher dans l'aire préparation.
---	--	--

NOTES

Suivi de maîtrise de la dernière visite concernant plusieurs points
-température interne et ambiante des aliments altérables et périssables.
-installation de lavage de mains
comportement hygiène / manipulateurs
-nettoyage / assainissement non conforme
-source environnemental de contamination / propreté.

Une facture d'inscription au cours d'hygiène salubrité a été effectuée pour [REDACTED] responsable de l'hygiène et salubrité.

Visite en compagnie de la superviseure dans le cadre du programme d'intervention, Plusieurs améliorations ont été observées depuis la dernière visite. Les températures sont conformes: internes et ambiantes.
Achat de nouveaux équipements: frigo/four/ évier double.

Je recommande l'utilisation d'un thermomètre en tout temps pour les employés.

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 : Marie-Pier Jourdain

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

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Lisa Bishara, Superviseur

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

Établissement # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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"> ■ Divers pâtés à la viande (boeuf) selon le responsable qui sont entreposés dans un réchaud allumé. Il y a 23 unités dans le réchaud. La température interne est de 44.2C, 40.3C et 53.6C dans 3 unités différentes sur les diverses tablettes d'entreposage à l'intérieur. Le réchaud est allumé et le cadran de contrôle indique une température environ de 58C. Aucun thermomètre à l'intérieur. <p>Action prise : il a été demandé d'augmenter la température ambiante interne.</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"> ■ Dans l'aire de préparation arrière au rez-de-chaussé. Il y avait divers aliments entreposés sur les comptoirs, tablettes basses et les supports. Aucun employé ne faisait la préparation ou la manipulation de ceux-ci ■ Dans un local de préparation à la température ambiante de 25.4C. Un cul de poule métallique ayant environ 500g de poulet cuit ayant une température interne de 30.8C. 1 casserole de légumes cuits en purée environ 10 litres température interne de 48.5C (chou, chayotte, épinards, cresson) 1 contenant de plastique de riz cuisiné aux haricots température interne de 40.3C. <p>Action prise : Contenants d'aliments déplacés à la chambre froide.</p>
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de plusieurs mouches domestique dans l'aire de préparation au sous-sol.
4	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise. L'employée au service à l'avant et à la caisse se lave les mains en portant les gants.
5	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail. Aucun employé ne porte des vêtements réservés au travail.

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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'employée affectée à la préparation d'aliments portait des bijoux. Employée qui manipule les aliments porte des grandes boucles d'oreille, bracelet et montre.
7	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"> ■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate. Eau de javel et savon à vaisselle, je vous recommande l'utilisation d'un dégraisseur.
8	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.
9	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Equipement fissuré, ébréché, craqué, usé, corrodé ou rouillé. Plusieurs contenants d'entreposage alimentaires qui sont craquelés en plastique ou chaudières.
10	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plusieurs contenants d'aliments non recouverts lors de son entreposage dans la chambre de congélation.
11	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliment refroidi en trop grande quantité dans des contenants trop profonds. Divers contenants de riz blanc et aux haricots qui sont laissés sur les comptoirs dans l'aire de travail sans manipulation.
12	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées ou peinture écaillée).
13	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"> ■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien.
14	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"> ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. Présence d'un sac à main sur une table de travail aire de lavage de la viande crue au sous-sol. ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Supports à couteaux magnétiques qui est encrassé. Tablettes grillagées métalliques intérieur du frigo 4 portes sales. Les parois extérieures des équipements de cuisson présence de noircissures collées. Extérieur d'un chaudron croûté de noircissure. ■ Chambre congélateur et chambre froide sous-sol. Plancher et tablettes d'entreposage qui sont sales noircies et présence de moisissure au mur de la chambre congélateur. Le plancher aire de lavage de viande crue au sous-sol sale, Le bas des murs de céramiques au sous-sol. Descente d'escalier et plancher très grassex collants. Le plancher juxtaposé aux côtés des équipements de cuisson et les murs, présence d'éclaboussures agglomérées brunâtres.

15	Tout récipient, emballage, appareil, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter ou servir le produit, doit être bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contenants de plastique tout usage style rubbermaide dont le matériel n'est pas fait pour entreposer des aliments.
16	Il est obligatoire de conserver les factures, registres et pièces justificatives indiquant la nature, quantité, date d'achat, nom et adresse du fournisseur des produits achetés. Ces derniers doivent être mis à la disposition des inspecteurs.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Factures, registres ou pièces justificatives non disponibles. Aucune facture disponible pour la provenance des pâtes à la viande dans le réchaud en vente. Chez le comptable selon le responsable.
17	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. Aire de préparation et aire d'entreposage.
18	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.

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"> ■ Aucun thermomètre n'est disponible sur les lieux pour vérifier les températures.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher.
3	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Endroit dont l'éclairage est insuffisant pour l'exécution des opérations. Entrepôt denrées sèches et matériaux d'emballage Aire de lavage et préparation rez-de-chaussé.
4	Pour votre information: Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entrera en vigueur le 1er mars 2023, mais d'ici là, les établissements pourront engager la transition et se conformer. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549 .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 882521

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 <ul style="list-style-type: none"> ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée. 	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables <ul style="list-style-type: none"> ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée. 	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	1,000\$ à 30,000\$

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.

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.

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

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

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

NOTES

photos prises _____

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 : Marie-Pier Jourdain

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

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveault, Superviseur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° Référence n° 8730	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9352-5657 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec, H1Z 2E1			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 593-9617	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2022-06-21 14:17		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article Article 1.4.1.al.5
Description de l'infraction En ayant détenu un produit périssable vendu ou servi chaud au consommateur sans être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Chez Milie Casse-Croûte			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Casse-croûte haïtien situé au rez-de-chaussé		N° établissement 115175	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Lors de l'inspection, je me suis présentée au restaurant Chez Milie Casse Croûte situé au 3183, rue Jarry Est, à Montréal. J'étais accompagnée de ma superviseure Kim Deveault. Je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspectrice et j'ai demandé à voir le responsable. Il n'y avait aucun responsable au début de la visite. Mais lors de la rédaction du rapport [redacted] est arrivé et s'est identifié comme le responsable. C'est à ce dernier que j'ai expliqué et remis le rapport d'inspection. Le restaurant était ouvert et en opération. Il y avait une seule employée au sous-sol qui préparait la viande crue à l'évier. Il y avait également une deuxième employée s'occupait de servir les clients et manier la caisse enregistreuse dans l'aire de service avant. Plusieurs clients étaient dans le restaurant pour commander et ont payé en ma présence à la caisse enregistreuse au comptoir avant.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT KIM	
Matricule [redacted]	Année Mois Jour 2022-07-06	Matricule [redacted]	Année Mois Jour 2022-09-08
Signature [redacted]		Signature [redacted]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° Référence n° 8730	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>L'établissement est constitué d'une aire de vente à l'avant ayant un réchaud pour les pâtés à la viande/poisson, d'une table chaude avec divers mets cuisinés et d'une caisse enregistreuse. Une employée était présente à l'avant pour servir les clients. La cuisine se trouve dans la section arrière. Cette aire se compose d'une cuisinière, d'une friteuse, d'un réfrigérateur « armoire » munie de 4 portes. Il y a également un cadre sans porte qui mène à une aire d'entreposage de matériel et de denrées sèches. Un escalier mène au sous-sol où se trouve l'aire de préparation pour le lavage de la viande crue, les chambres frigorifiques (réfrigérée et congélateur) ainsi qu'une section pour l'entreposage.</p> <p>Sachant que les aliments périssables servis chauds doivent être conservés et vendus à une température d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison aux consommateurs. Voici le détail de mes observations:</p> <p>Divers pâtés à la viande (boeuf) selon le responsable qui étaient entreposés dans un réchaud allumé. Dès l'ouverture, j'ai constaté que le compartiment ambiant n'était pas très chaud. Il y avait 23 unités dans le réchaud. La température interne était de 44.2C (photo#1), 40.3C (photo#2) et 53.6C (photo#3) dans 3 unités différentes sur les diverses tablettes d'entreposage à l'intérieur. Le réchaud était allumé, l'indicateur power light était ouvert et le cadran de contrôle indiquait une température environ de 58C (photo#4). La température ambiante était de 56C sur une tablette à l'aide de mon thermomètre. Aucun thermomètre n'était présent à l'intérieur.</p> <p>J'ai demandé au responsable que le thermostat du réchaud soit augmenté afin que la température interne des aliments augmente au delà du 60C interne.</p> <p>Les températures internes et ambiantes ont été prises avec le thermomètre numérique vérifié suivant: #088 et #3106</p> <p>Durant ma visite, [REDACTED] était sur place et s'est occupé de mettre en place les recommandations, sans délai également.</p>			
<input type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT KIM	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-07-06	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-09-08
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° Référence n° 8730
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input type="checkbox"/> Suite de E

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ (restaurateur)		
N° permis :	2431027-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9352-5657 Québec inc. (photo#5)		
Date de délivrance :	2022-03-01		
Date d'expiration :	2023-02-28		

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT KIM	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-07-06	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-09-08
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

8730

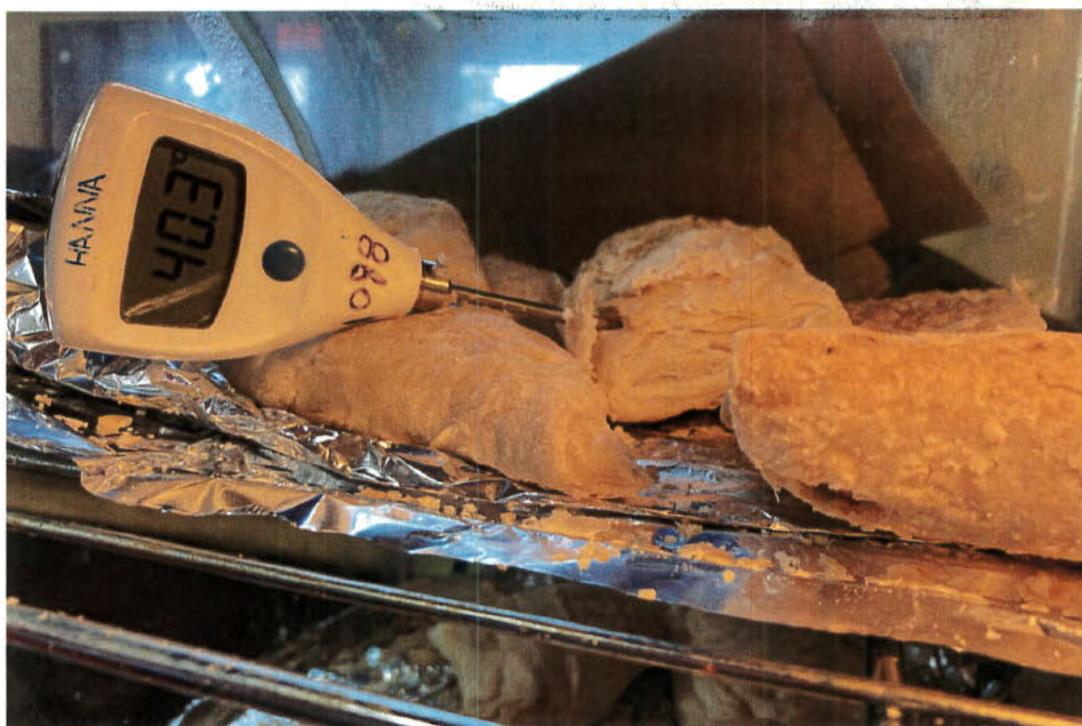
RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.5
PHOTO PRISE LE: 21 Juin 2022
INSP : K. Deveault [REDACTED]

photo#1



photo#2



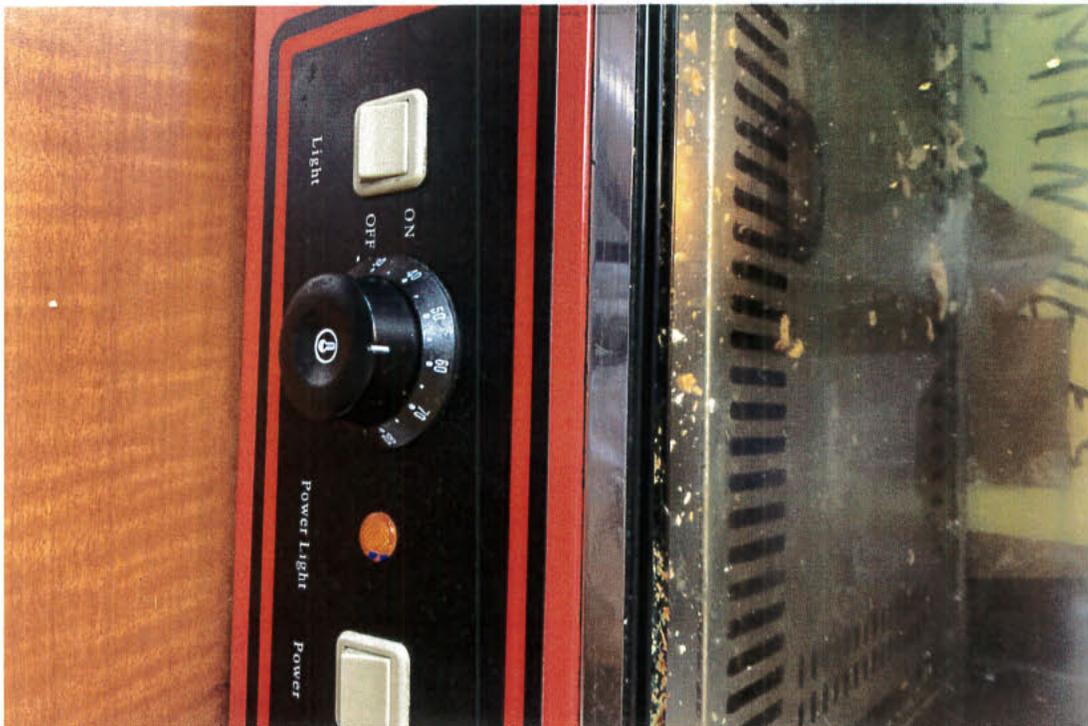
RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.5
PHOTO PRISE LE: 21 Juin 2022
INSP : K. Deveault [REDACTED]

