



Québec, le 9 janvier 2024



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2023-12-12-001

Maître,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 11 décembre dernier, concernant la propriété située au 7401-7475, boulevard Newman à Lasalle.

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

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

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

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

...2

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

Veillez recevoir, Maître, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



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

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

AVIS IMPORTANT

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

Article 28

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

Article 54

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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

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

Nature RESTAURATEUR

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

Période **2023-05-01 au 2024-04-30**

Lieu ou véhicule exploité

BINGO CAFE
7401, BOUL. NEWMAN #210
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Exploitant 9383-3432 QUÉBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

9383-3432 QUÉBEC INC.
BINGO CAFE
7401, BOUL. NEWMAN #210
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Établissement # 125935

BINGO CAFE
7401 Boulevard Newman
Local 210
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9383-3432 QUEBEC INC.
Dossier : 2768238-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : Charge de risque actuelle : **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Présence de poussière et de résidus sur les tablettes de rangement et sur le plancher entre les équipements et l'intérieur du frigo à lait.

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.	■ Contenant de chips entreposé directement sur le plancher. Action prise : corrigé

NOTES

RAPPORT AMENDÉ
AJOUT DE LA MENTION CORRIGÉ POUR LES ARTICLES EN CONTACT AVEC LE SOL.

Aucune préparation sur place en dehors du café

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

Le rapport d'inspection a été remis à XXXXXXXXXX.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@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.

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

Nature **VENTE AU DÉTAIL**

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

Période **2022-12-01 au 2023-11-30**

Lieu ou véhicule exploité

**BOULANGERIE NAWA INC.
7401, BOULEVARD NEWMEN
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3**

Exploitant **BOULANGERIE NAWA INC.**

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

BOULANGERIE NAWA INC.
7401-370, BOULEVARD NEWMEN
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Établissement # 122967

BOULANGERIE NAWA
7401 Boulevard Newman
Local 370
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : BOULANGERIE NAWA INC.
Dossier : 2693294-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ L'étiquetage de certains aliments préemballés offert en vente est absent (macarons).
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillés.	■ Coins de murs en mauvais état et difficiles d'entretien.

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.	■ Des emballages de produits alimentaires et de produits d'emballages 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	Le permis de catégorie «préparation générale» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération. Le tarif du permis varie en fonction du nombre d'unités de maintien chaud ou froid. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ L'établissement opère sans détenir un permis du MAPAQ.

NOTES

Les documents suivants ont été envoyés par courriel au responsable à l'adresse suivante: boulangerienawa@hotmail.com:

- Guide du manipulateur
- Dépliant de la formation en hygiène et salubrité
- Information sur les systèmes de refroidissement à l'eau
- Information sur les trappes à graisse
- Liste de fournisseurs de produits chimiques approuvés ACIA
- Guide du nettoyage et de l'assainissement
- Guide pour le lavage des mains
- Information sur la réaffectation d'un manipulateur malade
- Informations sur le poisson fumé sous-vide
- Formulaire de demande de permis

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 : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@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 # 4754

MARCHE DES DOLLARDS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : FATHI QUANTIL
Dossier :

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Faible**

Charge de risque actuelle : **Faible**

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

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 Conversion.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : **Malia Bensouilah**

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

Courriel: inspectiondesaliments@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 # 4754

MARCHE DES DOLLARDS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : FATHI QUANTIL
Dossier :

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 Conversion.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bédard

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 4754

MARCHE DES DOLLARDS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : FATHI QUANTIL
Dossier :

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Eau potable chaude et froide, distr buteur à savon, serviettes, ventilation	■ Conversion.
2	Portes, murs et plafonds	■ Conversion.
3	Propreté des lieux	■ Conversion.
4	Récipient renfermant des conserves	■ Conversion.

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 Conversion.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Linda Sévigny

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

Courriel: linda.sevigny@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 # 6797

NAUTILUS PLUS
7475 Boulevard Newman
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : NAUTILUS PLUS INC.
Dossier : 0143706-0013

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Lors de cette visite, l'exploitant observait les bonnes pratiques de fabrication et disposait des installations nécessaires dans son établissement alimentaire afin d'assurer la qualité et l'innocuité des aliments servis.	■ Continuez de respecter les exigences prescrites.

NOTES	
Le contenu du rapport a été expliqué à  , responsable présente sur les lieux. Une copie est envoyée par courriel à: lasalle@nautilus.com	
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 : Adrienne Guéméni	
Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318	
Courriel : adrienne.guemeni@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 # 6797

NAUTILUS PLUS
7475 Boulevard Newman
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : NAUTILUS PLUS INC.
Dossier : 0143706-0013

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Lors de cette visite, l'exploitant observait les bonnes pratiques de fabrication et disposait des installations nécessaires dans son établissement alimentaire afin d'assurer la qualité et l'innocuité des aliments servis.	■ Continuez de respecter les exigences prescrites.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

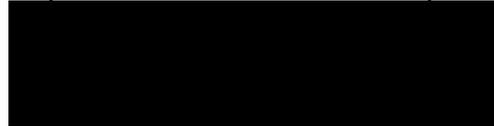
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : **Adrienne Guéméni**

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

Courriel: adrienne.guemeni@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 # 6797

NAUTILUS PLUS
7475 Boulevard Newman
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : NAUTILUS PLUS INC.
Dossier : 0143706-0013

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 Conversion.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Malia Bensouilah

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

Courriel: inspectiondesaliments@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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

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	Les produits marins destinés à la vente à l'état vivant doivent être maintenus dans cet état jusqu'à leur livraison à l'acheteur.	■ Un crabe mort était offert en vente dans le vivier. Action prise : -
2	Le vivier utilisé pour le transport ou la conservation de produits marins vivants destinés à la vente, doit être en matériau imputrescible, non-toxique, lavable et désinfectable.	■ L'état du vivier n'est pas conforme, la partie des crabes était sale. Action prise : D'après le responsable, la personne responsable du nettoyage des viviers doit venir Jeudi ou vendredi.

NOTES

La visite a été faite en raison d'une plainte concernant des poissons malades. Lors de la visite, 3 poissons sur 8 présentaient des rougeurs sur leur corps et au niveau de la bouche. D'après le responsable, ce sont des morsures des autres poissons.
Des photos ont été prises.

■■■■■ était sur place lors de l'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 ■■■■■.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marieme Diop

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

Courriel: mariem.diop@ville.montreal.qc.ca

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

■■■■■

Signature

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

Établissement # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

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	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"> ■ Lieux malpropres: <ul style="list-style-type: none"> - des tablettes d'entreposage, - le haut du lave-vaisselle, - le plancher sous les équipements, - la hotte de ventilation. <p>Action prise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le nettoyage a débuté durant l'inspection.
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 suite au nettoyage manuel.
3	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.
4	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"> ■ Le congélateur est encombré, cela ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.
5	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"> ■ Dans l'aire de préparation du 1er étage, le plancher est en mauvais état (quelques 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la cuisine, des aliments sont entreposés directement sur le plancher.
2	L'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C. Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les réfrigérateurs ne sont pas tous équipés de thermomètres.

3	Afin de démontrer au Service de l'environnement que vous entretenez adéquatement votre piège à matières grasses (trappe à graisses), vous devez tenir un registre relatif au fonctionnement du piège à matières grasses, incluant les informations relatives à la gestion des résidus gras accumulés dans le piège à matières grasses.	■ Absence de preuves documentaires sur entretien ou gestion des résidus gras. Action prise : Document sur les trappes à graisse a été remis.
---	--	---

NOTES

Suite à la visite précédente un important nettoyage de la cuisine a été fait. Poursuivez dans ce sens.

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 : Marieme Diop

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

Courriel: mariem.diop@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Maria Angelica Rodriguez, 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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insalubrité générale des lieux, du matériel, de l'équipement et des ustensiles: <ul style="list-style-type: none"> - les tablettes d'entreposage, - du matériel de cuisson, - l'extérieur des contenants en plastique, - l'intérieur de réfrigérateur et les tablettes de la chambre froide, - le plancher sous les équipements... <p>Action prise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un nettoyage a été demandé. - L'inspection a été faite en compagnie du responsable.
2	Les produits marins destinés à la vente à l'état vivant doivent être maintenus dans cet état jusqu'à leur livraison à l'acheteur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'un crabe mort dans un des viviers <p>Action prise :</p> <p>Il a été retiré du vivier et jetés de façon volontaire.</p>
3	Le vivier utilisé pour le transport ou la conservation de produits marins vivants destinés à la vente, doit être en matériau imputrescible, non-toxique, lavable et désinfectable.	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'état du vivier n'est pas conforme. L'eau est trouble et il y a des résidus verdâtres sur les parois et le fond des viviers.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 796215

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

NOTES

La visite a été faite suite à une plainte.
Des photos ont été prises durant l'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 .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marieme Diop

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

Courriel: mariem.diop@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

#4062

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, s. 9.1er al. par. m ou n)

Nature RESTAURATEUR
Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE BUFFET Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0
Période 2016-09-02 au 2017-09-01

Lieu ou véhicule exploité

CHEZ PING
7401, BOUL. NEWMAN, LOCAL 1-2
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Exploitant 9223-7494 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