photo#3



photo#4



ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° Référence n° 8731	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9352-5657 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec, H1Z 2E1			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 593-9617	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2022-06-21 14:17		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article Article 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.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Chez Milie Casse-Croûte			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Casse-croûte haïtien situé au rez-de-chaussé		N° établissement 115175	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Lors de l'inspection, je me suis présentée au restaurant Chez Milie Casse Croûte situé au 3183, rue Jarry Est, à Montréal. J'étais accompagnée de ma superviseure Kim Deveault. Je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspectrice et j'ai demandé à voir le responsable. Il n'y avait aucun responsable au début de la visite. Mais lors de la rédaction du rapport [REDACTED] est arrivé et s'est identifié comme le responsable. C'est à ce dernier que j'ai expliqué et remis le rapport d'inspection. Le restaurant était ouvert et en opération. Il y avait une seule employée au sous-sol qui préparait la viande crue à l'évier. Il y avait également une deuxième employée s'occupait de servir les clients et manier la caisse enregistreuse dans l'aire de service avant. Plusieurs clients étaient dans le restaurant pour commander et ont payé en ma présence à la caisse enregistreuse au comptoir avant.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT KIM	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-07-06	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 22-09-20
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° Référence n° 8731
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E
<p>L'établissement est constitué d'une aire de vente à l'avant ayant un réchaud pour les pâtés à la viande/poisson, d'une table chaude avec divers mets cuisinés et d'une caisse enregistreuse. Une employée était présente à l'avant pour servir les clients. La cuisine se trouve dans la section arrière. Cette aire se compose d'une cuisinière, d'une friteuse, d'un réfrigérateur « armoire » munie de 4 portes. Il y a également un cadre sans porte qui mène à une aire d'entreposage de matériel et de denrées sèches. Un escalier mène au sous-sol où se trouve l'aire de préparation pour le lavage de la viande crue, les chambres frigorifiques (réfrigérée et congélateur) ainsi qu'une section pour l'entreposage.</p> <p>Sachant que les aliments altérables à la chaleur doivent être maintenus à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C en tout temps voici le détail de mes observations:</p> <p>Dans l'aire de préparation arrière au rez-de-chaussé. Il y avait divers aliments entreposés sur les comptoirs, tablettes basses et les supports. Il n'y avait aucun employé présent et affecté la préparation ou la manipulation de ceux-ci au moment de ma visite.</p> <p>Dans cette aire de préparation, la température ambiante était de 25.4C sur une tablette basse à proximité d'un contenant de riz aux haricots cuits (photo#1). Il y avait sur une table de travail, un cul de poule métallique ayant environ 500g de poulet cuit ayant une température interne de 30.8C (photo#2). À proximité se trouvait également 1 casserole de légumes cuits en purée (chou, chayotte, épinards, cresson) environ 10 litres ayant une température interne de 48.5C (photo#3) et pour terminer 1 contenant de plastique de riz cuisiné aux haricots ayant une température interne de 40.3C, environ 5kg (photo#4).</p> <p>J'ai demandé au responsable que les aliments soient relocalisés dans la chambre froide située au sous-sol.</p> <p>Les températures internes et ambiantes ont été prises avec les thermomètres numériques vérifiés suivants: #3106, #2245 et #056.</p> <p>Durant ma visite, [REDACTED] était sur place et s'est occupé de mettre en place les recommandations sans délai également.</p>
<input type="checkbox"/> Suite sur autre page

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT KIM	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-07-06	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 22-09-30
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° Référence n° 8731
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E

F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ (restaurateur)		
N° permis :	2431027-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9352-5657 Québec inc. (photo#5)		
Date de délivrance :	2022-03-01		
Date d'expiration :	2023-02-28		

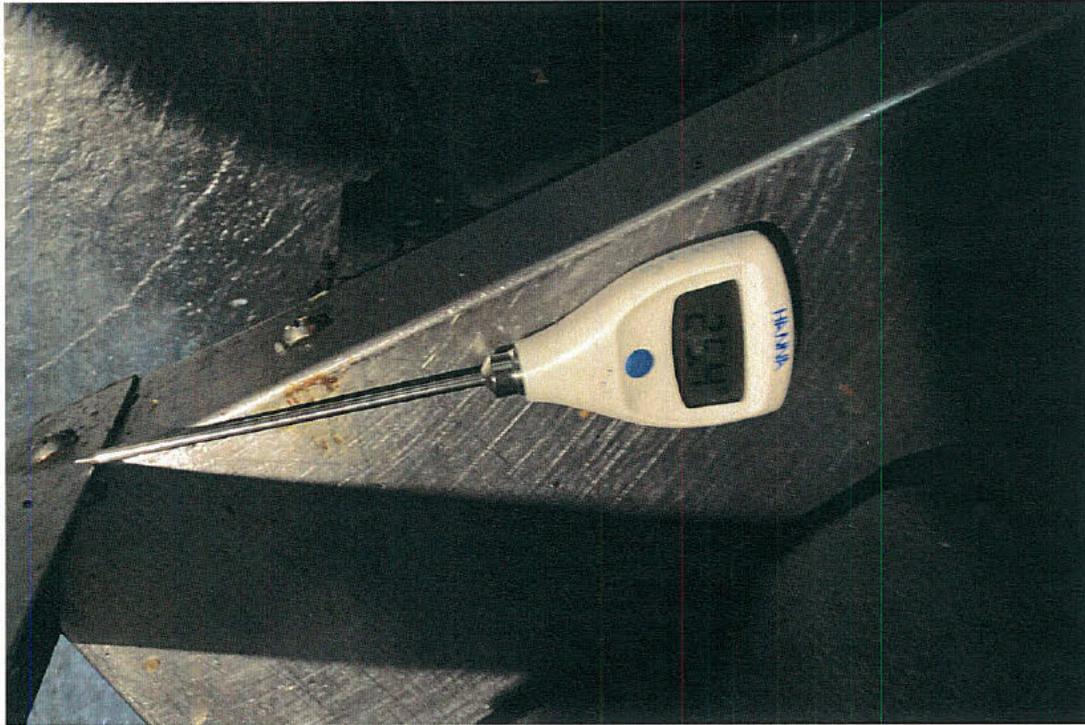
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT KIM	
Matricule 	Année Mois Jour 2022-07-06	Matricule 	Année Mois Jour 20-09-20
Signature 		Signature 	

8731

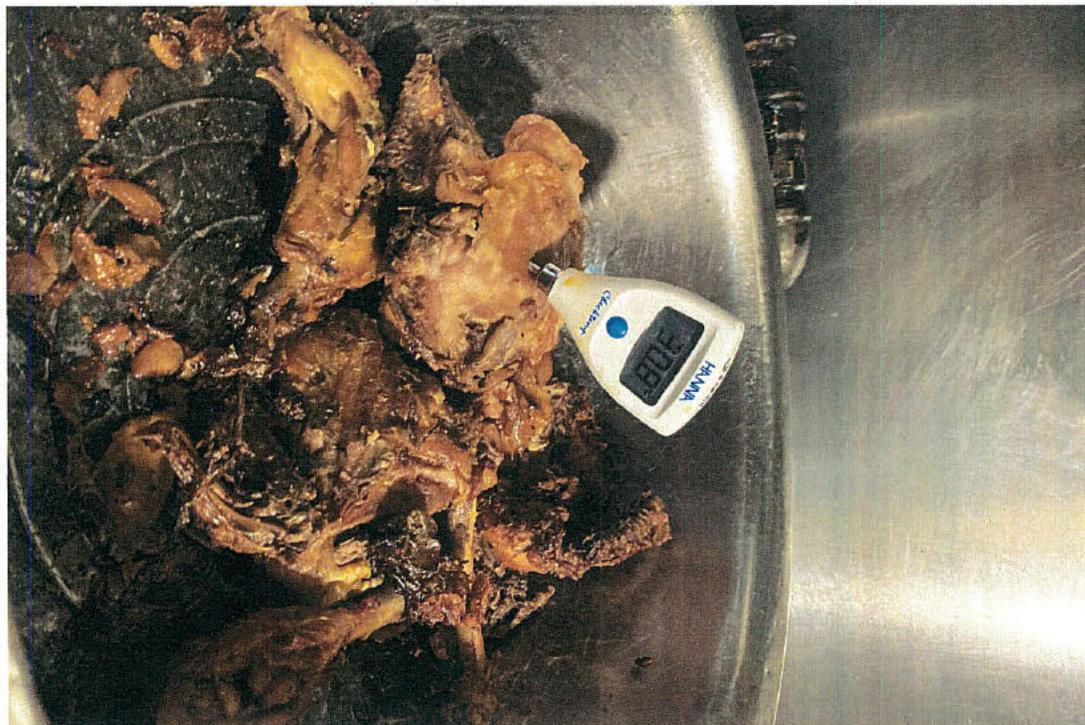
RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.2
PHOTO PRISE LE: 21 Juin 2022
INSP : K. Deveault [REDACTED]

photo#1



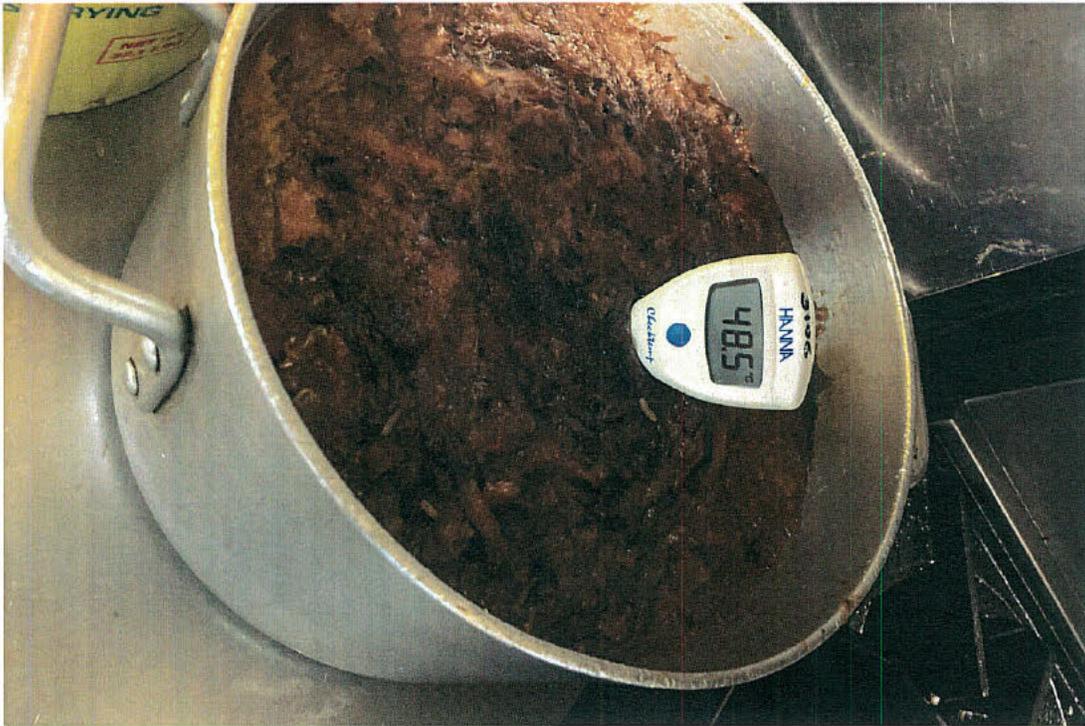
photo#2



RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.2
PHOTO PRISE LE: 21 Juin 2022
INSP : K. Deveault [REDACTED]

photo#3

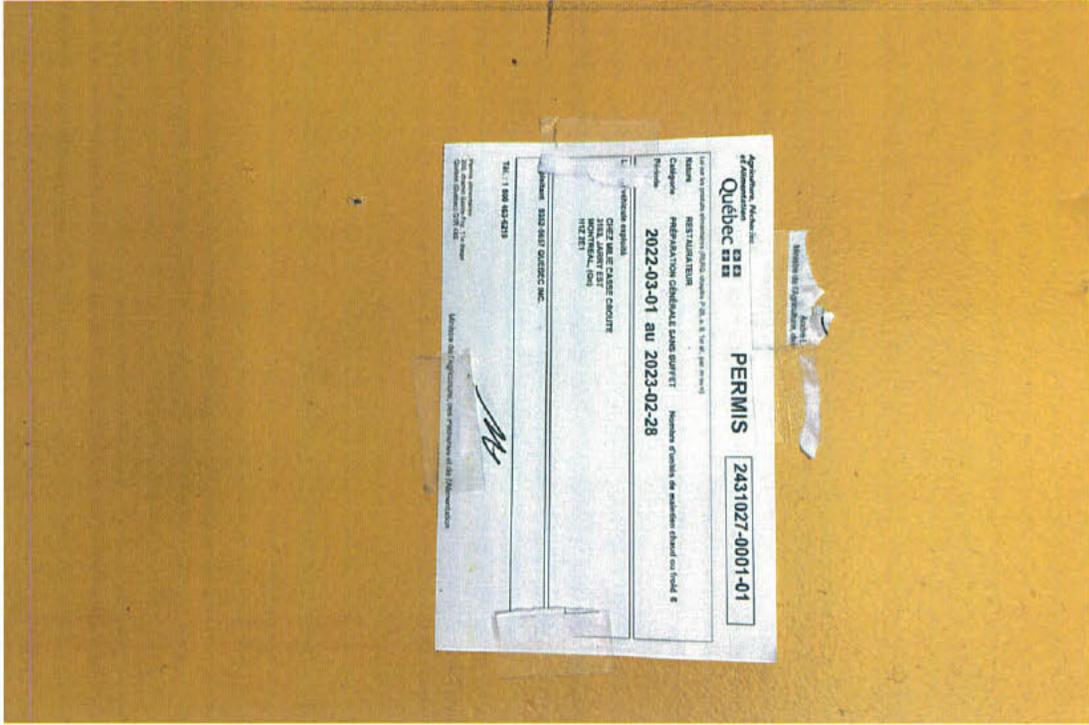


photo#4



RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.a1.2
PHOTO PRISE LE: 21 Juin 2022
INSP : K. Deveault [REDACTED]



photo#5

Établissement # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'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"> ■ Dans un réchaud fermé métallique, il y avait sur des étagères formées de tôles métalliques. La température sur le cadran numérique de l'équipement rouge indiquait 165F. La température ambiante sur l'étagère du haut vide indiquait 57C à l'aide de mon thermomètre numérique vérifiée. La température ambiante sur l'étagère du bas vide indiquait 57C à l'aide de mon thermomètre numérique vérifiée. ■ Il y avait un bol métallique contenant des morceaux de dinde cuites et frites, la température. Quantité environ 3kg température interne de 50.4C. Il y avait un bol métallique contenant des morceaux de poulet cuits frits. Environ 3 kg, la température interne était de 50.5C <p>Action prise : aliments ont été refaits/ réchauffés</p>

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"> ■ Aucun thermomètre n'est disponible sur les lieux pour vérifier les températures. Recommandation de s'en procurer un.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 879905	
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 ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
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.	
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

Vérification de suivi de maîtrise de la dernière visite pour température ambiante et internes des aliments.
Accompagnement de la superviseure Kim Devault pour l'intervention dans le cadre du suivi de PGRS avec la superviseure.

Remise d'un autocollant des bonnes températures
Photo prise _____

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 : Marie-Pier Jourdain

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

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Signature _____

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveault, Superviseur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° Référence n° 8584	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
9352-5657 QUEBEC INC.		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec, H1Z 2E1			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		514 593-9617	Restaurant
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour	Heure	<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 1.4.1.al.5
2022-05-05	13:15		
Description de l'infraction			
Avoir détenu un produit périssable vendu ou servi chaud au consommateur sans être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
Chez Milie Casse-Croûte			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Casse-croûte haïtien situé au rez-de-chaussé			115175
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction	<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection	<input checked="" type="checkbox"/> Photographies		
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
<p>Lors de l'inspection, je me suis présentée au restaurant Chez Milie Casse Croûte situé au 3183, rue Jarry Est, à Montréal. J'étais accompagnée de ma superviseure Kim Deveault. Je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspectrice et j'ai demandé à voir le responsable. Il n'y avait aucun responsable au début de la visite. Mais lors de la rédaction du rapport [REDACTED] est arrivé et s'est identifié comme le responsable. C'est à ce dernier que j'ai expliqué et remis le rapport d'inspection. Le restaurant était ouvert et en opération. Dans la cuisine, il y avait 2 employées dont une qui faisait la vaisselle et une autre qui effectuait la cuisson. Une troisième employée s'occupait de servir les clients et manier la caisse enregistreuse dans l'aire de service avant. Plusieurs clients étaient dans le restaurant pour commander et ont payé en ma présence à la caisse enregistreuse au comptoir avant.</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
JOURDAIN MARIE-PIER		DEVEAULT KIM	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2022-05-11	[REDACTED]	2022-06-03
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° Référence n° 8584	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>L'établissement est constitué d'une aire de vente à l'avant ayant un réchaud pour les pâtés à la viande/poisson, d'une table chaude avec divers mets cuisinés et d'une caisse enregistreuse. Une employée était présente à l'avant pour servir les clients. La cuisine se trouve dans la section arrière. Cette aire se compose d'une cuisinière, d'une friteuse, d'un réfrigérateur « armoire » en acier inoxydable à deux portes et d'un équipement réchaud. Il y a également un cadre sans porte qui mène à une aire d'entreposage de matériel et aliments. Un escalier mène au sous-sol où se trouve l'aire de préparation pour le lavage du poulet cru, la découpe d'aliments et les chambres frigorifiques (réfrigérée et congélateur).</p> <p>Sachant que les aliments périssables servis chauds doivent être conservés et vendus à une température d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison aux consommateurs. Voici le détail de mes observations:</p> <p>En pénétrant dans la cuisine arrière, il y avait un réchaud métallique fermé par une porte vitrée. Divers aliments en maintien chaud étaient conservés à l'intérieur. Ceux-ci étaient entreposés sur des étagères formées de tôles métalliques. Le thermostat électronique de l'équipement indiquait 165°F avec des chiffres rouges sur le devant de l'équipement. La température ambiante sur l'étagère du haut vide indiquait 57°C sur mon thermomètre numérique à tige métallique et la température ambiante sur l'étagère du bas vide indiquait 57°C à l'aide de mon thermomètre numérique vérifié.</p> <p>En ouvrant la porte, j'ai observé des aliments entreposés sur les rails centraux couverts d'une tôle pour en faire un support fixe. Dans un bol métallique, il y avait des morceaux de dinde cuits et frits, dont la température interne était de 50.4° C, environ 3kg. Sur un autre rail métallique, il y avait sur une tôle métallique dans le réchaud. Les aliments étaient entreposés dans un bol métallique environ 3kg de morceaux de poulet cuits frits dont la température interne était de 50.5°C. J'ai demandé à ce que les aliments soient relocalisés afin d'être réchauffés sans délai.</p> <p>Les températures internes et ambiantes ont été prises avec les thermomètres numériques vérifiés suivants: #2245, #3106 et #056.</p> <p>Le permis MAPAQ était affiché au mur et en vigueur. Les données sur ce permis sont indiquées dans la section «F» (photo#1)</p>			
<input type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT KIM	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-05-11	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-06-03
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE

Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° Référence n° 8584
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ

	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ (restaurateur)		
N° permis :	2431027-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9352-5657-Québec inc. (photo#1)		
Date de délivrance :	2022-03-01		
Date d'expiration :	2023-02-28		

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER	Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT KIM
Matricule [Redacted]	Année Mois Jour 2022-05-11
Matricule [Redacted]	Année Mois Jour 2022-06-03
Signature [Redacted]	Signature [Redacted]

8584

RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.5
PHOTO PRISE LE: 5 Mai 2022
INSP : K. Deveault [REDACTED]

André L.
Ministre de l'Agriculture, des

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

PERMIS

2431027-0001-01

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

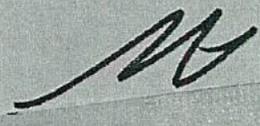
Nature RESTAURATEUR
Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 6
Période 2022-03-01 au 2023-02-28

Lieu du véhicule exploité

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183, JARRY EST
MONTREAL, (Qc)
H1Z 2E1

exploitant 9352-5657 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

photo#1

Établissement # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'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 était de 46.2°C. La porte de l'équipement ne ferme pas complètement et ne scelle pas. Le morceau de caoutchouc qui sert de fermetoir est brisé et incomplet. Un morceau de mousse a été mis temporairement et celui-ci est brisé partiellement. ■ Sur une tôle métallique dans le réchaud, dans un bol métallique environ 3kg de cuisses de poulet cuites dont la température interne était de 39°C. Dans une insertion métallique, il y avait également des cuisses de dinde cuites dont la température interne était de 51°C. Environ 2kg. <p>Action prise : les aliments ont été réchauffés dans le four.</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"> ■ Dans un réfrigérateur vitré double portes, dont les portes ferment difficilement la température ambiante du réfrigérateur était de 20.6°C. ■ À mon arrivée, la porte de gauche était ouverte à moitié et laissée telle quelle. Il y avait à l'intérieur plusieurs contenants de plastiques ayant des viandes pré-cuites. Environ 5kg Environ 6 contenants de cuisses de poulet pré-cuites dont la température interne est de 15.1°C, environ 5kg Environ 2 contenants de morceaux de dinde pré-cuites ayant une température interne de 17.5°C. ■ 3 contenants de plastique ayant des morceaux de porc pré-cuit servant au griot. Environ 5kg chacun. La température interne de ces aliments étaient de 14.8°C. <p>Action prise : Les aliments ont été transférés dans la chambre froide au sous-sol ou dans la chambre congélateur au sous-sol.</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"> ■ Trop grosse quantité de cuisses de poulet qui sont entreposées dans la table chaude, la température interne est de 38.8°C. <p>Action prise : la quantité a été diminuée.</p>

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

1	Pour votre information: Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entrera en vigueur le 1er mars 2023, mais d'ici là, les établissements pourront engager la transition et se conformer. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793	■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique
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	■ Permis du MAPAQ expiré. 2022-02-28 Voir à faire la mise à jour du registraire des entreprises du Québec car votre entreprises est radiée d'office suite aux non déclaration de mise à jour.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 877919

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	5,000\$ à 50,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
<p>Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.</p>	
<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. 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>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>	

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.				
No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
58563	Riz / couscous cuit	Riz cuisiné ce matin riz blanc avec eau et huile, prélevé dans la chambre froide au sous-sol 3C. Cuisiné ce matin. Prélevé dans un contenant de plastique.	15	
58565	Mets cuisinés prêt-à-manger	Cuisses de poulet cuites dans le réchaud à 46.2C ambient. Mis dans le réchaud qui est non fonctionnel adéquatement en attendant d'être servis aux clients.	39	

NOTES

Le [REDACTED] était sur place et a mis en place les recommandations, le fils de l'exploitant a été également contacté par téléphone pour le suivi du registraire dont la compagnie est radiée.

Visite requise dû à un suivi de maîtrise motif température de conservation au réchaud: situation à corriger voir constatation au rapport d'inspection.
Photos prises

Visite également motif prélèvement.

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 : Marie-Pier Jourdain

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

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Mylène Th bault, 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.

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 554 204 Référence n° 8557	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9352-5657 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec, H1Z 2E1			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 593-9617	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2022-03-15 12:00		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article Article 1.4.1.al.2 HB
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.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Chez Milie Casse-Croûte			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Casse-croûte haïtien situé au rez-de-chaussé		N° établissement 115175	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Lors de l'inspection, je me suis présentée au restaurant «Chez Milie Casse Croûte situé au 3183, rue Jarry Est, à Montréal. J'étais accompagnée de ma collègue Mylène Thibault. Je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspectrice et j'ai demandé à voir le responsable. [REDACTED] était sur place et c'était la personne responsable de l'établissement au moment de la visite. C'est à cette dernière que j'ai expliqué et remis le rapport d'inspection. Le restaurant était ouvert et en opération. Dans la cuisine, il y avait 1 employée qui faisait la vaisselle et 1 autre au sous-sol plaçait l'inventaire dans la chambre froide. [REDACTED] s'occupait de servir les clients et manier la caisse enregistreuse dans l'aire de service avant. Plusieurs clients étaient dans le restaurant pour commander et ont payé en ma présence à la caisse enregistreuse au comptoir avant.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN, MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT, MYLÈNE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-03-30	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-04-25
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-554 204 Référence n° 8557	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>L'établissement est constitué d'une aire de vente à l'avant ayant un réchaud pour les pâtés à la viande/poisson, d'une table chaude avec divers mets cuisinés et d'une caisse enregistreuse. [REDACTED] était présente à l'avant pour servir les clients. La cuisine se trouve dans la section arrière. Cette aire se compose d'une cuisinière, d'une friteuse, d'un réfrigérateur « armoire » en acier inoxydable à deux portes et d'un réfrigérateur avec table froide. Il y a également un cadre sans porte qui mène à une aire d'entreposage de matériel et de réfrigérateurs. Un escalier mène au sous-sol où se trouve l'aire de préparation pour le lavage du poulet cru et les chambres frigorifiques (réfrigérée et congélateur).</p> <p>Sachant que les aliments altérables à la chaleur doivent être maintenus à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C en tout temps voici le détail de mes observations:</p> <p>Dans un réfrigérateur vitré double portes, dont les portes fermaient difficilement, la température ambiante du réfrigérateur était de 20.6°C (photo#1) À mon arrivée, la porte de gauche était ouverte à moitié et laissée telle quelle. Il y avait à l'intérieur plusieurs contenants de plastique ayant des viandes pré-cuites (photo#2).</p> <p>Environ 6 contenants de cuisses de poulet pré-cuites dont la température interne est de 15.1°C, environ 5kg (photo#3) Environ 2 contenants de morceaux de dinde pré-cuite ayant une température interne de 17.5°C (photo#4). Pour terminer, 3 contenants de plastique ayant des morceaux de porc pré-cuit servant au griot. Environ 5kg chacun. La température interne de ces aliments étaient de 14.8°C (photo#5).</p> <p>J'ai demandé au responsable que les aliments soient relocalisés dans la chambre froide située au sous-sol.</p> <p>Les températures internes et ambiantes ont été prises avec les thermomètres numériques vérifiés suivants: #105, #117, #3051.</p> <p>Durant ma visite, [REDACTED] était sur place et s'est occupé de mettre en place les recommandations sans délai également. Celui-ci a quitté avant la fin de la rédaction du rapport de visite.</p> <p>En validant les informations à jour concernant l'entreprise 9352-5657 QUEBEC INC. sur le registraire des entreprises du Québec. Le statut indiquait que l'exploitant avait été radiée d'office suite à la non-production de deux déclarations de mise à jour annuelles consécutives en date de mise à jour du statut du 2020-11-25. L'adresse du domicile de la compagnie indique 3183, rue Jarry E, Montréal, (Québec). H1Z2E1, Canada qui est l'adresse du restaurant dont le nom utilisé est CHEZ MILIE CASSE CROUTE.</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN, MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT, MYLÈNE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-03-30	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-04-25
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 554 204 Référence n° 8557	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Le permis MAPAQ était affiché au mur. Les données sur ce permis sont indiquées dans la section «F». Celui-ci était expiré depuis le 28 Février 2022 (photo#6).</p> <p>Il y avait sur place plusieurs éléments de preuve qui démontraient l'évidence que l'établissement opérait avec la compagnie indiquée sur le permis.</p> <p>Une copie papier d'une facture d'achat payé comptant. Chez Milie Casse-Croûte, 3183 Jarry S, Montreal, H1Z 2E1, 514-593-9617, 15 Mars 2022, 12:32, Addition #47330-1, Table #Comptoir, 12 Pate 20,88\$, 1 Petit Légume 10,44\$, s-total 31,32\$, TPS 1,57\$, TVQ 3,12\$, Total 36,01\$, Merci/ Thank you, Vous avez été servi par: [REDACTED] Paiements: Cash 36,01\$, TPS 737331694RT0001, TVQ 1224388523TQ0001, Paiement reçu, 2022-03-15 12:43:03, MEV: 12847802-10097823, CHEZ MILIE CASSE CROUTE (photo#7)</p> <p>Une enveloppe a été retrouvée sur place: Bell adressée à CHEZ MILIE CASSE-CROÛTE, 3183 RUE JARRY E, MONTRÉAL, QC, H1Z 2E1, portant le sigle de poste canada, port payé poste-lettre (photo#8).</p>			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ (restaurateur)		
N° permis :	2431027-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9352-5657 Québec inc. (photo#5)		
Date de délivrance :	2021-03-01		
Date d'expiration :	2022-02-28		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN, MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT, MYLÈNE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-03-30	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-04-25
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