1



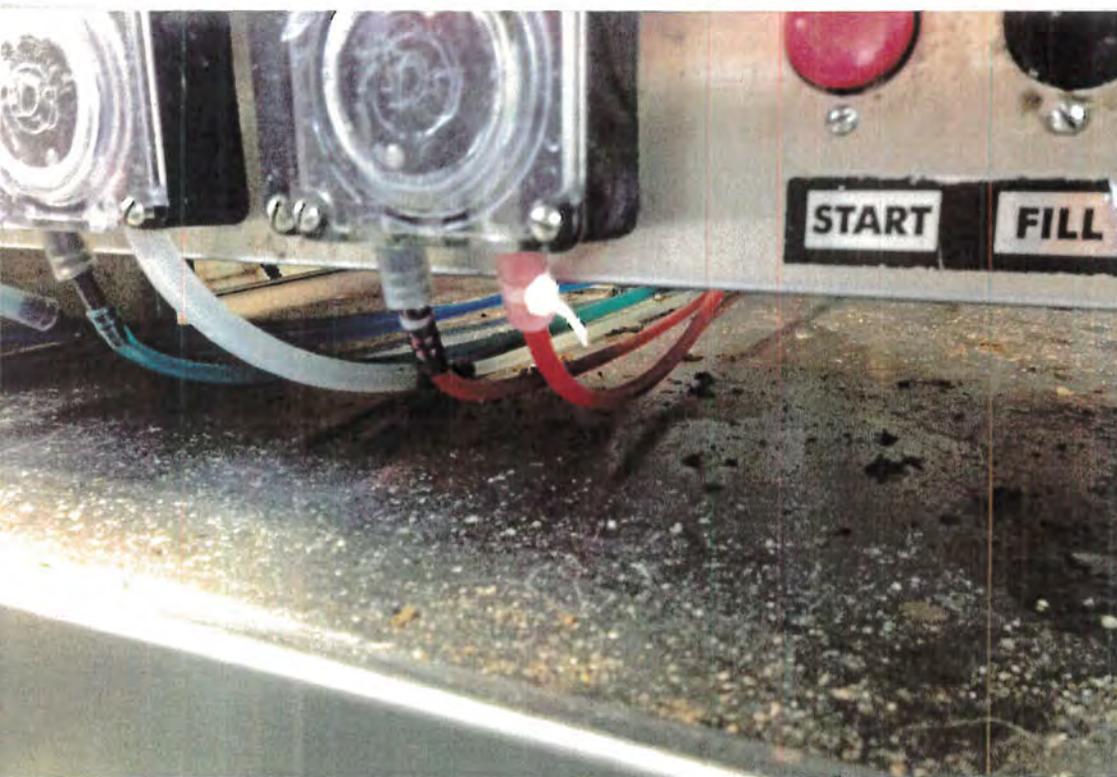
2



3



4



5



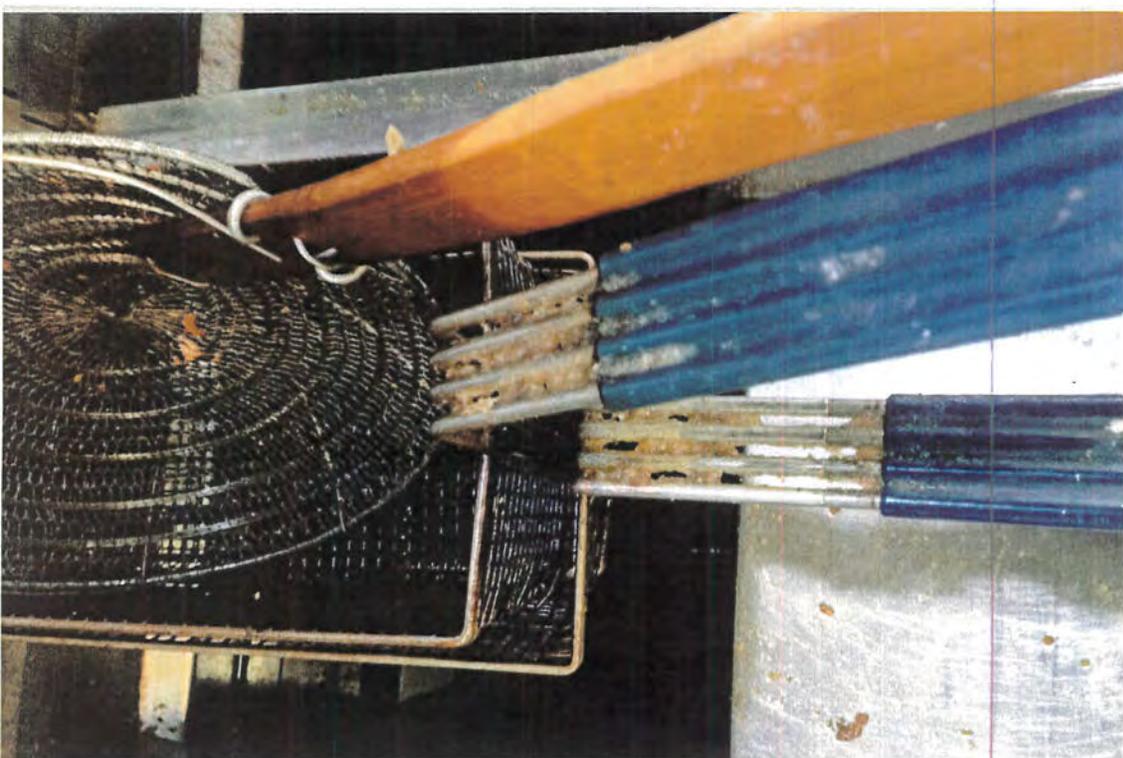
6



7



8



9



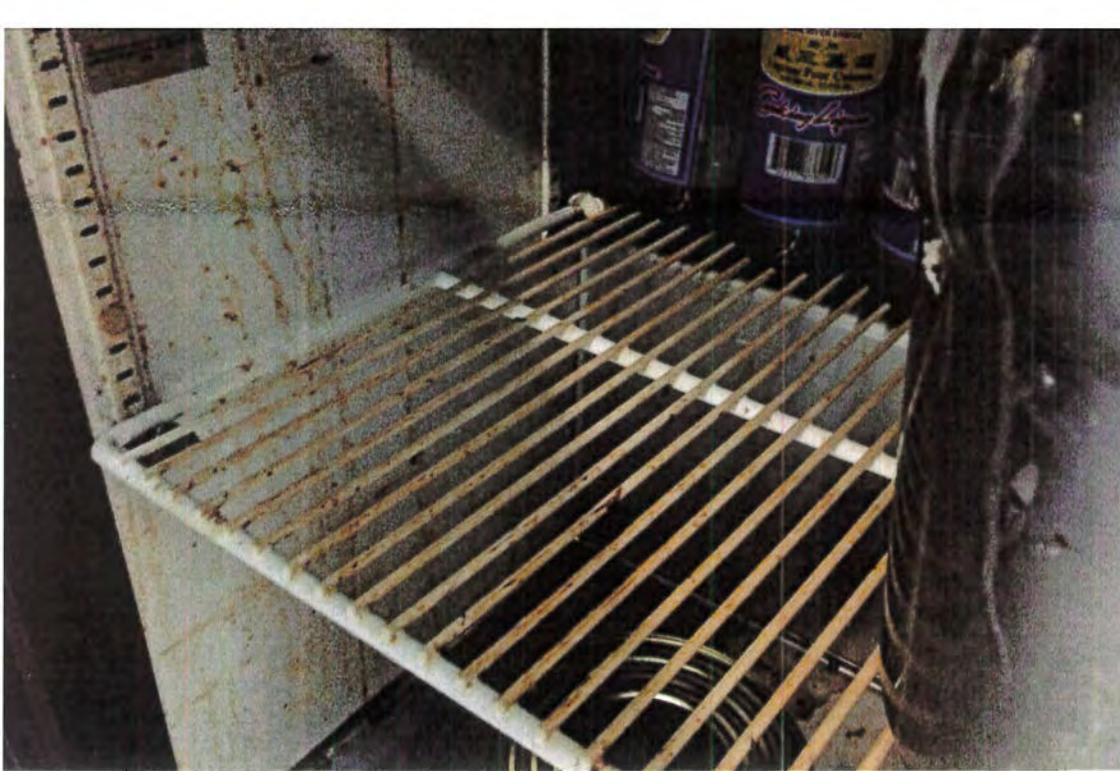
10



11



12



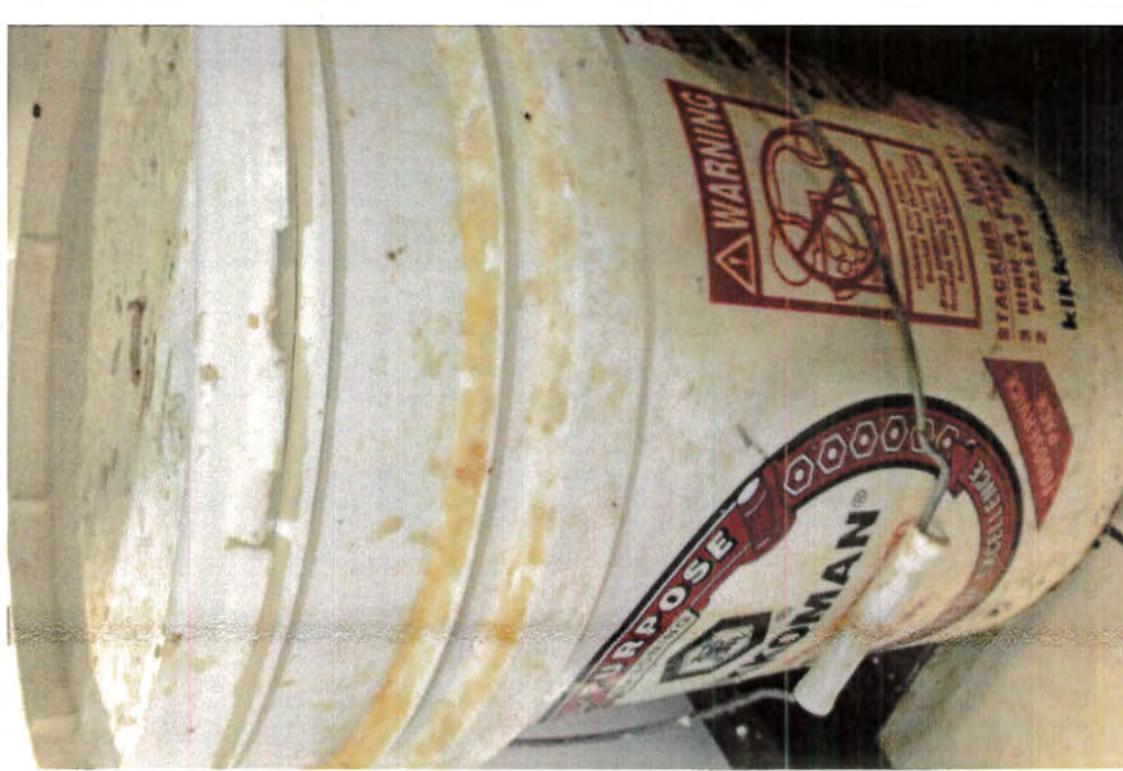
13



14



15



16



17



18



19

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 474603 Référence n° 4062	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	
9223-7494 QUEBEC INC.		Année Mois Jour <input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
7401 Boulevard Newman, local 01, LaSalle, H8N 1X3			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		514 595-1888	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise			
restauration			
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	
2017-01-30 10:45			
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 PING			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
7401 Boulevard Newman, local 01, LaSalle, H8N 1X3			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant			16053
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"/>			
<p>À mon arrivée au restaurant, CHEZ PING, je me suis présentée à une des employés puis à [REDACTED]. J'ai fait l'inspection en compagnie de [REDACTED]. A la fin de la visite, je lui ai remis et expliqué le rapport d'inspection.</p> <p>La porte d'entrée était ouverte, le restaurant était en opération. Plusieurs clients consommaient leur repas sur place. Il y avait 4 employés dans l'aire de service et 3 employés dans l'aire de préparation qui préparait les aliments.</p> <p>Le restaurant se composait, au rez-de-chaussée, d'une salle à manger, d'une cuisine. Au 1er étage, il y a une autre aire de préparation de plus petite taille.</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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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)		Nom et prénom (en majuscules)	
DIOP MARIEME			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2017-02-14		
Signature [REDACTED]		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 474603 Référence n° 4062		
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>La compagnie 9223-7494 QUEBEC INC. possédait un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec valide et qui était affiché à la vue du public (photo # 1). La compagnie était également enregistrée au registraire des entreprises du Québec.</p> <p>AIRE DE PRÉPARATION DES ALIMENTS</p> <p>La tablette d'entreposage située au dessus de l'évier était grasseuse et collante. Des équipements de cuisson étaient disposés sur le mur adjacent. Certains d'entre eux présentaient une couche de gras jaune-brunâtre sur toute sa surface (photo # 2). Sur le mur en face des équipements de cuisson, des paniers utilisés pour la cuisson vapeur étaient déposés sur une tablette recouverte d'une couche de crasse séchée (photo # 3). Dans la zone de la plonge, des casiers noircis étaient entreposés sous l'évier (photo # 4). Des résidus d'aliments séchés étaient visibles au dessus du lave-vaisselle (photo # 5). Une mijoteuse contenant un bouillon présentait des sphères de taches séchées sur son couvercle, et sur le support en métal. En grattant avec mon doigt, je décollais la crasse présente sur le bol noir de la mijoteuse (photo # 6).</p> <p>Un micro-onde était déposé sur une tablette juste au dessus de la mijoteuse. Sur les cotés du micro-onde, une croûte de crasse recouvrait la porte du micro-onde à certains endroits (photo # 7). En essayant d'ouvrir la porte du micro-onde, j'ai senti au niveau de la poignée une épaisse accumulation de saleté.</p> <p>Le long du mur gauche, il y avait des équipements de cuisson. Du matériel de cuisson était disposé sur une poêle style wok. Dans la poêle, il y avait une mousse noirâtre. Cette mousse était sèche à certains endroits formant ainsi une croûte noire (photo # 8). J'ai remarqué la présence de résidus secs accumulés entre les mailles des paniers de la friteuse (photo # 9).</p> <p>Plusieurs coulisses d'huile noire étaient visibles sur la hotte de ventilation disposée au dessus des équipements de cuisson. Des gouttelettes d'huile s'étaient formés sur le rebord de la hotte et menaçaient de tomber sur les employés (photo # 10).</p> <p>Le plancher en dessous de ces équipements de cuisson était tapissé de crasse et de résidus d'aliments (photo # 11 et 12).</p> <p>En face des équipements de cuisson, il y avait un réfrigérateur coffre. L'intérieur du réfrigérateur présentait des éclaboussures et des coulures d'un liquide brunâtre sur ses parois (photo # 13).</p> <p>Au dessus du réfrigérateur se trouvait une tablette. J'ai constaté que la tablette était recouverte d'une couche collante et noircie à certains endroits (photo # 14).</p> <p>Plusieurs contenants plastiques de denrées sèches présentaient de la saleté sur leur surface extérieure (photo # 15 et # 16). Une couche calcinée était visible sur un contenant en métal (photo # 17).</p> <p>Sous une table de travail, un bac à légumes contenant des oignons et des poivrons était sale du coté intérieur comme extérieur (photo # 18).</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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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) DIOP MARIEME		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2017-02-14	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		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 474603 Référence n° 4062	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
Dans la chambre froide, des sphères blanchâtres ressemblant à de la moisissure étaient visibles sur les étagères d'entreposage (photo # 19).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis restaurateur du Ministère de l'Agriculture des pêcheries et de l'alimentation du Québec.		
N° permis :	2038097-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9223-7494 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2016-09-02		
Date d'expiration :	2017-09-01		
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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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) DIOP MARIEME		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule █	Année Mois Jour 2017-02-14	Matricule	Année Mois Jour
Signature █		Signature	

Établissement # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

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	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.	■ Water accumulation on the floor
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.	■ Bols with no handle to take food are use Food store directly in open cans
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: accumulation de saleté sur les charriots mobiles, sur les étagères de la chambre froide, grille de ventilation de la chambre froide avec accumulation de poussière. L'intérieur de la machine à glace au bar est malpropre. Micro-ondes et contenants en plastique gras.
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Cutting board in front of the fridge must be in good shape and washable Sink faucet is broken upstairs
5	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de drosophiles au deuxième étage.
6	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.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. All surfaces that come into contact with foods (knives, cutting board, counter, etc.) must be wash and sanitized in 3 steps: 1) Wash with soap and hot water. 2) Rinse with hot water. 3) Sanitize with a disinfectant BUY A SANITIZER Action prise : Remis: Liste de fournisseurs approuvés par l'ACIA.

7	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poulet cru entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger: brocoli et lettuce. Action prise : Situation corrigée.
8	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 sur la table de travail. Drinks are present on different shelves in kitchen

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Porte en arrière ne ferme pas complètement.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Isabelle Plante

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

Courriel : isabelle.plante@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Patricia Torres, 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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Le distributeur de papier à mains est encroûté, les poignées des réfrigérateurs et la chambre froide sont encroûtées et sales, plusieurs équipements sont sales tels que les pelles et cuillère pour prélever des aliments, les balances, etc.. Le nettoyage des aquarium est non suffisant
2	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Viande crue entreposée au dessus d'un aliment prêt à manger. (Radis Dykon).
3	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique.
4	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. Lavez avec du savon ou dégraissant en premier

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Isabelle Plante

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

Courriel: isabelle.plante@montreal.ca

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


Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Nicolas Théberge, 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.

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

Nature RESTAURATEUR

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

Période **2016-09-02 au 2017-09-01**

Lieu ou véhicule exploité

CHEZ PING
7401, BOUL. NEWMAN, LOCAL 1-2
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Exploitant 9223-7494 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

9223-7494 QUEBEC INC.
CHEZ PING
3500, FABIEN LA BERGE
MONTREAL, (Qc)
H4E 4P8

Établissement # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

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"> ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Cuisine: Les poignées des réfrigérateurs de façon générale sont très collantes et encroutées, les micro-ondes sont très sales au niveau de l'intérieur et de l'extérieur, les étagères des chambres froides, la section plonge, etc. 2e étage: La tête du mélangeur et le ventilateur sont très sales et poussiéreux. ■ Accumulation de graisse et de liquide brunâtre sous les équipements.
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 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: Chaudière de soupe ainsi que deux poulets. Action prise : Aliments déplacés vers une installation conforme.
3 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Farce à dumpling crue entreposé au dessus d du riz-au-lait. Action prise : Disposé de façon sécuritaire.
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Employé bois dans l'aire de préparation des aliments.
5	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"> ■ Chambre de congélation encombré

AUTRES REMARQUES

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

<p>1 Dilutions à considérer: CHLORE (hypochlorite de sodium) : 50 ppm pour immersion au moins 10 sec. 200 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>AMMONIUM QUATERNAIRE: 200 ppm, 30 sec. T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>IODE: 12,5 ppm pour immersion 30 sec. 25 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution 24°C - 45°C</p> <p>PEROXYDE: 150 à 200 ppm, rincer à compter de 300 ppm</p>	<p>■ La dilution de l'assainisseur inscrit sur l'étiquette n'est pas respecté</p>
<p>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.</p>	<p>■ Des chaudières d'aliments sont entreposés directement sur le plancher de la chambre froide.</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 .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Isabelle Plante

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

Courriel: isabelle.plante@montreal.ca

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


Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Nicolas Théberge, 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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Maintain clean the kitchen. <p>Continu to remove the accumulation all around your micro wave, inside the refrigerator joint, near the ceiling ventilation and you have accumulation on the head of the big mixer unstair.</p> <p>The aquariums are very dirty. There are accumulation of dropping, mold and green part</p> <p>Action prise : Wash your aquarium before 17:30 today</p>

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	<ul style="list-style-type: none"> ■ Permis du MAPAQ expiré.

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 : Isabelle Plante</p> <p>Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318</p> <p>Courriel : isabelle.plante@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)

Nicolas Théberge, Inspecteur Nicolas Théberge, 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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

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 *	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"> ■ Cuisine malpropre Il y a des amas de poussière autour des ventilation de plafond Les portes et poignées de tous les réfrigérateurs sont collantes (réfrigérateur non fonctionnel très sale) Les aquarium ont les coins bruns L'extérieur et l'intérieur des contenants alimentaires, des chaudières avec aliments ou ustensils, les micro-ondes sont collant et sales ■ Lieux malpropres: contenants denrées sèches, plancher sous les équipements, tablettes et dessous des tables de travail, les côtés des équipements de cuisson, boutons de contrôle de la cuisinière, charriots d'entreposage. <p>Action prise : Nettoyage débuté</p>
2	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée sur les surfaces de travail. <p>Action prise : Remis: Liste de fournisseurs approuvés par l'ACIA.</p>
3	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination: pelle à glace avec le manche directement entreposé dans la glace. <p>Action prise : Situation corrigé.</p>
4	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"> ■ Des bols pour prendre des aliments baignent dans les aliments (soupe, sucre, sel...)
5	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet. <p>Action prise : Situation corrigé.</p>

6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.	■ Un employé bois du café dans l'aire de préparation des aliments.
7	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux. Action prise : Situation corrigé.
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillés.	■ Une couche de peinture se détache du plafonds

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ La porte de la cuisine n'est pas étanche, il est possible de voir dehors
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.

NOTES

Liste des distributeurs de produits chimique remis lors de l'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 .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Isabelle Plante

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

Courriel: isabelle.plante@montreal.ca

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


Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Patricia Torres, 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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

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	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"> ■ - Poulet entier cuit, en attente d'être séché, à la température de la pièce. - Jaune d'oeuf et ail dans l'huile, en attente sur le comptoir. <p>Action prise : Corrigé</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 sur les équipements et surfaces de travail de ce restaurant.
3	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laitue, entreposée très près des fruits de mer (sur la table froide) <p>Action prise : Corrigé</p>
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"> ■ Produit carné décongelé à la température de la pièce. <p>Action prise : Corrigé</p>
5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Passoire à nouille, craquée. <p>Action prise : Destruction volontaire</p>
6	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 (propriétaire), affecté à la préparation des aliments ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail. <p>Action prise : Corrigé</p>
7	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"> ■ Dessus du lave-vaisselle, contenants d'aliments table froide, sales.

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.	■ Néons d'éclairage de la cuisine, sales et non protégés en cas de bris.
9	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.	■ Utilisation des tampons métalliques pour le nettoyage des surfaces et équipements en contact avec les aliments Action prise : Destruction volontaire

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 des chambres froides Action prise : Corrigé

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni
Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
 Montréal (Québec) H2M 2T8
 Téléphone: 514 280-4300
 Télécopieur: 514 280-4318
Courriel : adrienne.guemeni@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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.