8557

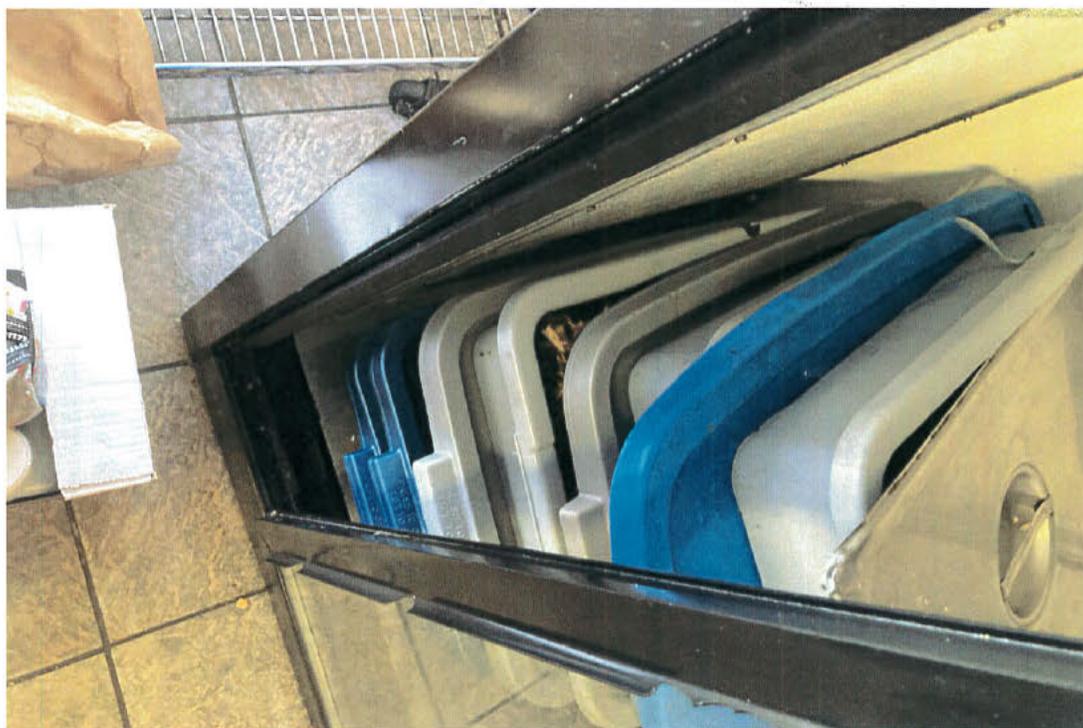
RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Larry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.2
PHOTO PRISE LE : 15 Mars 2022
INSP : M. THIBAUT [REDACTED]

photo#1



photo#2



RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry, Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.2
PHOTO PRISE LE : 15 Mars 2022
INSP : M. THIBAUT [REDACTED]

photo#3



photo#4



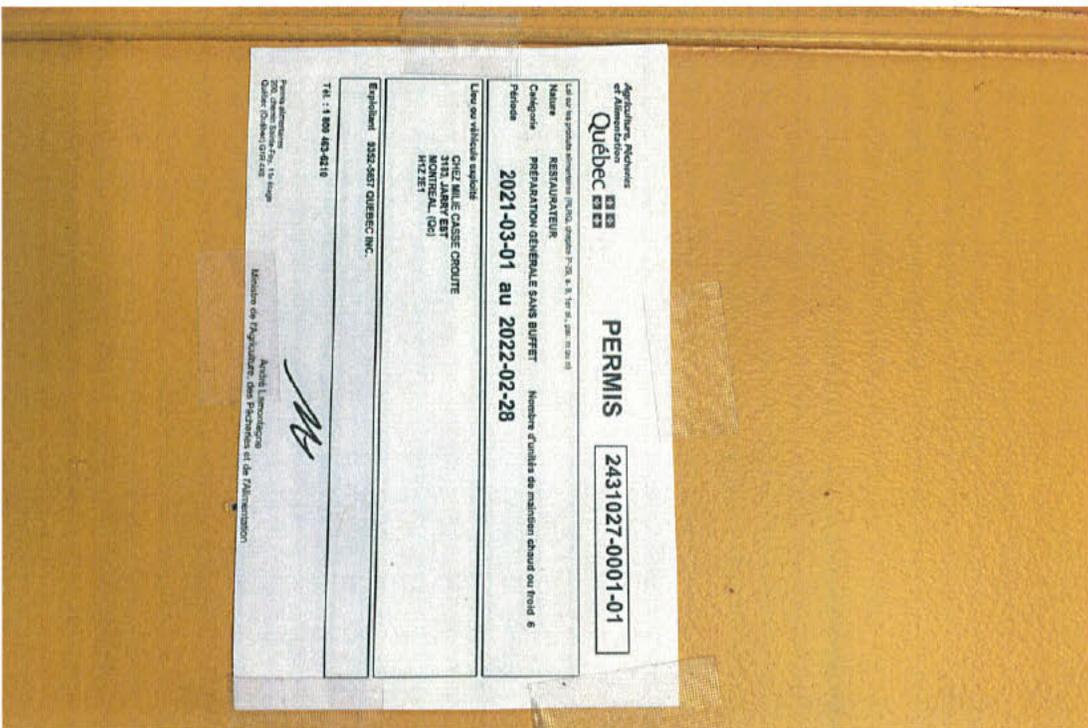
RS : Chez Milie Casse-Croûte
 EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
 ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
 INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
 ART : 1.4.1.a.2
 PHOTO PRISE LE : 15 Mars 2022
 INSP : M. THIBAUT [REDACTED]

photo#5



photo#6



RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.2
PHOTO PRISE LE : 15 Mars 2022
INSP : M. THIBAUT

photo#7



photo#8



ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° Référence n° 8558	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9352-5657 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec, H1Z 2E1			
Téléphone (résidence) 514 593-9617		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2022-03-15 12:00		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires Article <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments Article 1.4.1.al.5	
Description de l'infraction En ayant un produit périssable vendu ou servi chaud au consommateur sans être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Chez Milie Casse-Croûte			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Casse-croûte haïtien situé au rez-de-chaussé		N° établissement 115175	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
<input type="checkbox"/> Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Lors de l'inspection, je me suis présentée au restaurant «Chez Milie Casse Croûte situé au 3183, rue Jarry Est, à Montréal. J'étais accompagnée de ma collègue Mylène Thibault. Je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspectrice et j'ai demandé à voir le responsable. [REDACTED] était sur place et c'était la personne responsable de l'établissement au moment de la visite. C'est à cette dernière que j'ai expliqué et remis le rapport d'inspection. Le restaurant était ouvert et en opération. Dans la cuisine, il y avait 1 employée qui faisait la vaisselle et 1 autre au sous-sol plaçait l'inventaire dans la chambre froide. [REDACTED] s'occupait de servir les clients et manier la caisse enregistreuse dans l'aire de service avant. Plusieurs clients étaient dans le restaurant pour commander et ont payé en ma présence à la caisse enregistreuse au comptoir avant.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLÈNE	
Matricule [REDACTED]		Matricule [REDACTED]	
Année Mois Jour 2022-03-30		Année Mois Jour 2022-04-25	
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° Référence n° 8558	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>L'établissement est constitué d'une aire de vente à l'avant ayant un réchaud pour les pâtés à la viande/poisson, d'une table chaude avec divers mets cuisinés et d'une caisse enregistreuse. [REDACTED] était présente à l'avant pour servir les clients. La cuisine se trouve dans la section arrière. Cette aire se compose d'une cuisinière, d'une friteuse, d'un réfrigérateur « armoire » en acier inoxydable à deux portes et d'un réfrigérateur avec table froide. Il y a également un cadre sans porte qui mène à une aire d'entreposage de matériel et de réfrigérateurs. Un escalier mène au sous-sol où se trouve l'aire de préparation pour le lavage du poulet cru et les chambres frigorifiques (réfrigérée et congélateur).</p> <p>Sachant que les aliments périssables servis chauds doivent être conservés et vendus à une température d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison aux consommateurs. Voici le détail de mes observations:</p> <p>En pénétrant dans la cuisine arrière, il y avait un réchaud métallique fermé par une porte métallique. Cette dernière ne fermait pas hermétiquement, un interstice causait une perte de chaleur (photo#1). Le morceau de caoutchouc qui sert à colmater pour sceller la porte du réchaud était brisé et incomplet. Un morceau de mousse avait été installé temporairement et celui-ci était incomplet et brisé partiellement.</p> <p>Divers aliments en maintien chaud étaient conservés à l'intérieur. Le thermostat électronique indiquait 103 avec des chiffres rouges sur le devant de l'équipement (photo#2). En ouvrant la porte, j'ai observé plusieurs aliments entreposés sur les rails métalliques couverts d'une tôle pour en faire un support fixe. J'ai placé mon thermomètre sur la dernière tablette d'entreposage sur une tôle métallique. La température ambiante indiquée était de 46.2°C (photo#3).</p> <p>Sur une tôle métallique dans le réchaud, dans un bol métallique environ 3kg de cuisses de poulet cuites dont la température interne était de 39°C (photo#4).</p> <p>Dans une insertion métallique, il y avait également des cuisses de dinde cuites dont la température interne était de 51°C. Environ 2kg.</p> <p>J'ai demandé à ce que les aliments soient relocalisés et réchauffés au four.</p> <p>Les températures internes et ambiantes ont été prises avec les thermomètres numériques vérifiés suivants: #105, #117, #3051.</p> <p>Durant ma visite, [REDACTED] était sur place et s'est occupé de mettre en place les recommandations sans délai également. Celui-ci a quitté avant la fin de la rédaction du rapport de visite.</p> <p>En validant les informations à jour concernant l'entreprise 9352-5657 QUEBEC INC. sur le registraire des entreprises du Québec. Le statut indiquait que l'exploitant avait été radiée d'office suite à la non-production de deux déclarations de mise à jour annuelles consécutives en date de mise à jour du statut du 2020-11-25. L'adresse du domicile de la compagnie indique 3183, rue Jarry E, Montréal, (Québec). H1Z2E1, Canada qui est l'adresse du restaurant dont le nom utilisé est CHEZ MILIE CASSE CROUTE.</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLÈNE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-03-30	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-04-25
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° Référence n° 8558	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Le permis MAPAQ était affiché au mur. Les données sur ce permis sont indiquées dans la section «F». Celui-ci était expiré depuis le 28 Février 2022 (photo#5).</p> <p>Il y avait sur place plusieurs éléments de preuve qui démontraient l'évidence que l'établissement opérait avec la compagnie indiquée sur le permis.</p> <p>Une copie papier d'une facture d'achat payé comptant. Chez Milie Casse-Croûte, 3183 Jarry S, Montreal, H1Z 2E1, 514-593-9617, 15 Mars 2022, 12:32, Addition #47330-1, Table #Comptoir, 12 Pate 20,88\$, 1 Petit Légume 10,44\$, s-total 31,32\$, TPS 1,57\$, TVQ 3,12\$, Total 36,01\$, Merci/ Thank you, Vous avez été servi par: [REDACTED] Paiements: Cash 36,01\$, TPS 737331694RT0001, TVQ 1224388523TQ0001, Paiement reçu, 2022-03-15 12:43:03, MEV: 12847802-10097823, CHEZ MILIE CASSE CROUTE (photo#6)</p> <p>Une enveloppe a été retrouvée sur place: Bell adressée à CHEZ MILIE CASSE-CROÛTE, 3183 RUE JARRY E, MONTREAL, QC, H1Z 2E1, portant le sigle de poste canada, port payé poste-lettre (photo#7).</p>			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ (restaurateur)		
N° permis :	2431027-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9352-5657 Québec inc. (photo#5)		
Date de délivrance :	2021-03-01		
Date d'expiration :	2022-02-28		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLÈNE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-03-30	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-04-25
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.5
PHOTO PRISE LE : 15 Mars, 2022
INSP : M. THIBAUT [REDACTED]

photo#3

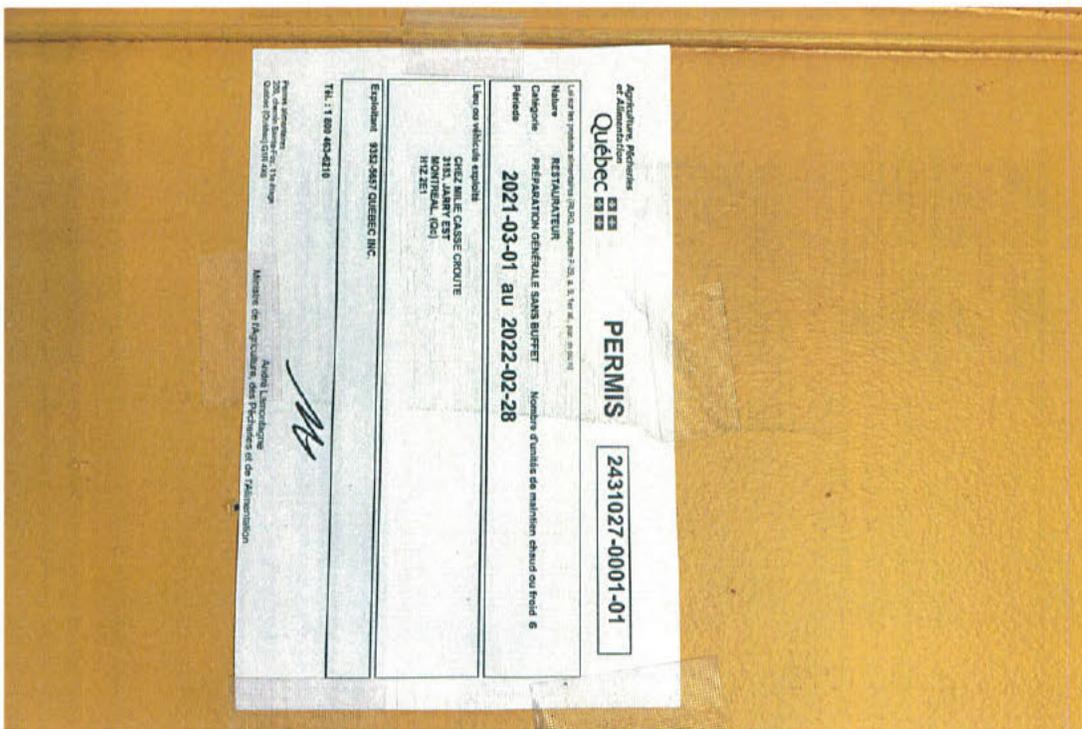


photo#4



RS : Chez Milie Casse-Croûte
 EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
 ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
 INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
 ART : 1.4.1.al.5
 PHOTO PRISE LE : 15 Mars 2022
 INSP : M. THIBAUT [REDACTED]