Dossier : 2038097-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Insalubrité générale des lieux, du matériel, de l'équipement et des ustensiles. Comptoirs, surface de travail, ustensils, couteaux, équipements collants de matières graisseuse ou huileuse. Présence de débris ou d'accumulation alimentaires dans plusieurs contenants sur les poignées en générales, les surfaces, les micro-ondes, les chariots et autres. ■ Accumulation épaisse de poussière noires sur les murs et le plafond <p>Action prise : Nettoyage débuté et supervisé par un inspecteur pour diminuer le risque</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"> ■ Plusieurs aliments gardés à la température de la pièce: viandes crues, estomacs de boeuf, poulet, rouleaux printanniers et riz
3	Ne pas décongeler les aliments potentiellement dangereux à la température de la pièce.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliment décongelé à la température de la pièce. (Estomac de boeuf cru, porc cru, pattes de poulet crues)
4	Pour les mollusques bivalves marins, l'exploitant doit tenir des registres et les garder à la disposition des inspecteurs. Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer: la nature et la quantité des produits achetés ou reçus; la date de leur achat ou réception et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucun registre n'est tenu par l'exploitant pour les mollusques bivalves marins. Gardez l'étiquette qui vient sur le sac <p>Action prise : Un registre a été remis au responsable.</p>
5	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"> ■ Plusieurs aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre froide. Un bac de porc cru est entreposé sur le plancher de la cuisine sous une table de travail.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cessation momentanée des opérations pour le nettoyage

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 769943

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

NOTES

Des photographies ont été prises lors de l'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 .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Isabelle Plante

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

Courriel: isabelle.plante@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

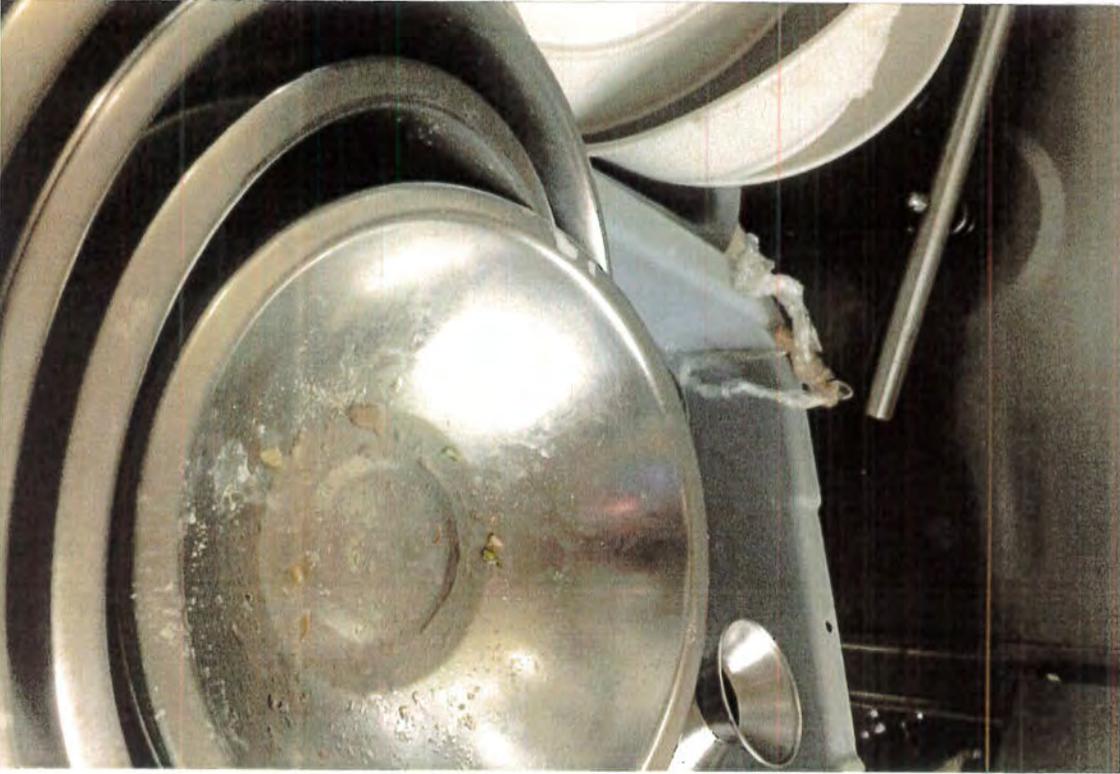
Émilie Gravel Lalumière, Inspecteur

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.