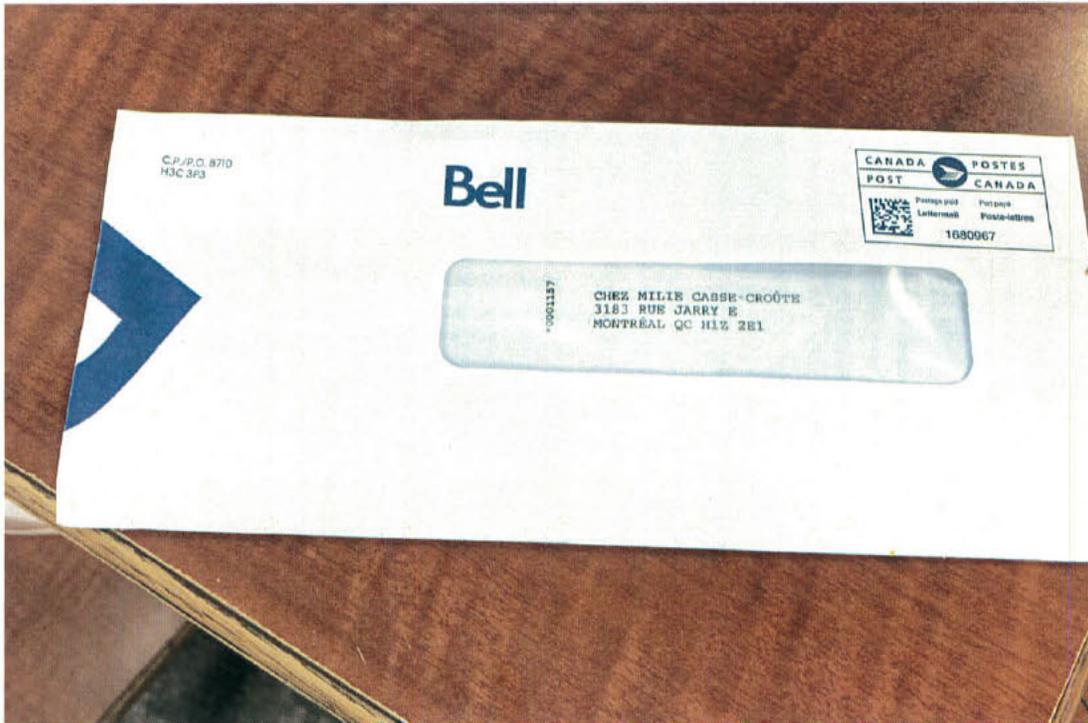
photo#5



photo#6

RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.5
PHOTO PRISE LE : 15 Mars 2022
INSP : M. THIBAULT



photo#7

Établissement # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'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>■ Dans le réchaud arrière à une température ambiante de 58.5°C la porte fermait difficilement. Le cadran rouge en bas indiquait 140°C.</p> <p>Il y avait un bol métalliques ayant environ 7kg de morceaux de dinde cuits température interne de 50.6°C.</p> <p>1 bol noir ayant des morcaux de cuisses de poulet environ 7kg dont la température interne était de 46.5°C.</p> <p>1 insertion métallique ayant du griot en sauce avec oignon ayant une température interne de 51.8°C.</p> <p>Action prise : J'ai demandé à la responsable d'ajuster la température du cadran du réchaud.</p>

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.	<p>■ Aucun thermomètre n'est disponible sur les lieux pour vérifier les températures.</p>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 876504	
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 ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
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.	
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 de suivi de maîtrise de la température interne des aliments périssables. Non conforme.

Photos prises.

Lors de la vérification de votre exploitant au registraire des entreprises du Québec. Une radiation d'office a été effectuée puisque vous avez omis de soumettre les mises à jour annuelles durant 2 années consécutives de la compagnie.

Le président de la compagnie doit faire les mises à jour nécessaires au registraire des entreprises du Québec sans délai.

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 : Marie-Pier Jourdain

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Chantal Biron, 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.

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° Référence n° 8500	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9352-5657 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec, H1Z 2E1			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 593-9617	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2022-02-08 13:17		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article Article 1.4.1 al.5
Description de l'infraction En ayant détenu un produit périssable vendu ou servi chaud au consommateur sans être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Chez Milie Casse-Croûte			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Casse-croûte haïtien situé au 1er étage		N° établissement 115175	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction		<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection		<input checked="" type="checkbox"/> Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Lors de l'inspection, je me suis présentée au restaurant «Chez Milie Casse Croûte situé au 3183, rue Jarry Est, à Montréal. J'étais accompagnée de ma collègue Chantal Biron. Je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspectrice et j'ai demandé à voir le responsable. [REDACTED] était sur place et c'était la personne responsable de l'établissement au moment de la visite. C'est à cette dernière que j'ai expliqué et remis le rapport d'inspection. Le restaurant était ouvert et en opération. Dans la cuisine, il y avait 1 employée qui faisait la vaisselle, deux autres au sous-sol dont une qui plaçait l'inventaire et une autre qui lavait la viande crue. [REDACTED] s'occupait de servir les clients et la caisse dans l'aire de service avant. Plusieurs clients étaient dans le restaurant, ont passé commande et ont payé en ma présence à la caisse enregistreuse au comptoir avant.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) BIRON CHANTAL	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-02-14	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-02-17
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° Référence n° 8500
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E
<p>L'établissement est constitué d'une aire de vente à l'avant ayant un réchaud pour les pâtés à la viande/poisson, d'une table chaude avec divers mets cuisinés et d'une caisse enregistreuse. [REDACTED] était présente à l'avant pour servir les clients. La cuisine se trouve dans la section arrière. Cette aire se compose d'une cuisinière, d'une friteuse, d'un réfrigérateur « armoire » en acier inoxydable à deux portes et d'un réfrigérateur avec table froide. Il y a également un cadre sans porte qui mène à une aire d'entreposage de matériel et de réfrigérateurs. Un escalier mène au sous-sol où se trouve l'aire de préparation pour le lavage du poulet cru et les chambres frigorifiques (réfrigérée et congélateur).</p> <p>Sachant les aliments périssables servis chauds doivent être conservés et vendus à une température d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison aux consommateurs. Voici le détail de mes observations:</p> <p>En pénétrant dans la cuisine arrière, il y avait un réchaud métallique fermée par une porte métallique également. Divers aliments en maintient chaud étaient conservés à l'intérieur. Le thermostat électronique indiquait 140 avec des chiffres rouges sur le devant de l'équipement. En ouvrant la porte, j'ai observé plusieurs aliments entreposés sur les rails métalliques couvert d'une tôle pour en faire une étagère. J'ai placé mon thermomètre sur la dernière tablette d'entreposage sur une tôle métallique. La température indiquée était de 58.5°C (photo#1).</p> <p>Voici le détail de mes observations</p> <p>Sur des tôles métalliques indépendantes qui servaient de tablettes d'entreposage fixées sur les rails du réchaud. Il y avait 1 bol métallique ayant environ 7kg de morceaux de dinde cuites, température interne de 50.6°C (photo#2).</p> <p>1 bol noir ayant des morceaux de cuisses de poulet cuites environ 7kg dont la température interne était de 46.5°C (photo#3).</p> <p>1 insertion métallique ayant du griot en sauce avec oignons ayant une température interne de 51.8°C (photo#4).</p> <p>La porte du réchaud était difficile à fermer hermétiquement, depuis la dernière visite un isolant en mousse avait été rajouté et collé le long de la porte mais la fermeture fixe et ferme était toujours problématique.</p> <p>J'ai demandé à ce que les aliments soient réchauffés au four et également d'augmenter la température ambiante du réchaud.</p> <p>Les températures ambiantes ont été prises avec les thermomètres numériques vérifiés suivants: #117, #056, #105 et #097.</p>
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) BIRON CHANTAL	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-02-14	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-02-17
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° Référence n° 8500
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E
<p>En validant les informations à jour concernant l'entreprise 9352-5657 QUEBEC INC. sur le registraire des entreprises du Québec. Le statut indiquait que l'exploitant avait été radiée d'office suite à la non-production de deux déclarations de mise à jour annuelles consécutives en date de mise à jour du statut du 2020-11-25. L'adresse du domicile de la compagnie indique 3183, rue Jarry E, Montréal, (Québec). H1Z2E1, Canada qui est l'adresse du restaurant dont le nom utilisé est CHEZ MILIE CASSE CROUTE.</p> <p>Il y avait sur place plusieurs éléments de preuve qui démontraient l'évidence que l'établissement opérait avec la compagnie indiquée sur le permis.</p> <p>Le permis MAPAQ valide était affiché au mur (photo #5). Les données sur ce permis sont indiquées dans la section «F».</p> <p>Une enveloppe a été retrouvée sur place: deluxe.canada, 6345, boul. Couture, Montréal, Qc, H1P 3J5, AVIS DE RENOUVELLEMENT, 0029767, [REDACTED] 9352 5657 Quebec Inc, 3183 rue Jarry E, Montreal Qc H1Z 2E1 ([REDACTED]) étant [REDACTED] de la compagnie selon le registraire des entreprises) (photo#6)</p> <p>Une copie papier d'une transaction électronique à même le terminal MONERIS. Copie du titulaire, CHEZ MILIE CASSE CROUTE, 3183 JARRY RUE E, MONTREAL, QC. Carte 00000000009642, TYPE CARTE INTERAC, DATE 2022/02/08, HEURE 9484 13:43:49, NUMERO DU REÇU H84108774-001-001-218-0, ACHAT TOTAL 33.00\$, Interac, A0000002771010, 234184F81B54DFC9, 8080008000-, APPROUVEE, NO AUTOR 134349 00-001 (photo#7)</p>

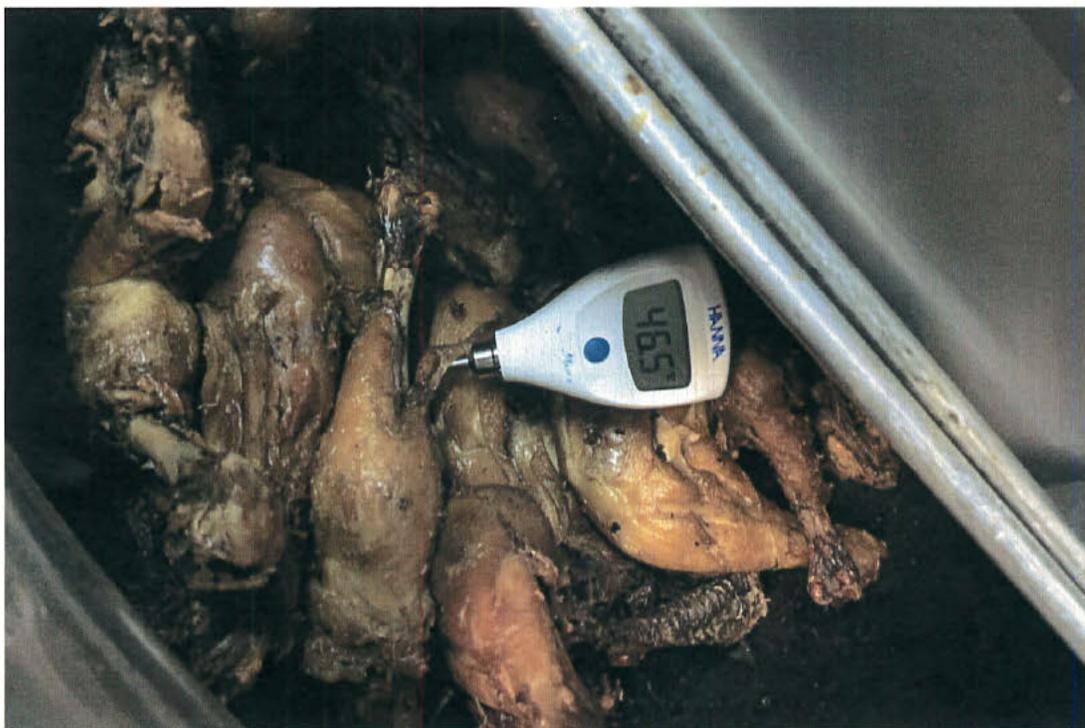
F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>
	(a)	(b)
Nature du permis :	Permis de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.	
N° permis :	2431027-0001-01	
Émis à (exploitant) :	9352-5657 Québec inc. (photo#5)	
Date de délivrance :	2021-03-01	
Date d'expiration :	2022-02-28	

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) BIRON CHANTAL	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-02-14	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-02-17
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

RS : Chez Milie Casse-Croûte
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
INSP : M-P Jourdain [REDACTED]

ÉTABL : 115175
ART : 1.4.1.al.5
PHOTO PRISE LE : 08 Février 2022
INSP : C. Biron [REDACTED]

photo#3



photo#4

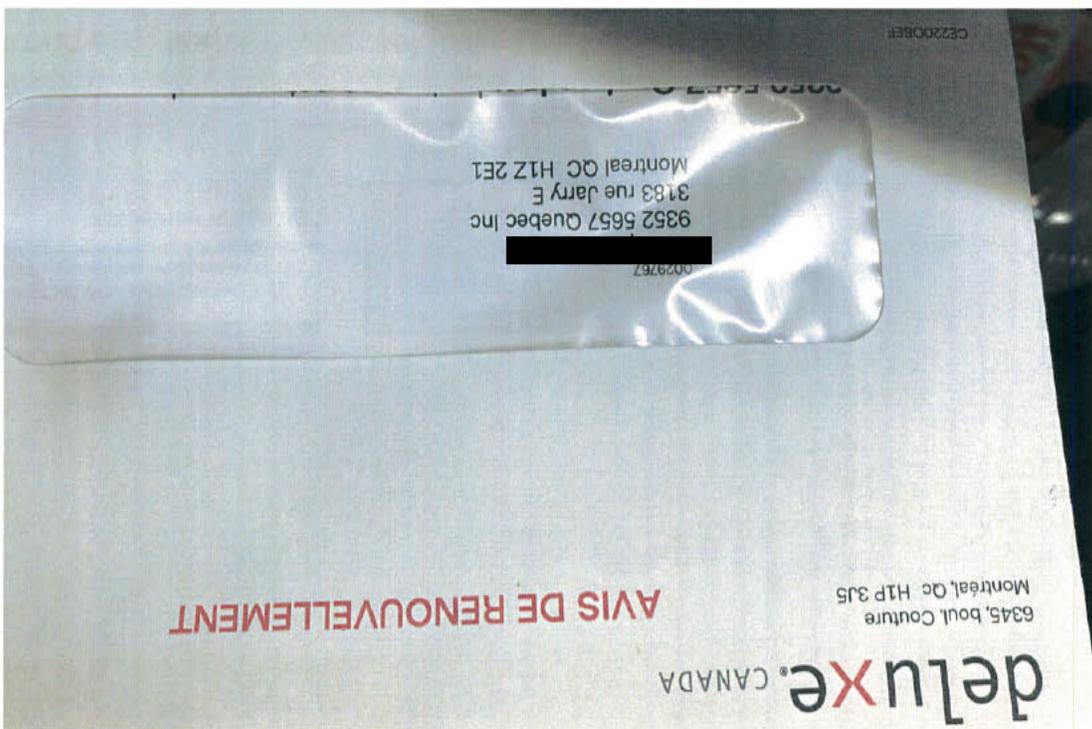


RS : Chez Milie Casse-Croûte
 EXPL: 9352-5657 Quebec Inc.
 ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal
 INSP : M-P Jourdain