2702



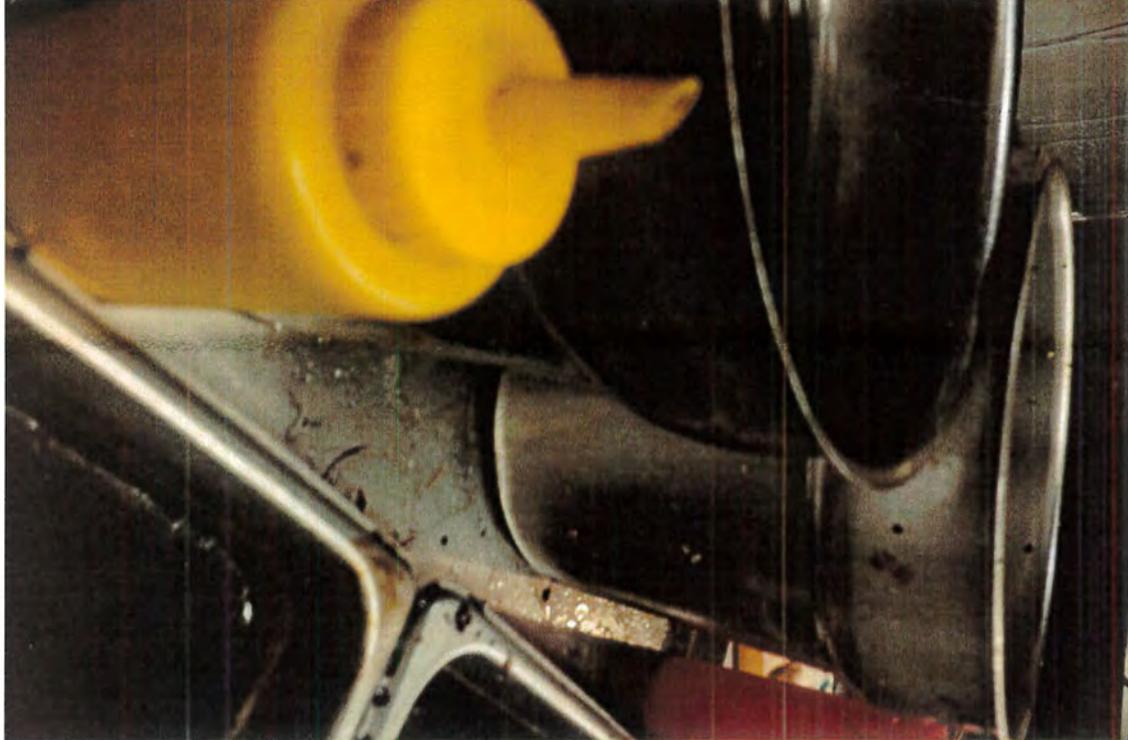
1



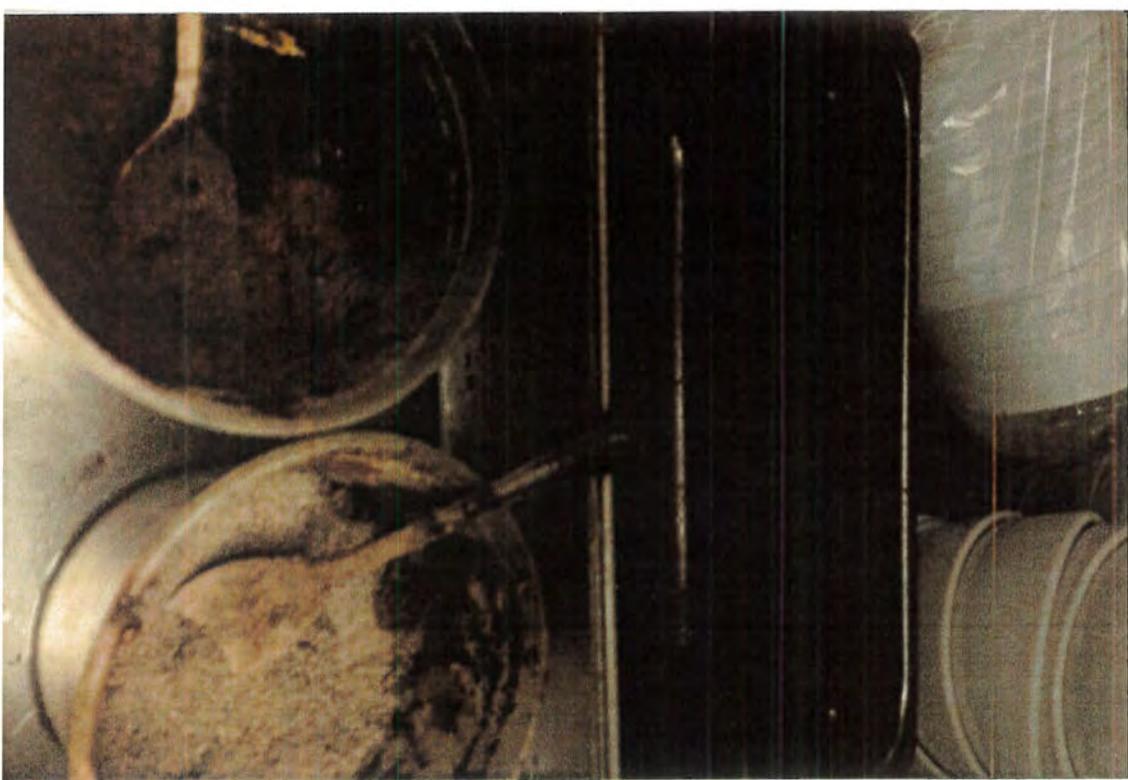
2



3



4



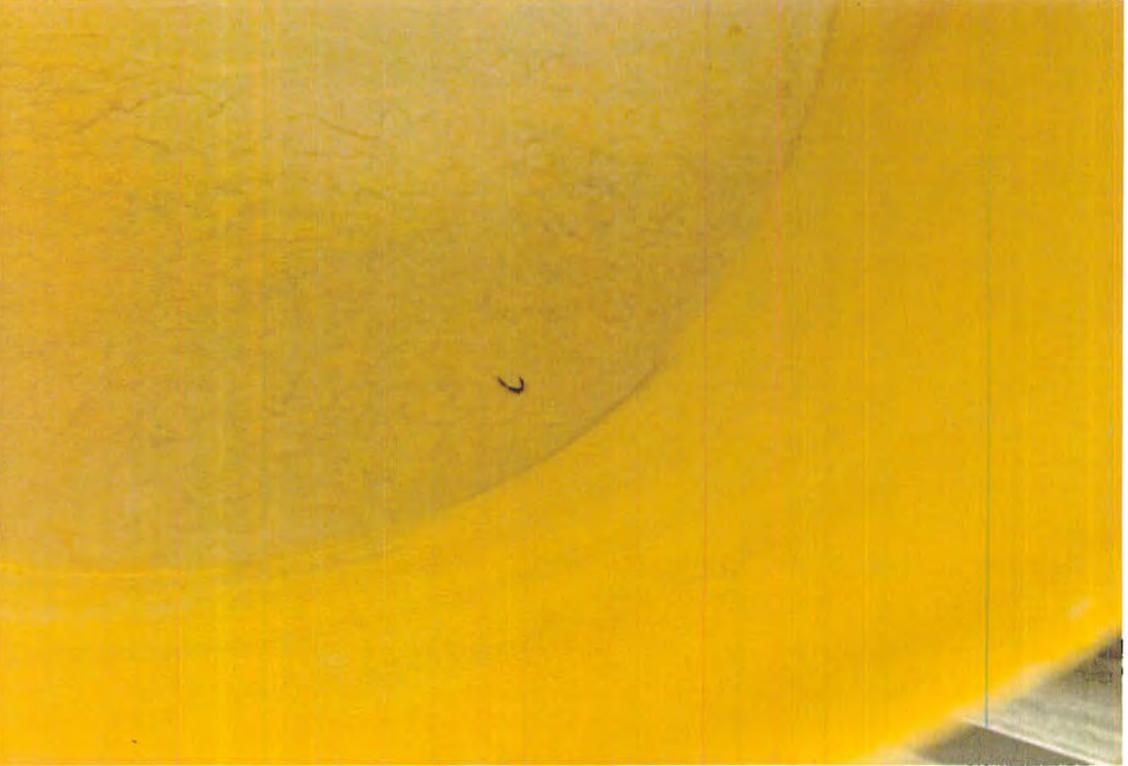
5



6



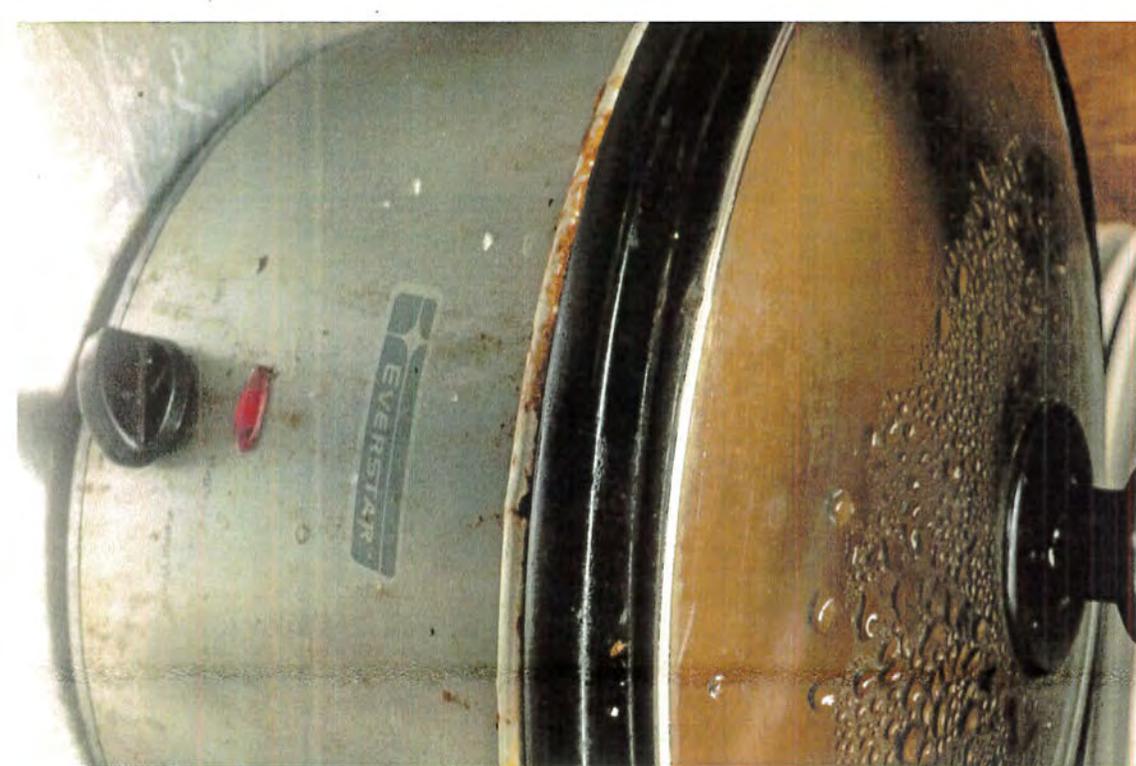
7



8



9



10



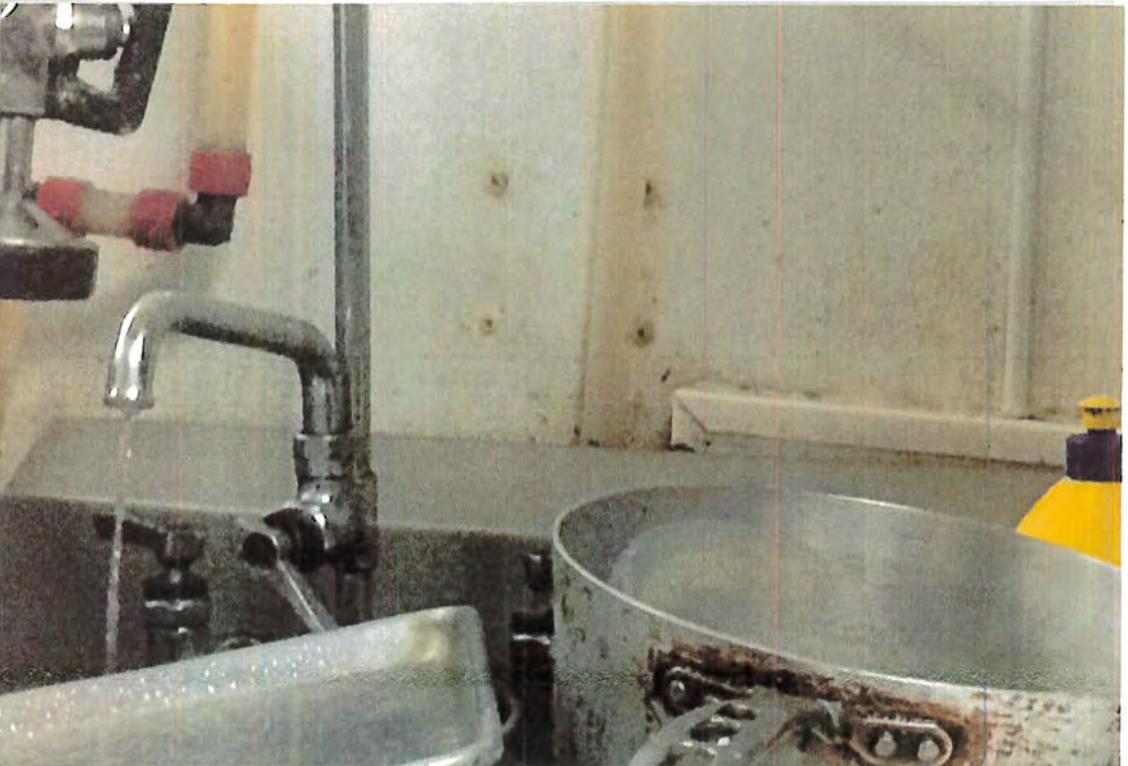
11



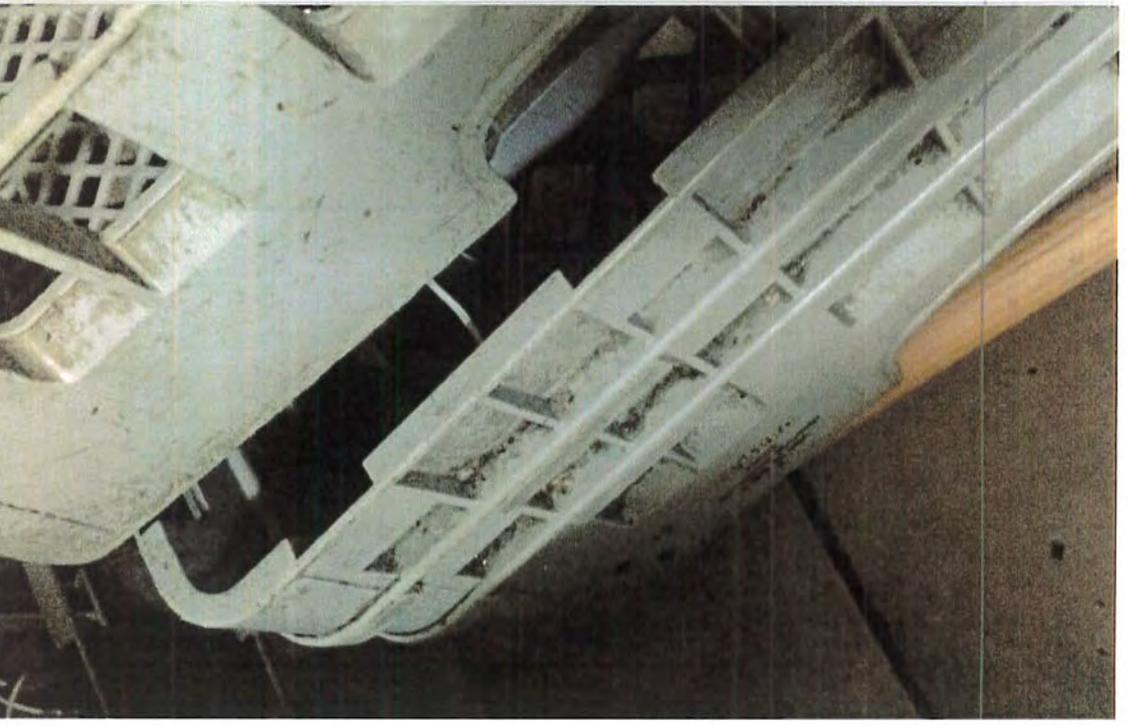
12



13



14



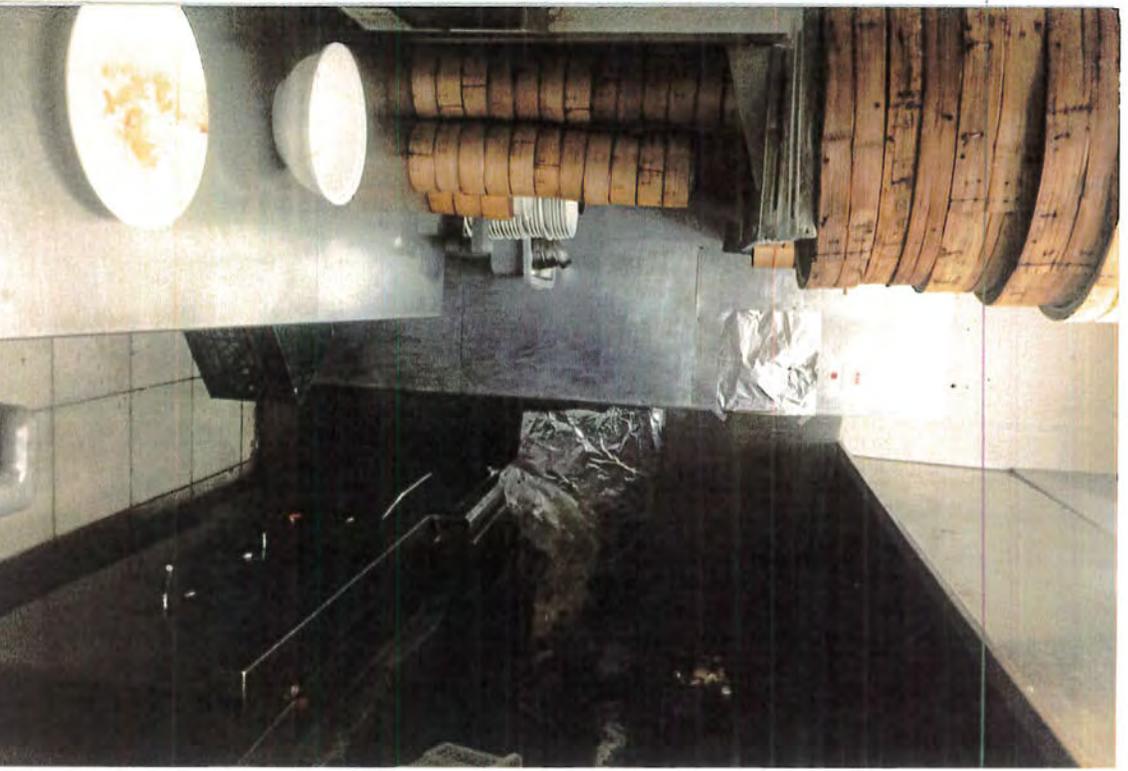
15



16



17



18



19



28

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° 370 - 436 136 Référence n° 2702	
Officier de liaison : Lise Lévesque			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9223-7494 QUEBEC INC.		<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
7401 Boul. Newman Local 01 LaSalle			H8N 1X3
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	514 737-6969	restauration	
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	
2015-06-04	16 h 20 min.		
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 PING			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
7401 Boul. Newman Local 01 LaSalle, Québec			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec salle à manger			16053
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"/>			
Je me suis présentée le 4 juin 2015 à 16h20 dans le commerce Chez Ping. Le commerce était ouvert et en opération, les portes avant étaient débarrées. Il y avait trois employés dans la cuisine. Deux cuisiniers faisaient des préparations et une aide-cuisinière les a rejoint, elle a fait de la vaisselle. Présents sur les lieux, il y avait aussi une femme et [REDACTED] qui répondait aux clients. Ces deux derniers ont supervisé le travail des employés lors du nettoyage suite à notre demande.			
SUSPENSION MOMENTANÉE DES OPÉRATIONS			
Après quelques minutes d'inspection, suite à plusieurs constatations liées à la malpropreté générale des lieux, de l'équipement, du matériel et des ustensiles dans la cuisine, une suspension momentanée des opérations a été demandée à 16h30 jusqu'à 17h45 afin de diminuer le risque.			
<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)	
PLANTE, ISABELLE		GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2015-06-10	[REDACTED]	2015-07-15
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 - 436 136 Référence n° 2702
Officier de liaison : Lise Lévesque	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

DESCRIPTION DES LIEUX
 Le commerce est composé d'une grande salle à manger avec une section-bar. Il y a une seule cuisine séparée en zone de travail. Dès l'entrée de la cuisine, il y avait une zone pour la plonge. Située à droite de l'entrée, il y avait une petite cuisinette avec quelques équipements de cuisson non en fonction et de l'entreposage de bols en bambou pour dim sum. Situé à gauche de l'entrée, il y avait la cuisine principale de préparation.

CUISINE PRINCIPALE (photo no 1)
 En entrant dans la partie plus grande de la cuisine (photo no 1), adossé à un petit mur, il y avait un réfrigérateur avec table froide. Le repli des poignées de ce réfrigérateur était collant et texturé d'une accumulation séchée. Des bols en acier inoxydable étaient entreposés sur le rebord au-dessus de la table froide. Empilés parmi ces bols propres, il y avait 4 bols sales avec résidus d'aliments frais et séchés. Il a été demandé de nettoyer ces bols qui ont été emportés à la plonge (photo no 2). La planche à découper qui faisait aussi office de comptoir devant la table froide était brunie et il y avait quelques aliments séchés collés dessus.

Au centre de la cuisine, il y avait un flot de travail avec réfrigérateur dessous (photo no 3). Cet flot était placé devant les équipements de cuisson. Le comptoir en acier inoxydable était huileux et tacheté de particules collantes ou séchées par endroit. Un tampon alcoolisé a été frotté sur la surface de travail et une trace brunie et grisâtre en est ressortie. Sur le bout du comptoir, il y avait deux insertions rondes, deux carrés une bouteille rouge et une bouteille jaune distributeur de condiments. Tous ces contenants alimentaires utilisés étaient encroûtés d'aliments séchés, de crasse noircie et de gras rendant les surfaces luisantes (photo no 4). Le comptoir autour des contenants était encrassé d'une matière brunie et parsemé de détrit. Des petits contenants en plastique avec des épices avaient les rebords et parois internes encroutés noirs (photo no 5). Ils ont été vidés et mis à la plonge (photo no 6) avec d'autres contenants à notre demande. Les poignées du réfrigérateur étaient texturées de matière devenue séchée. Les tablettes d'entreposage au haut de la table de travail étaient aussi parsemées de débris alimentaire et d'accumulation d'huile et de poussière.

Accoté à l'flot, il y avait un prolongement de la table de travail. Dessous cette extension de travail, il y avait une tablette. Sur la tablette, il y avait entre autres plusieurs chaudières et quelques bols à mélanger en acier inoxydable (photo no 7). Les bols à mélanger étaient parsemés de matières alimentaires séchés tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Les chaudières étaient encroutées d'une matière brunâtre, huileuse et de débris variés. À l'intérieur d'une chaudière jaune positionnée côté équipement de cuisson, il y avait quelques petits débris et une trace noire dans les denrées sèches (photo no 8). La chaudière qui entreposait les ustensiles de cuisine était sale d'accumulation collée brunâtre. Le fond de la chaudière était parsemé d'un dépôt de débris et de gras qui texturaient le plastique au toucher (photo no 9). La tablette sous l'extension était huileuse, empoussiérée et très collante. La planche à découper et une guenille utilisée pour le nettoyage étaient visibles sur la table de travail de l'extension. La planche et la guenille étaient brunies d'usure et de crasse. Il y avait des traces et des restes alimentaires brunis visibles dessous des traces rougies imprégnées sur la planche.

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) PLANTE, ISABELLE	Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE		
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2015-06-10	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2015-07-15
Sig [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° 370 - 436 136 Référence n° 2702	