ÉTABL : 115175
 ART : 1.4.1.a1.5
 PHOTO PRISE LE : 08 Février 2022
 INSP : C. Biron



photo#5



photo#6

Établissement # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

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 *	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 était de 40°C. Le thermostat électronique ayant un chiffre en rouge indiquait 100. Divers mets cuisinés étaient entreposés en maintenant chaud à l'intérieur. <ul style="list-style-type: none"> - 1 bol métallique contenant du griot (porc-frit) environ 7kg. Température interne de 48°C. - 1 contenant métallique ayant des cuisses de poulet cuites environ 5kg. Température interne de 39.5°C. ■ - 1 contenant métallique ayant des morceaux de dinde frits environ 7kg. Température interne 56.7°C. La porte du réchaud est difficile à fixer et fermer hermétiquement. ■ Dans le réchaud de comptoir: section aire de vente avant. Il y avait 5 pâtés au boeuf dont 1 unité ayant une température interne de 49.5°C. Il y avait 11 pâtés à la morue dont 1 unité ayant une température interne de 37.2°C. <p>Action prise : J'ai demandé à ce que les aliments soient réchauffés au four.</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 à la température de la pièce. Aliments maintenus à une température interne de 44.4 et 54.1°C. <ul style="list-style-type: none"> -deux insertions de porc en sauce tomate avec des légumes cuits, insertions en refroidissement à la température de la pièce

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"> ■ -Chambre froide, présence de moisissure sur les murs et rebord de certaines tablettes formant de la mousse blanche. -Plancher en général sale au sous-sol couloir de circulation pour se rendre aux équipements frigorifiques incluant aire d'entreposage. ■ Aire de service -Éclaboussure au mur. Lieux malpropres: aire de préparation -Coulisses de gras et résidus alimentaires sur les murs à l'arrière des équipements de cuisson rez-de-chaussé. -Plancher gras aire de préparation. -Descente d'escalier très glissante.
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.
5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien. -plafond de l'aire d'entreposage non lisse, présence de placo-plâtre formant un relief, porte battante dont la peinture s'écaille, présence de bois brut à la finition de votre escalier, bas du mur section aire de service endommagée
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées ou peinture écaillée). -à la chambre froide
7	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lieu encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique. Aire d'entreposage arrière, sous-sol en général plusieurs objets et matériaux de construction qui sont présents dans l'aire d'entreposage/préparation. Néon brûlé dans la section entreposage.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Endroit dont l'éclairage est insuffisant pour l'exécution des opérations. L'aire de travail au rez-de-chaussé est sombre, 2 néons sont brûlés. Néons brûlés dans la section entreposage au sous-sol. Le nettoyage est difficile à effectuer puisque qu'on ne voit pas bien.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher.
3	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"> ■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. -tablette d'entreposage fait de bois brut, la peinture s'écaille aux tablettes de la chambre froide

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 875121

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

1,000\$ à 30,000\$

■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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.

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

Photos prises

Lors de la vérification de votre exploitant au registraire des entreprises du Québec. Une radiation d'office a été effectuée puisque vous avez omis de soumettre les mises à jour annuelles durant 2 années consécutives de la compagnie.

Le président de la compagnie doit faire les mises à jour nécessaires au registraire des entreprises du Québec sans délai.

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 : Marie-Pier Jourdain

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Mylène Thibault, 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.

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 554 112 Référence n° 8490	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9352-5657 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec, H1Z 2E1			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 593-9617	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2021-12-15 12:50		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article Article 1.4.1 al.5
Description de l'infraction En ayant détenu un produit périssable vendu ou servi chaud au consommateur sans être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Chez Milie Casse-Croûte			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 3183, Rue Jarry Est, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Casse-croûte haïtien situé au 1er étage		N° établissement 115175	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction	<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection	<input checked="" type="checkbox"/> Photographies		
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Lors de l'inspection, je me suis présentée au restaurant «Chez Milie Casse Croûte situé au 3183, rue Jarry Est, à Montréal. J'étais accompagnée de ma collègue Mylène Thibault. Je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspectrice et j'ai demandé à voir le responsable. [REDACTED] m'a informé qu'elle était la nouvelle personne en charge de l'établissement car l'administrateur était malade et absent. C'est à cette dernière que j'ai expliqué et remis le rapport d'inspection. Le restaurant était ouvert et en opération. Dans la cuisine, il y avait deux cuisinières qui faisaient cuire de la viande. Une employée servait les clients dans l'aire de service. Au sous-sol, une employée coupait du poulet cru. Plusieurs clients étaient dans le restaurant, ont passé commande et ont payé en ma présence à la caisse enregistreuse au comptoir avant.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLÈNE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-01-19	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-02-18
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° 310 554 112 Référence n° 8490
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E
<p>L'établissement est constitué d'une aire de vente à l'avant ayant un réchaud pour les pâtés à la viande/poisson, d'une table chaude avec divers mets cuisinés et d'une caisse enregistreuse. [redacted] était présente à l'avant pour servir les clients. La cuisine se trouve dans la section arrière. Cette aire se compose d'une cuisinière, d'une friteuse, d'un réfrigérateur « armoire » en acier inoxydable à deux portes et d'un réfrigérateur avec table froide. Il y a également un cadre sans porte qui mène à une aire d'entreposage de matériel et de réfrigérateurs. Un escalier mène au sous-sol où se trouve l'aire de préparation pour le lavage du poulet cru et les chambres frigorifiques (réfrigérée et congélateur).</p> <p>Sachant les aliments périssables servis chauds doivent être conservés et vendus à une température d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison aux consommateurs. Voici le détail de mes observations:</p> <p>Dans la section aire de vente avant, il y avait un réchaud vitré situé sur le comptoir. À l'intérieur de l'équipement prêts à être vendus, il y avait 5 pâtés au bœuf dont 1 unité avait une température interne de 49.5°C. Il y avait également 11 pâtés à la morue dont 1 unité ayant une température interne de 37.2°C.</p> <p>En pénétrant dans la cuisine arrière, il y avait un réchaud métallique fermée par une porte métallique également. Divers aliments en maintien chaud étaient conservés à l'intérieur. Le thermostat électronique indiquait 100 avec des chiffres rouges sur le devant de l'équipement. En ouvrant la porte, j'ai observé plusieurs aliments entreposés sur les rails métalliques couvert d'une tôle pour en faire une étagère. Voici le détail de mes observations:</p> <p>-1 bol métallique contenant du griot (porc-frit) environ 7kg ayant une température interne de 48°C. - 1 contenant métallique contenant des cuisses de poulet cuites environ 5kg ayant une température interne de 39.5°C. -1 contenant métallique ayant des morceaux de dinde frits environ 7kg. La température interne de ceux-ci était de 56.7°C.</p> <p>La température ambiante du réchaud prise à l'aide de mon thermomètre numérique vérifié indiquait 40°C, les surfaces du réchaud au toucher étaient tièdes. La porte du réchaud était difficile à fermer hermétiquement.</p> <p>J'ai demandé à ce que les aliments soient réchauffés au four et également d'augmenter la température ambiante des réchauds.</p> <p>Les températures ambiantes ont été prises avec les thermomètres numériques vérifiés suivants: #117, #056 et #105.</p>
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLÈNE	
Matricule [redacted]	Année Mois Jour 2022-01-19	Matricule [redacted]	Année Mois Jour 2022-01-18
Signature [redacted]		Signature [redacted]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° 310554112 Référence n° 8490
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E
<p>En validant les informations à jour concernant l'entreprise 9352-5657 QUEBEC INC. sur le registraire des entreprises du Québec. Le statut indiquait que l'exploitant avait été radiée d'office suite à la non-production de deux déclarations de mise à jour annuelles consécutives en date de mise à jour du statut du 2020-11-25. L'adresse du domicile de la compagnie indique 3183, rue Jarry E, Montréal, (Québec). H1Z2E1, Canada qui est l'adresse du restaurant dont le nom utilisé est CHEZ MILIE CASSE CROUTE.</p> <p>Il y avait sur place plusieurs éléments de preuve qui démontraient l'évidence que l'établissement opérait avec la compagnie indiquée sur le permis.</p> <p>Une copie de facture encore présente sur la caisse indiquant copie du commerçant sur le terminal de paiement MEV autorisé . Voici les informations: Chez Milie Casse-Croûte, 3183 Jarry E, Montreal, H1Z 2E1, 514 593-9617, 15 déc. 2021 14:25, addition 44181-1, table: comptoir, 1 sport shake 3.04\$, 1 cola couronne 2.17\$, s-total 5.21\$, t.p.s 0.26\$, t.v.q 0.52\$, total de 5,99\$, Paiement Cash 5.99\$, TPS 737331694RT0001, TVQ 1224388523TQ0001 (photo#1)</p> <p>Une copie papier d'une transaction électronique à même le terminal MONERIS. Copie du titulaire, CHEZ MILIE CASSE CROUTE, 3183 JARRY RUE E, MONTREAL, QC. Carte 0000000000908, TYPE CARTE INTERAC, DATE 2021/12/15, HEURE 0432 14:30:58, NUMERO DU REÇU H84108774-001-001-122-0, ACHAT TOTAL 20.00\$ (photo#2)</p> <p>Des enveloppes ont été retrouvées sur place: 1 au nom de AGENCE DE REVENU DU CANADA adressée à: 9352-5657 QUEBEC INC., 3183, Rue Jarry E, Montréal, Qc, H1Z 2E1 (photo#3)</p> <p>1 deuxième portant le nom de BELL adressée CHEZ MILIE CASSE-CROUTE, 3183, Rue Jarry E, Montréal, Qc, H1Z 2E1(photo#4)</p> <p>Le permis MAPAQ valide était affiché au mur (photo #5). Les données sur ce permis sont indiquées dans la section «F».</p>
<input type="checkbox"/> Suite sur autre page

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLÈNE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-01-19	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-01-19
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE	
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° 310 554 112 Référence n° 8490
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS
<input type="checkbox"/> Suite de E

F	DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>	OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.		
N° permis :	2431027-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9352-5657 Québec inc. (photo#5)		
Date de délivrance :	2021-03-01		
Date d'expiration :	2022-02-28		

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) JOURDAIN MARIE-PIER		Nom et prénom (en majuscules) THIBAUT MYLÈNE	
Matricule 	Année Mois Jour 2022-01-19	Matricule 	Année Mois Jour 2022-10-18
Signature 		Signature 	

RS : Chez Milie Casse-Croûte ÉTABL : 115175
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc. ART : 1.4.1.a1.5
ADRESSE : 3183, Rue Jarry Est, Montréal PHOTO PRISE LE : 15 décembre 2021
INSP : M-P Jourdain [REDACTED] INSP : M. Thibault [REDACTED]

photo#3

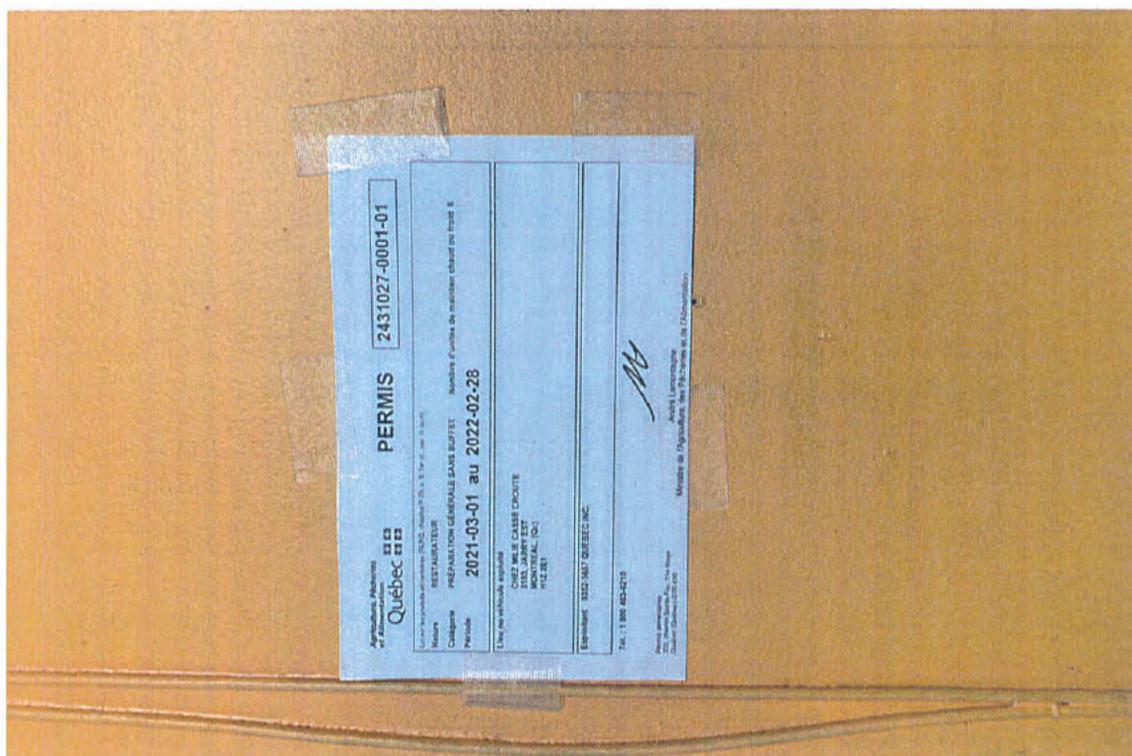


photo#4



RS : Chez Milie Casse-Croûte ÉTABL : 115175
EXPL: 9352-5657 Quebec Inc. ART : 1.4.1.al.5
ADRESSE : 3183, Rue Larry Est, Montréal PHOTO PRISE LE : 15 décembre 2021
INSP : M-P Jourdain [REDACTED] INSP : M. Thibault [REDACTED]

Photo#5



Établissement # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

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	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: <ul style="list-style-type: none"> -il n'y a aucune installation lavage de main dans l'aire de service qui se trouve à l'avant.
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"> ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: <ul style="list-style-type: none"> -les contenants de denrées sèches sont sales; -les réfrigérateurs (tablettes, portes, grillage de ventilation, fond,...) sont sales. ■ Aire de service: les étagères grillagées d'entreposage, la tuyauterie de ventilation (poussière), la tablette d'entreposage en dessous de la table chaude sont sales. Sous-sol: la chambre de froide (unité de ventilation, murs, plafond, tablettes d'entreposage) sont sales.
3	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"> ■ Équipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: <ul style="list-style-type: none"> -boîte en carton utilisée pour entreposer des ustensiles (sous-sol); -présence de rouille sur la tablette d'entreposage qui se trouve juste en dessous de la table chaude (aire de service); -présence de bacs propres en entreposage au rez-de-chaussée et de bacs avec de la viande au sous-sol qui sont usés et craqués.
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sous-sol: le plancher de chambre froide et le plancher de la chambre congélateur sont en bois brut, non lavable.
5	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les vêtements de certaines employées affectées à la préparation des aliments et au lavage du matériel ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.
6	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.
7	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'éclairage est insuffisant pour l'exécution des opérations dans les aires de la cuisine au rez-de-chaussée.