Officier de liaison : Lise Lévesque			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Non loin de l'entrée de la cuisine, il y avait une autre table de travail avec une tablette dessous et une étagère en haut. Sur le dessus de cette table, il y avait un cuiseur à riz dont la paroi extérieure était brunie et grisâtre tout autour (photo no 10). Les planches à découper sur le comptoir étaient aussi brunies. À côté de la planche, il y avait une paire de pinces dont le métal était bruni. Sur la tablette au-dessus de la table, il y avait un micro-ondes bruni et encroûté d'éclaboussures séchées avec des traces de doigt sur toutes les touches extérieures. Les contenants utilisés pour les denrées sèches entreposés sur la tablette sous la table de travail étaient collants, jaunis et parsemés de matières organiques séchées (photos no 11 et 12).</p> <p>Les murs et le plafond étaient généralement sales de coulures, d'accumulation de poussière et de tâches noircies. Le plafond, la ventilation et le haut du mur près du centre de la cuisine étaient recouverts d'une épaisse couche de poussière noire (photo no 13).</p> <p>ZONE PLONGE</p> <p>Le mur derrière l'évier de la plonge était couvert de taches de moisissure (photo no 14). Il y avait des taches de calcaire blanches sur les parois latérales internes du lavabo. Les paniers en plastique pour le lave-vaisselle étaient incrustés de crasses noircies et brunies et de moisissures noires (photo no 15).</p> <p>Non loin de la plonge, il y avait un charriot roulant gris gras au touché et reluisant avec de la vaisselle propre. Les contenants transparents étaient jaunis et encore huileux suite au nettoyage par l'employée de la plonge (photo no 16).</p> <p>Dans le passage menant à la plonge, il y avait deux charriots gris foncé avec les surfaces brunâtres et collantes (photo no 17).</p> <p>Un autre charriot roulant était présent dans la petite cuisinette qui semblait servir davantage d'extension d'espace pour de l'entreposage de bols en bambou pour dim sum et de la décongélation d'aliments (photo 18). Sur le charriot, il y avait, entre autres, des plaques de cuisson et des poêles. Le rebord extérieur des plaques de cuisson était bruni et les poêles étaient calcinées (photo no 19). Quelques rebords d'équipement de cuisson étaient brunis. Une cloche crasseuse d'accumulation grasse était déposée dans un des bols de dim sum.</p> <p>Dans le passage de l'entrée du restaurant, il y avait des aquariums de poissons et de crustacés. Il y avait d'importants dépôts d'accumulation verdâtre au fond et sur le bas des parois latérales des aquariums de poisson. Les replis de ces aquariums étaient noircis. Dans l'aquarium des crustacés, le fond était recouvert de dépôt noir sur environ 40% de sa surface (photo no 20).</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) PLANTE, ISABELLE		Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2015-06-10	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2015-07-15
Signat [REDACTED]		Signat [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° 370-436136 Référence n° <i>2702</i>	
Officier de liaison : Lise Lévesque			
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 Préparation générale sans buffet		
N° permis :	2038097-0001-1		
Émis à (exploitant) :	9223-7494 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2014-09-02		
Date d'expiration :	2015-09-01		
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) PLANTE, ISABELLE		Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIÈRE, ÉMILIE	
Matricule 	Année Mois Jour 2015-06-10	Matricule 	Année Mois Jour 2015-07-15
Signa 		Signatu 	

Établissement # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Hotte de ventilation et murs, planchers chambre froide et sous l'évier, derrière les équipements et contours de ceux-ci, encore sales.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être aéré et ventilé.	■ Mauvaises odeurs dans la chambre froide.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR	
Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni	
Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318	
Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca	
 es 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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

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 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.	■ Nouilles cuites, dumpling, poulet cuit, crevette, ail dans l'huile, en attente à la température de la pièce; température interne variant de 15 à 20°C.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Tablettes et chariots de rangement, friteuses et contours, hotte, micro-ondes, contenants denrées sèches, évier et environnement, table de travail, planchers toutes les salles, contenants à ustensiles et produits, unité de ventilation et murs environnants etc SALES
3	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.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée dans ce restaurant. Action prise : Remis une fois de plus, la liste des fournisseurs des produits chimiques approuvés à l'exploitant
4	Utiliser et entreposer les torchons d'une façon hygiénique. Les laver et changer régulièrement.	■ Torchons utilisés de façon prolongée ET à usages incompatibles.
5	Le lieu ou le véhicule doit disposer de récipients pour les déchets, rebuts ou détrit. Ces récipients doivent être étanches, non absorbants et rigides et ne doivent pas être en carton. Ils doivent être lavés ou nettoyés et désinfectés dès qu'ils sont vidés.	■ Contenant à déchets malpropres et placés près des tables et équipements de travail.
6	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Contenants d'aliment empilés sur d'autres contenants d'aliment non recouverts.
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.	■ Lieu très encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.
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 d'un employé à la préparation ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.
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.	■ Planches à découper, fissurées.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les surfaces qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyées et assainies fréquemment. Les surfaces en usage continu gardées à la température de la pièce doivent être nettoyées et assainies aux 4 heures, celles dans une pièce à 10°C aux 8 heures (après chaque quart de travail) et celles dans une pièce à 4°C aux 24 heures.	■ Respecter à tout prix ce règlement, avant le début des opérations.
2	Le lieu ou le véhicule doit être aéré et ventilé.	■ Mauvaises odeurs dans la chambre froide.
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.	■ Eclairage de la chambre froide est insuffisant pour l'exécution des opérations.
4	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 et contenants, directement entreposés sur le plancher des chambres froides.
5	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 768076	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
Des photos ont été prises. Rapport remis en mains propres au responsable, [REDACTED], lors de la visite.
Note : Le présent rapport est amendé en ce qu'il indique qu'une poursuite a été demandée pour la malpropreté des lieux et équipements. Le présent rapport est envoyé à l'exploitant par poste certifiée. Il remplace celui qui a été remis en mains propres lors de la visite et qui doit être détruit (voir la date d'impression en pied de page à gauche).
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 poste certifiée.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel : adrienne.guemeni@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.

2633



1



2



3



4



5



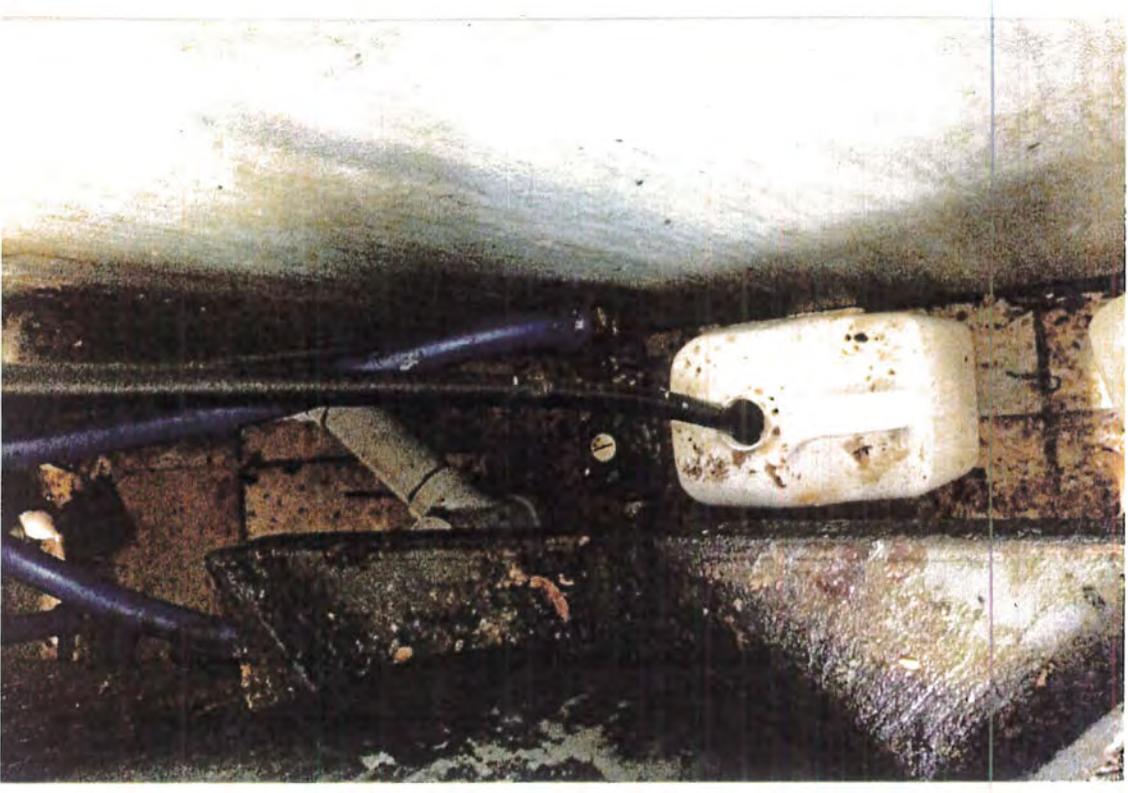
6



7



8



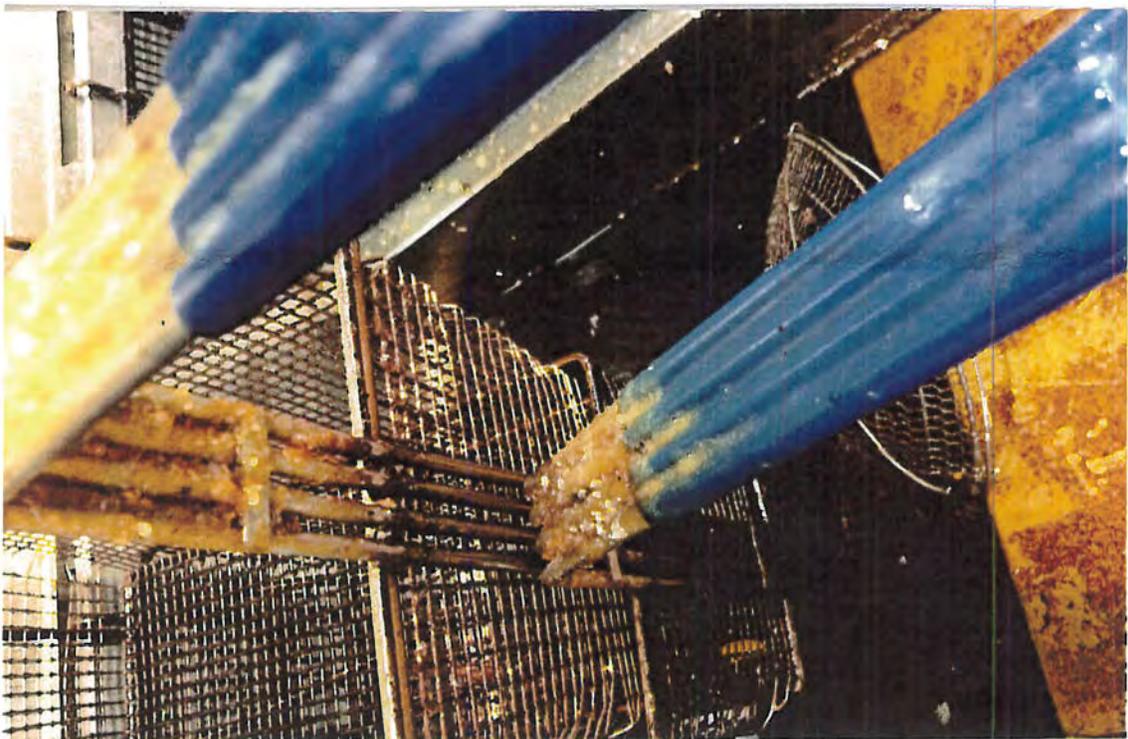
9



10



11



12



13



14



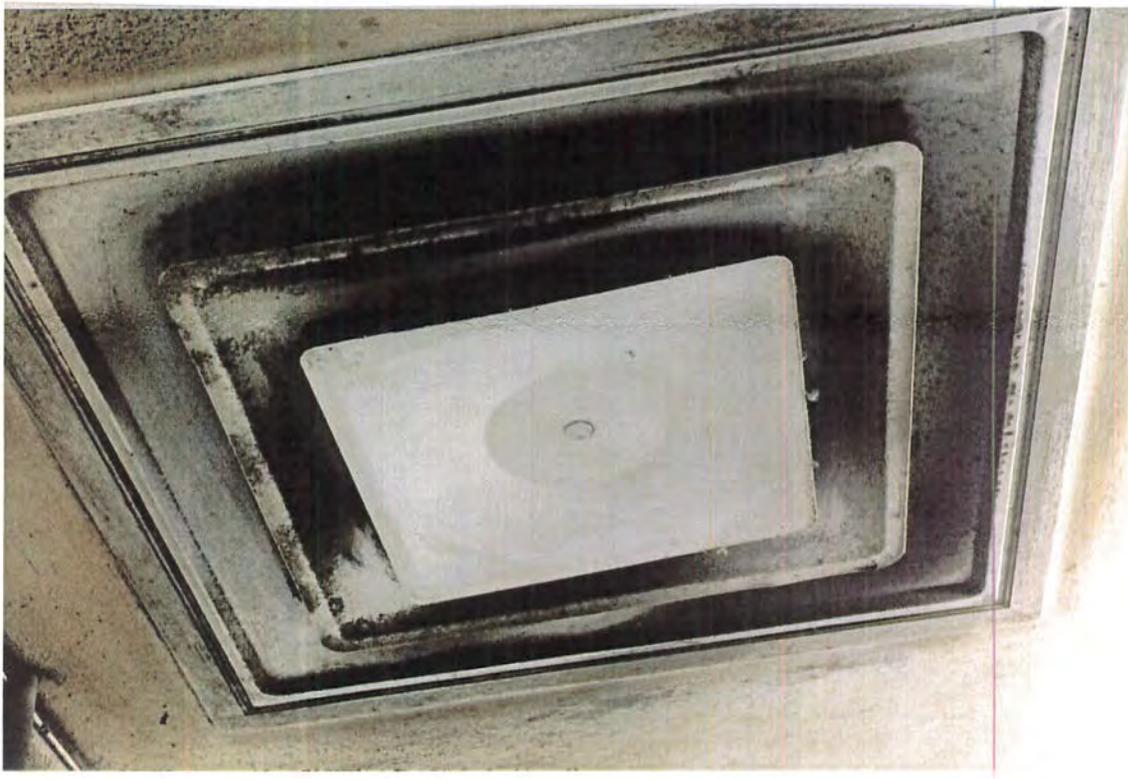
15



16



17



18



19



20

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 - 436 125 Référence n° 2633	
Officier de liaison : Lise Lévesque			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
9223-7494 QUÉBEC INC.		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
7401 Boul. Newman, local 01, LaSalle, Québec			H8N 1X3
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	514 595-1888	Restauration	
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
2015-04-20	12 h 00 min.		
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 Ping			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
7401 Boul. Newman, local 01, laSalle, Québec			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant, environ 60 places, 6 employés			16053
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"/>			
Le 20 avril 2015 à 12h, je me présente à [REDACTED] responsable de l'établissement. Après lui avoir montré ma carte d'inspecteur, je l'informe du but de ma visite. À mon arrivée, l'établissement était ouvert. [REDACTED] ainsi que d'autres cuisiniers, était entrain de préparer. les serveuses allaient et venaient, une dizaine de personnes étaient attablées (photo 1).			
			<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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
GUEMENI, ADRIENNE			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2015-04-24		
Signature [REDACTED]		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 - 436 125 Référence n° 2633	
Officier de liaison : Lise Lévesque			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
L'établissement, situé au rez-de-chaussée comprend en avant, une salle à manger et à l'arrière, un couloir, qui mène dans la cuisine, scindée en 2 aires de production, entre lesquelles se trouve une chambre froide.			
AIRES DE PRODUCTION			
A l'entrée de la cuisine, se trouve une petite aire de production dont le plancher est recouvert d'une couche grise de saleté, mêlée à de la moisissure et où jonchent débris et résidus alimentaires (photos 2&3). La tablette d'entreposage de cette aire présente une couche épaisse de gras, sur laquelle est placée une poêle sale et calcinée (photo 4). Sur l'étagère qui sépare les 2 aires de production, se trouve un cuiseur à riz dont le couvercle et l'extérieur sont enduits de gras, et le bouton épais de saleté (photo 5). L'intérieur du micro-ondes est parsemé de sauce durcie (photo 6). Les contenants à denrée sèche, placés sur la tablette de cet étagère sont saupoudrés de farine, mélangé à de la saleté (photo 7). Les tablettes sales, sous une table de travail entreposent contenants, imprégnés de couches jaunâtres et de gras (photo 8). A côté de cette table de travail, se trouve une cuisinière à gaz, pleine de croute dure. Le plancher entre cette cuisinière et le mur est maculé et imprégné de gras (photo 9).			
Les équipements et ustensiles de cuisson de l'autre aire de production sont quant à eux épais de croûte noires, débris durcis (photo 10 & 11) ou de couches de gras et résidus séchés (photo 12). La plaque chauffante de ces équipements accumulent liquide visqueux, déchets et croûtes noires et brunes (photo 13). Le contour de ces équipements est maculé de gras, de couches collantes et de résidus alimentaires (photo 14). La tablette utilisée pour l'entreposage des sauces est sale et recouverte dans sa totalité, de débris alimentaires secs et crasseux (photo 15). La hotte de ventilation de cette aire présente des coulis de gras, et qui se composent en grosses gouttes vers le bas (photo 16). La partie du mur de la cuisine où se trouve la trappe de ventilation est considérablement recouverte de poussière noire (photos 17&18).			
CHAMBRE FROIDE			
Les tablettes des étagères et chariot de la chambre froide sont recouvertes de saleté, semblables à de la moisissure (photos 19&20). Le plancher de cette salle, surtout sous les palettes et entre les équipements présente une épaisse couche sale, noire et humide par endroit. Une forte odeur se dégage de cette salle.			
<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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GUEMEN, ADRIENNE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2015-04-24	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]	Signature		

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Officier de liaison : Lise Lévesque		Constat d'infraction n° 310 - 436 125 Référence n° <i>2633</i>	
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
Étant donné le danger imminent pour la santé des consommateurs, une ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement est émise pour malpropreté, pour une période de 4 jours, soit jusqu'au 24 avril 2015 .			
SIGNATURES			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input type="checkbox"/> OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input checked="" type="checkbox"/>			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ Préparation générale sans buffet		
N° permis :	2038097-0001-1		
Émis à (exploitant) :	9223-7494 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2014-09-02		
Date d'expiration :	2015-09-01		
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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GUEMENI, ADRIENNE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 	Année Mois Jour 2015-04-24	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

Établissement # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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 sur les surfaces et équipements de travail. Action prise : Voir à respecter à tout prix ce règlement.
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"> ■ Contours équipements de cuissons, tablettes de rangement chambre froides, mur cuisine (poussiéreux) SALES. ■ Au 1er étage: malaxeur, intérieur frigo, évier et robinet sales
3	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plusieurs contenants d'aliment empilés sur d'autres contenants d'aliment non recouverts.
4	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Viande et poisson crus entreposé au dessus du riz cuit et légumes..
5	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 ■ aliments sur la table froide conservés dans des plastiques non hygiéniques Action prise : Corrigé

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].

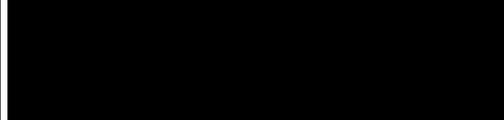
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carla Canales, 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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tablettes de rangement, surfaces de travail, chariots, contenants à ustensiles et à denrées sèches, grilles frigos, unités de ventilation et mur environnant, plancher et mur derrière les équipements de cuisson sales. ■ Vous devez faire le nettoyage des lieux, équipements et surfaces avant le début des opérations. <p>Action prise : J'ai fait nettoyer les surfaces les plus contaminées avant mon départ.</p>
2	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"> ■ Poulet et crevette en décongelation à la température de la pièce. <p>Action prise : Corrigé à ma demande</p>
3	Utiliser et entreposer les torchons d'une façon hygiénique. Les laver et changer régulièrement.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Torchons souillés, utilisés pour le nettoyage des surfaces de travail, équipements et ustensiles. ■ Torchons sales stockés dans le frigo <p>Action prise : Mis au sale</p>
4	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"> ■ Cartons sales, imbibés d'huile, recouvrant les tablettes <p>Action prise : Fait enlever</p>
5	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 d'excréments de rongeurs, sur le plancher, près du mur au 1er étage.
6	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir à respecter à tout prix cette réglementation.

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.	■ Plusieurs contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher dans les chambres froide et congelée. Action prise : Corrigé certains
---	--	--

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel : adrienne.guemeni@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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

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	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.	■ Poulets ou canards accrochés sur une table dans l'aire de préparation; ont été débarassés dès mon entrée dans la cuisine
2	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Viandes crues entreposées très près des légumes tranchés. Action prise : Corrigé à ma demande