8	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 d'éclairage non protégé en cas de bris dans les aires de préparation au sous-sol.
---	---	--

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher.
2	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.	■ Sous-sol: la porte l'aire de préparation qui donne vers l'extérieur n'est pas étanche (il y a un jour entre la porte et le plancher).
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.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.
4	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
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 : Anne-Catherine Félix</p> <p>Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318</p> <p>Courriel: anne-catherine.felix@montreal.ca</p> <p>J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.</p> <p></p> <p>Signature _____</p>

ACCOMPAGNATEUR(S)
Pouchon Luma, 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 # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

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	Suite à un sinistre, les aliments impropres à la consommation humaine doivent être éliminés. Il peut s'agir d'aliments qui n'ont pas été conservés aux températures prescrites pour une durée significative, des aliments non protégés qui ont été contaminés par l'eau, la fumée, la poussière ou des produits chimiques, des aliments dont l'emballage a été endommagé, des aliments dont le goût et l'odeur sont altérés ou des aliments qui ont été exposés à la chaleur.	■ La règle ci-contre doit être respectée en tout temps.

NOTES

Inspection réalisée suite à un sinistre.

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 : Anne-Catherine Félix

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

Courriel: anne-catherine.felix@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 # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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"> ■ Sous-sol: installation pour le lavage des mains incomplète à proximité de l'évier de la salle de toilette. Le distributeur à savon est détaché du mur.
2	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce. <ul style="list-style-type: none"> -purée d'haricot noir, casserole entamé disposé à la température de la pièce soit ENVIRON 30°C Température de conservation vue l'ensemble sous contrôle. (maintien froid et chaud)
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 planchers, les murs, les équipements de cuisson, les étagères d'entreposage sont sales. (aire de service et de préparation) <ul style="list-style-type: none"> -murs coulures de gras à l'arrière des équipements de cuisson; -Le banc d'appoint fait de bois poreux est très sale, au toucher grasseux. Sous-sol: le plancher, la chambre froide (planchers, murs, tablettes d'entreposage) sont sales. -présence de saleté blanchâtre sur les murs de la chambre froide du sous-sol (qui ressemble à de la moisissure). ■ Le drain du plancher au sous-sol n'est pas protégé, en attente de la rénovation complète de la tuyauterie et de l'évier. ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. <ul style="list-style-type: none"> Aire de service: <ul style="list-style-type: none"> -débris dans les coulisses des portes coulissantes de votre maintien froid; -partie basse du réchaud et la cavité où il y a la tablette d'appoint adossée à la table chaude, présence de débris et dépôt grasseux aux coins; sous-sol: l'évier est sale.
4	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ail pelés décongelé à la température de la pièce. Toujours à l'état congelé.

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"> ■ Equipement fissuré, contenant de plastique gris
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"> ■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. <ul style="list-style-type: none"> -banc de bois fissuré poreux disposé dans l'aire de préparation arrière -2 supports de bois brut (2 x 4) disposés dans la cavité où il y a la table chaude aire de préparation arrière -joints d'étanchéités usés au maintien froid aire de service -tablette grillagée au maintien froid aire de service, rouillées voir également le panneau au fond de l'équipement ■ Equipement non fonctionnel. <ul style="list-style-type: none"> -évier au sous-sol brisé, appel de service déjà fait en attente de la rénovation (tuyauterie et évier) (évier au toilette fonctionnel pour le lavage des mains de façon temporaire) ■ Aire d'entreposage au sous-sol: les étagères en bois d'entreposage des denrées sèches ne sont pas lisses et lavables (la peinture est écaillée). Chambre froide, l'ensemble de vos tablettes d'entreposage la peinture commence à s'écailler.
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"> ■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien. <ul style="list-style-type: none"> -porte battante menant à l'aire de préparation arrière dont la peinture s'écaille et surface poreuse visible -résidus de colle à céramique sur les tuiles murales au sous-sol, rénovation pas terminé -mur ouvert où il y a la tuyauterie de l'évier au sous-sol, rénovation pas terminé
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plancher est en mauvais état: <ul style="list-style-type: none"> -dans la cuisine, il y a plusieurs tuiles brisées au niveau du plancher; et en dessous des équipements de cuisson -dans l'aire de service, il manque plusieurs tuiles à proximité de la porte (laissant le bois pressé apparent). ; -dans l'aire de service près du comptoir de la caisse enregistreuse à côté de la poubelle coin restreint plancher en mauvais état -sous-sol, tuiles fissurées légèrement -chambre froide, plancher absorbant et non lavable, celui-ci noircit

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, notamment dans la chambre froide où tous les contenants d'aliment sont entreposés directement sur le plancher.

NOTES

Il a été noté une légère amélioration de la propreté des lieux, voir à continuer le nettoyage et la désinfection de votre restaurant et de maintenir la propreté dans le temps.

Voir à prendre en considération les constatations au rapport d'inspection, sans quoi il pourrait y avoir des interventions prises à la prochaine inspection.

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 Mme Yannick.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Anne-Catherine Félix

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

Courriel: anne-catherine.felix@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Mylène Th bault, 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 # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

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 : Anne-Catherine Félix

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

Courriel : anne-catherine.felix@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 # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ - Environ 5 kg de poulet cuit maintenu à une température interne de 21,4°C; - environ 6 kg de porc cuit maintenu à une température de 13,6°C; - environ 6 kg de porc cuit maintenu à une température de 12,3°C. La température ambiante de la cuisine est de 20,5°C. <p>Action prise : Les aliments ont été déplacés vers un réfrigérateur.</p>
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -ustensiles, contenants d'aliments et couvercles. ■ cuisine du rez-de-chaussée: les planchers, les murs, la hotte de ventilation, les équipements de cuisson, les friteuses, les étagères d'entreposage. Sous-sol: la chambre froide (étagères d'entreposage, planchers), planchers.
3	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un contenant de laitue et un contenant de bouillon pour préparation de sauce non recouverts dans le réfrigérateur dans l'aire de préparation au rez-de-chaussée étaient entreposés en dessous d'une unité de réfrigération où de l'eau de condensation coulait. Il y en avait de l'eau de condensation dans le contenant de bouillon. <p>Action prise : Le contenant de bouillon pour la préparation de sauce a été jeté volontairement par la personne responsable sur place.</p>
4	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Des contenants d'aliments sont entreposés dans des réfrigérateurs sans être recouverts.
5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plafond en mauvais état dans les aires d'entreposage arrière.
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plancher est en mauvais état dans les aires de préparation.

7	Tout récipient, emballage, appareil, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter ou servir le produit, doit être bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque.	■ Du carton a été mis sur les tablettes d'entreposage d'une étagère dans les aires d'entreposage arrière.
8	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	■ Les vêtements de certains employés affectés à la préparation des aliments ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les employés ont déposé les contenants d'aliments directement sur le plancher dans les aires de préparation pour travailler. Il y avait aussi différents contenants et boîtes d'aliments entreposés directement au sol dans les aires d'entreposage.
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.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 847176	
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. 2.1.2.1 Aliments surélevés du sol	250\$ à 6,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	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</p> <p>Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.</p>
<p>Loi P-29, r.1, art. 2.1.2.1 Aliments surélevés du sol</p> <p>Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte. Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou 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.</p>
<p>Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux</p> <p>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
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 RODOLPHE LATORTUE.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Anne-Catherine Félix

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

Courriel : anne-catherine.felix@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pouchon Luma, 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.

307913196

Greffe : Dossier N°



Poursuivant:		VILLE DE MONTRÉAL C.P. 11046, SUCCURSALE CENTRE-VILLE MONTRÉAL (QUÉBEC) H3C 4Y2		VOIR AU VERSO	
Défendeur	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom	3352-5657 Quebec inc.		
	3	Prénom(s)			
	Adresse	3183, rue Jarry Est			App.
	Localité	Montréal			
Prov./État	Code postal	<input type="checkbox"/> Mineur	Date de naissance (a-m-j)		
QC	H1Z2E1				
<input type="checkbox"/> Permis de conduire	<input type="checkbox"/> Certificat	<input type="checkbox"/> Licence	<input checked="" type="checkbox"/> Autre permis	<input type="checkbox"/> FCE	Prov./État
	243102780001-1				QC
Infraction	Loi / Règlement				
	c. P-29, r. 1 LRQ				
	Article(s)	1.4.1 al. 2		Codification	2419
	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)	200131
				Heure (H-M)	1615
C	Endroit				
	Chez Milie Casse Croute				
Lieu	3183 rue Jarry Est				
	Montréal, QC, H1Z2E1	Ville ou arrondissement	VY	Unité	
D	PEINE	Peine minimale	Frais minima	Contribution	Montant total réclamé
		250 \$	73 \$	40 \$	363 \$
E	ATTESTATION		SIGNIFICATION		
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai signifié		
	<input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C		<input checked="" type="checkbox"/> lors de la perpétration de l'infraction <input type="checkbox"/> après la perpétration de l'infraction		
	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.		<input checked="" type="checkbox"/> un double du constat par la remise au défendeur <input type="checkbox"/> autrement		
Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat, Nom (lettres moulées)		Nom (lettres moulées)			
FÉLIX Anne-Catherine		Même que attestation			
Agent de la paix		QUALITÉ	Matricule	Unité	
<input type="checkbox"/>					
Autre (spécifiez)		Inspecteur			
Service		A.L.			
<input type="checkbox"/> Je n'ai pas remis un double du constat.		Date de signification (a-m-j)	Heure (h-m)		
		200131	1715		
Signature		Signature			

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307913196

Dossier N°

Code d'événement

7477

FAITS ET GESTES PERTINENTS PAGE 1, RECTO

A Je me suis présentée avec mon collègue M. Pouchon / LUMA au restaurant « Chez Millie ^{ACE} Casse-Croute » situé au 3183, rue Jarry Est, Montréal le 31 janvier 2020 à 15h30.

partie des administrateurs tel qu'inscrit dans le Registraire des entreprises du Québec. Le restaurant était ouvert et en opération. Dans la cuisine, il y avait 2 cuisinières qui faisaient **B** cuire de la viande. Il y avait une employée qui servait les clients dans l'aire de service, un employé au sous-sol qui coupait du poulet cru et

C'est à lui que j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection. Durant l'inspection, plusieurs clients ont commandé et payé leur repas. Le permis Napaq 24.31e 27-0001-01 était affiché au mur et était en vigueur du 2019-03-01 au 2020-02-09 (photo n. 1).

Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en		<input checked="" type="checkbox"/> A	<input checked="" type="checkbox"/> B	J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en		<input checked="" type="checkbox"/> A	<input checked="" type="checkbox"/> B
Qualité				Qualité			
<input type="checkbox"/> Agent de la paix		<input checked="" type="checkbox"/> Autre		<input type="checkbox"/> Agent de la paix		<input checked="" type="checkbox"/> Autre	
INSPECTEUR DES ALIMENTS		INSPECTEUR DES ALIMENTS		INSPECTEUR DES ALIMENTS		INSPECTEUR DES ALIMENTS	
Nom et prénom (en lettres moulées)		FELIX Anne-Catherine		Nom et prénom (en lettres moulées)		LUMA Pouchon	
Signature		[Signature]		Signature		[Signature]	
Matricule	Date (a-m-j)	Matricule	Date (a-m-j)	Matricule	Date (a-m-j)	Matricule	Date (a-m-j)
[Blanc]	2010,210,4	[Blanc]	2,010,214	[Blanc]	2,010,214	[Blanc]	[Blanc]

COUR

SUITE DU RECTO



C Dans l'aire de préparation, divers ali-
ments étaient entreposés à la température
de la pièce. Il y avait:
- environ 5 kg de poulet cuit maintenu à
une température interne de 21,4°C;
- environ 6 kg de porc cuit maintenu à
une température interne de 13,6°C;
- environ 6 kg de porc cuit maintenu à une
température interne de 12,3°C.
La température ambiante de la cuisine
était de 20,5°C.

D Ces aliments ont été placés dans une
réfrigérateur conforme.
La température a été prise à l'aide
des thermomètres digitaux checktemp
vérifiés numéro n.110, n.045, n.2255, n.
1499 et n.1224.

Jour de la semaine
 Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi Samedi Dimanche

E TÉMOIN(S) CIVIL(S) Nom, Prénom

Adresse

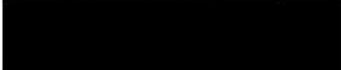
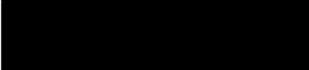
Nom, Prénom

Adresse

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en	<input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B	J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en	<input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D
Qualité		Qualité	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre		<input type="checkbox"/> Agent de la paix <input checked="" type="checkbox"/> Autre	
Inspecteur des Aliments		INSPECTEUR DES ALIMENTS	
Nom et prénom (en lettres moulées)		Nom et prénom (en lettres moulées)	
FELIX Anne-Catherine		LUMA POUCTION	
Signature		Signature	
[Signature]		[Signature]	
Matricule	Date (a-m-j)	Matricule	Date (a-m-j)
[Matricule]	2010.210.4	[Matricule]	2010.211.4

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 537 990 Référence n° 7465	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
9352-5657 Québec inc.		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal		H1Z 2E1	
3183, rue Jarry Est, Montréal, Québec			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	(514)593-9617	Restaurant casse-croute	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour Heure		<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 2.2.1.
2020-01-31	15:35		
Description de l'infraction			
En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
Chez Milie Casse Croute			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
3183, rue Jarry Est, Montréal, Québec		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
mets pour emporter de type haïtiens		115175	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
<input checked="" type="checkbox"/> Avis d'infraction	<input type="checkbox"/> Rapport d'analyse	<input type="checkbox"/> Autre	
<input checked="" type="checkbox"/> Rapport d'inspection	<input checked="" type="checkbox"/> Photographies		
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement <input checked="" type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
Lors de l'inspection, je me suis présentée au restaurant «Chez Milie Casse Croute» situé au 3183, rue Jarry Est, à Montréal. J'ai rencontré [REDACTED] qui fait partie des administrateurs tel qu'inscrit dans le Registraire des entreprises du Québec. Le restaurant était ouvert et en opération. Dans la cuisine, il y avait deux cuisinières qui faisaient cuire de la viande. Une employée servait les clients dans l'aire de service. Au sous-sol, une employée coupait du poulet cru. Plusieurs clients étaient dans le restaurant, ont passé commande et ont payé en ma présence à la caisse enregistreuse au comptoir avant.			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou	
<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
FÉLIX, ANNE-CATHERINE		LUMA, POUCHON	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2020-02-03	[REDACTED]	2020-02-14
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° 310 537 990 Référence n° 7465		
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Je me suis dirigée vers l'arrière du restaurant où se trouve la cuisine. Cette aire se compose d'une cuisinière, d'une friteuse, d'un réfrigérateur «armoire» en acier inoxydable à deux portes et d'un réfrigérateur avec table froide.</p> <p>Dans la cuisine, j'ai pu constater que les becs à gaz de la cuisinière étaient recouverts d'une épaisse couche d'aliments calcinés (photo n.1). Le dessus de la friteuse était recouvert d'une couche de graisse calcinée brun clair (photo n.2). Les parois de la friteuse étaient également recouvertes d'une couche de graisse calcinée brun clair (photo n.3). Les parois du mur situé juste derrière ses équipements de cuisson étaient recouvertes de coulures brunâtres (photo n.4). L'extérieur de la poubelle était également recouvert de crasse noire (photo n.5).</p> <p>Je me suis ensuite dirigée vers le sous-sol.</p> <p>Dans l'aire de préparation, il y avait un réfrigérateur armoire blanc dont la porte et la poignée étaient recouvertes de crasse noire (photo n.6, n.7). Lorsque j'ai ouvert la porte du réfrigérateur armoire blanc, j'ai pu constater que les tablettes d'entreposage vitrées étaient recouvertes de substances graisseuses (photo n.8). Juste à côté de ce réfrigérateur, il y avait un contenant bleu servant à entreposer les aliments qui était recouvert de crasse blanchâtre (photo n.9). Les roues d'un chariot à roulette situé à proximité étaient recouvertes de crasse noire (photo n.10, n.11).</p> <p>Je me suis ensuite dirigée vers la chambre froide. Lorsque j'ai ouvert la porte de la chambre froide, j'ai pu constater que le plancher de celle-ci était maculé de crasse noire (photo n.12, n.13). J'ai également pu constater que l'unité de ventilation de la chambre froide était recouverte de poussière.</p> <p>Une tablette d'entreposage en bois sur laquelle se trouvait une caisse en carton qui contenait des limes était recouverte d'auréoles blanches (photo n.14).</p> <p>Une tablette d'entreposage en bois sur laquelle se trouvaient des sacs de riz, était maculée de crasse brunâtre (photo n.15).</p> <p>Une tablette d'entreposage en plastique noir sur laquelle se trouvaient des boîtes en carton jus de fruit était également recouverte de débris alimentaires (photo n.16).</p> <p>Une autre tablette d'entreposage en plastique noir sur laquelle se trouvaient des boîtes en carton jus de fruit était également recouverte de débris alimentaires (photo n.17).</p> <p>Le mur situé juste à côté de l'évier était recouvert de crasse noire (photo n.18).</p> <p>La salle de toilette était également recouverte de crasse grisâtre (photo n.19).</p> <p>Le permis MAPAQ valide était affiché au mur (photo n.20). Les données sur ce permis sont indiquées dans la section «F».</p>			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) FÉLIX, ANNE-CATHERINE		Nom et prénom (en majuscules) LUMA, POUCHON	
Matricule ■■■■■	Année Mois Jour 2020-02-03	Matricule ■■■■■	Année Mois Jour 2020-02-14
Signature ■■■■■	Signature ■■■■■		

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8	Constat d'infraction n° 310 537 990 Référence n° 7465		
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec		
N° permis :	2431027-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9352-5657 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2019-03-01		
Date d'expiration :	2020-02-29		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F	
<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		<input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input checked="" type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) FÉLIX, ANNE-CATHERINE		Nom et prénom (en majuscules) LUMA, POUCHON	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2020-02-03		2020-02-14
Signature		Signature	

Établissement # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

NOTES

Visite de suivi suite à la dernière inspection :

propreté: bonne amélioration surtout au sous-sol. Poursuivre et maintenir.
porte, murs, plafond: rénovations et peinture ont été effectuées.

Assainisseur: Super-Net présent sur place. Il y a une bouteille dans l'aire de préparation. Voir en mettre une dans l'aire de préparation en bas.

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 : Véronique Poirier

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

Courriel: veronique.poirier@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marie-Pier Jourdain, 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 # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

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 : Véronique Poirier

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

Courriel: veronique.poirier@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marie-Pier Jourdain, 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 # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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"> ■ Malpropreté générale des lieux, des équipements et des ustensiles entre autre: <ul style="list-style-type: none"> -cuisinières et autres équipements de cuisson sales et graisseux. -porte-couteaux avec gras noirci accumulé. -contenants alimentaires, ustensiles et banc de bois sales et graisseux. -tables de préparation, armoires, réchauds qui sont sales et gras. -réfrigérateur avec saleté et liquide opaque dans les tiroirs alimentaires (sous-sol). ■ -odeur de putréfaction et d'égoût qui se dégage de la trappe à graisse au sous-sol. -planchers, murs et portes sales et évier moisis au sous-sol. -planchers, murs, interrupteurs, cadrage de porte et portes avec accumulation de graisse noircie (cuisine). -grilles de ventilation sales et poussiéreuses du réfrigérateur (cuisine) ETC... ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: <ul style="list-style-type: none"> -cellulaire, médicaments et sac à mains. <p>Action prise : Nettoyage en profondeur demandé</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: <ul style="list-style-type: none"> -a le produit mais il n'était pas utilisé au moment de l'inspection. <p>Action prise : il a été demandé de remplir la bouteille vaporisatrice selon la dilution demandée par le fabricant.</p>
3 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit exposé à une source de contamination: <ul style="list-style-type: none"> -unité de réfrigération qui coule abondamment dans une chaudière et qui risque d'éclabousser des aliments non-couverts. <p>Action prise : situation corrigée.</p>

4 *	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillés.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien: <ul style="list-style-type: none"> -plafond qui est sur le point de tomber dans l'aire d'entreposage de la cuisine. -murs en putréfaction et plafond en mauvais état au sous-sol dû à une infiltration d'eau. -peinture écaillée sur diverses portes et murs (cuisine et sous-sol).
5	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les employés touchent des surfaces ou produits incompatibles sans se laver les mains: <ul style="list-style-type: none"> -Ils portent des gants pour manipuler les aliments, ils quittent leur poste de travail, touchent à tout, reviennent à leur poste sans retirer les gants et laver leurs mains. <p>Action prise : Lavage de mains demandé</p>
6	Les aliments carnés détenus par un restaurateur doivent provenir exclusivement de viandes transformées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui détient un permis en vigueur ou d'un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Restaurateur détient des produits carnés d'un transformateur non autorisé: <ul style="list-style-type: none"> Les pâtés haïtiens à la viande qui se trouvaient dans le réchaud, proviennent de la Boulangerie Richard 7663 Saint-Hubert à Montréal. Cette boulangerie ne détient pas de permis de gros pour les produits carnés. Selon [REDACTED], la boulangerie vient livrer sur place. Pas de facture sur place. La boulangerie fournit seulement un coupon de caisse qui se trouve chez le comptable.
7	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliments non recouverts lors de son entreposage.
8	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: <ul style="list-style-type: none"> -bacs alimentaires dont les rebords sont brisés, fissurés.
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installation pour le lavage des mains incomplète ou non fonctionnelle: <ul style="list-style-type: none"> aucun savon dans la toilette des employés au sous-sol.
10	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail (pas de tablier ou d'uniforme). ■ Des employées affectées à la préparation des aliments portaient des vêtements sales.
11	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 ou à usages incompatibles.
12	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.
13	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence importante de drosophiles au sous-sol dans l'aire de préparation et d'entreposage.
14	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"> ■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: <ul style="list-style-type: none"> -banc et palettes en bois brut. -coin du comptoir métallique du réchaud en mauvais état. -utilisation de carton pour recouvrir surfaces.

15	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées)
----	--	--

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher.
2	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.
3	Tous les établissements, qui préparent des aliments, doivent entretenir leur piège à graisses (ou trappe à graisses) correctement afin que toutes les eaux déversées dans l'égout soient traitées. Le piège doit être installé, utilisé et entretenu correctement. L'entretien régulier vise à ce que la qualité des eaux rejetées à l'égout, respecte la norme maximale de 150 mg de gras par litre, afin d'éviter les nuisances ou d'endommager ou nuire à l'écoulement des eaux dans le réseau d'égout.	■ Trappe à graisses mal entretenue (sous-sol)
4	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.	■ Fenêtre de l'aire de préparation ouverte et non munie d'un moustiquaire.
5	L'utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation utilisant l'eau potable sans boucle de recirculation est interdite depuis le 1er janvier 2018 en vertu du règlement RCG 13-011 de la Ville de Montréal. Les équipements existants doivent être remplacés. Pour de plus amples informations, consultez le site ville.montreal.qc.ca/eaudemontreal (section règlements) ou appelez le 311.	■ Utilisation d'appareils de climatisation à l'eau

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 841008

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds	250\$ à 6,000\$
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. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds	
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.	
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

Remise des documents suivants:
-document du manipulateur en francais et en créole.
-document sur le 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 .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Véronique Poirier

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

Courriel: veronique.poirier@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 # 115175

CHEZ MILIE CASSE CROUTE
3183 Rue Jarry Est
Montréal, Québec
H1Z 2E1

Exploitant : 9352-5657 QUEBEC INC.
Dossier : 2431027-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température égale ou inférieure à 4°C pour les aliments servis froids et à une température égale ou supérieure à 60°C pour les aliments servis chauds.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans un réchaud éteint, il y a du griot à une température interne de 27.9°C ■ Sur les tablettes au-dessus des tables dans la cuisine à une température ambiante de 25°C, il y avait: <ul style="list-style-type: none"> -un contenant d'environ 5kg de riz cuit avec fèves à une température interne de 53.2°C -un contenant d'environ 5kg de riz blanc cuit à une température interne de 43.5°C -un contenant d'environ 5kg de riz blanc cuit à une température interne de 39.1°C <p>Sur la tablette sur la cuisinière, il y avait un contenant d'environ 5kg de riz cuit avec fèves à une température interne de 52.9°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sur une tablette devant la porte menant à la salle à manger, il y avait deux contenants dans lesquels il y avait de la dinde cuite. Cette dinde servira à la fabrication d'une sauce. La température interne était de 20°C et 22°C. <p>Action prise : Il a été demandé de faire réchauffer le griot et d'allumer le réchaud qui devra atteindre 60°C minimum. Les contenants de riz ont été déplacé dans les réfrigérateurs.</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. Il n'y a aucun assainisseur sur les lieux. <p>Action prise : Remis la liste des principaux fournisseurs de produits chimiques à Montréal.</p>
3 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans le réfrigérateur de la cuisine, l'unité de ventilation coule dans les aliments (viandes et sauce) qui ne sont pas couverts. Des aliments prêts-à-manger étaient à proximité. <p>Action prise : Les aliments sont jetés volontairement.</p>
4	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans le réfrigérateur de la cuisine, les contenants d'aliments ne sont pas couverts.

5	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contenants d'aliment empilés sur d'autres contenants d'aliment non recouverts dans le réfrigérateur et dans la chambre froide au sous-sol.
6	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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliment refroidi à la température de la pièce à 25°C dans des grands contenants de plastique.
7	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. Vous devez utiliser les tampons à récurer en plastique uniquement.
8	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installation pour le lavage des mains incomplète. Les distributeurs à savon ne fonctionnent pas dans la cuisine et dans la salle de préparation au sous-sol.
9	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.
10	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"> ■ La porte reliant la cuisine et l'aire de service est encroûtée ainsi que la poignée de porte. Dans la cuisine, entre et sous les équipements de cuisson, il y a de la saleté grasseuse. Les chaudrons sont encrassés et il y a des croûtes noires. Dans le bas du réfrigérateur dans la cuisine, il y a une accumulation opaque d'un liquide. Dans ce même réfrigérateur, la grille de ventilation est très poussiéreuse. Dans la salle d'entreposage, les tablettes de l'étagère bleue sont sales. ■ Le plancher entre les étagères est sale. Les couvercles des denrées sèches sont sales et noirs. Au sous-sol: -l'intérieur des contenants bleus est très sale Dans la chambre froide, les tablettes sont noires saletés. La poignée de la chambre froide et du congélateur sont encroûtées de saletés. -
11	Tout récipient, emballage, appareil, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter ou servir le produit, doit être bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans le réfrigérateur de la cuisine, dans une chaudière de plastique (à l'origine il y avait du plâtre) il y a des épices destinées à la cuisson des viandes. <p>Action prise : Le contenant ainsi que son contenu ont été jeté volontairement.</p>
12	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"> ■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. Tablettes dont le revêtement de peinture s'enlève. La vitre du réchaud des pâtes dans l'aire de vente est cassée.

13	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 la salle d'entreposage, les néons ne sont pas couverts. Dans le réfrigérateur dans la cuisine, il y a une ampoule non couverte. Dans la chambre froide au sous-sol, l'ampoule n'est pas couverte.
14	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"> ■ Dans la salle d'entreposage, le plafond est défoncé. Il y a eu un dégât d'eau.
15	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plancher est en mauvais état (tuiles brisées) dans la cuisine sous les équipements de cuisson.

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"> ■ Aucun thermomètre n'est disponible sur les lieux pour vérifier les températures.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la cuisine (sac de riz). Dans le congélateur, les aliments sont tombés des tablettes et tout est sur le plancher.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 832913	
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 et 5 Température de conservation (produit altérable à la chaleur et aliment périssable).	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 et 5 Température de conservation (produit altérable à la chaleur et aliment périssable).	
Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.	
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 [REDACTED].

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mélanie Bergeron

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

Courriel: melanie.bergeron@montreal.ca>

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.