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.	■ Tablettes de rangement, planchers (y compris tapis à l'entrée), unité de ventilation, frigos (surtout celui du 1er étage), micro-ondes, évier et environnement, contenants à ustensiles, boîtes de rangement etc etc SALES ET MOISIS par endroit. Action prise : Nettoyage immédiat des surfaces les plus contaminées
4	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Contenants d'aliment empilés sur d'autres contenants d'aliment non recouverts adéquatement. Action prise : Corrigé
5	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.	■ Viande en décongélation à la température de la pièce.
6	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	■ Utilisation de l'eau de javel comme désinfectant Action prise : Remis la liste des fournisseurs au responsable
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.	■ Lieu encombré, surtout les chambres froide, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.

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.	■ Plancher chambre froide et certaines tablettes recouverts de carton
---	--	---

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 dans l'entrepot au 1er étage
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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire. ■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire. ■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire
3	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 affiché, expiré depuis 2013.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 753000

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
<p>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</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 avons 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

Présence 2 certificats en hyg. et sal. aux noms de [REDACTED] et [REDACTED], gest.
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 : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca

J'  es 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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

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	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"> Sur les comptoirs: viande à moitié cuite: 15.6oC, riz cuit: 38oC, pattes de poulet:10oC,intestin cuit:14oC, crevettes crues:19oC Sur la table froide:crevettes cuites: 15oC <p>Action prise : Remis et expliqué la courbe des températures à l'exploitant</p>
2	Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent être décongelés à une température ambiante d'au plus 4°C; être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> Viande crue en décongélation sur le comptoir. Poisson en décongélation dans l'eau stagnante.
3	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"> Poulet (fumé) en attente d'être frit sur les crochets dans la cuisine.
4	Utiliser et entreposer les torchons d'une façon hygiénique. Les laver et changer régulièrement.	<ul style="list-style-type: none"> Torchons sales, utilisés pour recouvrir les pâtes cuites. <p>Action prise : Destruction volontaire</p>
5	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	<ul style="list-style-type: none"> Voir à respecter cette réglementation. <p>Action prise : Remis la liste des produits chimiques approuvés à l'exploitant</p>

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 749643

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\$
Loi P-29, r.1, art. 6.7.1.16, al. 1, par. a, b Viandes/décongélation	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.

Loi P-29, r.1, art. 6.7.1.16, al. 1, par. a, b Viandes/décongélation

Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent être décongelés à une température ambiante d'au plus 4°C; être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur.

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

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel : adrienne.guemeni@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 # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

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"> ■ Viandes dans une sauce maintenu à une température interne de 9°C, ail en morceaux (haché), et dumpling à 10°C. ■ Aliments maintenus à une température ambiante de 11°C.
2	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 et registres non disponibles. (Chinois uniquement)
3	Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent être décongelés à une température ambiante d'au plus 4°C; être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit carné décongelé à la température de la pièce. (Jarret de porc température interne de 3 °C au centre à 9°C vers l'extérieur)
4	Les produits marins congelés soumis à un traitement de décongélation doivent être décongelés à une température interne qui n'excède pas 4°C être maintenus dans cet état jusqu'à leur expédition ou jusqu'à leur préparation ultérieure.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit marin décongelé à la température de la pièce. (Calmar)
5	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliment non recouvert lors de son entreposage. (Dumpling, ail haché, jarret de porc, pieds de poules frits, intestin, etc..)
6	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 dans contenants d'aliment dans la chambre froide et dans plusieurs réfrigérateurs.
7 *	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.
8	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"> ■ Séquence du nettoyage, rinçage et de l'assainissement non respectée.
9	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée.
10	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 et pour divers surfaces.

11	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique (entre la table et le mur).
12	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.	■ INSALUBRITÉ GÉNÉRALISÉ. DANS SON ENSEMBLE, LES ÉQUIPEMENTS, LES SURFACES EN CONTACT DIRECTES ET INDIRECTES AVEC LES ALIMENTS, LES CHAMBRES FROIDES, RÉFRIGÉRATEURS, PIÈCES DE RANGEMENTS, PLANCHERS TANT DE LA CUISINE DU REZ DE CHAUSSÉ, QUE CELLE DU 2E ÉTAGE SONT COUVERT DE RÉSIDUS ALIMENTAIRES ET DE SALETÉS.
13	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.	■ Les blocs de bouchers en bois sont usés et craqués et doivent être sablés. Il en va de même pour les planches à découper. Les serviettes utilisées pour couvrir les aliments sont sales et noircies de graisse et autres débris alimentaire. Plusieurs des contenants de bois ou bambou sont très sales et abîmés les nettoyer ou les changer.
14	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.	■ Présence de mouches et drosophiles dans la cuisine au rez-de-chaussé.
15	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.	■ Cuisine, ainsi que pièce de stockage située dans la cuisine (près de la porte extérieur) encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.
16	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 sol au niveau de la pièce de stockage du 2e étage ainsi que dans la salle de préparation de cette même étage.

AUTRES REMARQUES

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 739622

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains	250\$ à 9,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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.

Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains

Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits. Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

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

Le rapport a été envoyé par la poste

Des photos ont été 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 : Nicolas Théberge

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

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


Signature

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

Établissement # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée sur les surfaces de travail.
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.	■ PRODUIT exposé à SOURCE de contamination: poches de sucre et de MSG ouvertes dans le corridor du 2ème étage. Action prise : Placer les poches ouvertes dans des contenants fermés.
3	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Contenants d'aliment empilés dans contenants d'aliment: frigo à légumes crus coupés (contenants superposés sans aucune protection). Action prise : Situation corrigée.
4	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Aliment non recouvert lors de son entreposage: chambre froide (plusieurs bacs de laitue lavée et nouilles).
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Nettoyer et maintenir propre: chambre froide (la grille du ventilateur et à proximité où il y a présence de moisissures).
6	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néons, dispositifs d'éclairage non protégés en cas de bris: 2 unités dans la cuisine.

NOTES

Deux attestations de gestionnaire en hygiène et salubrité.

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bédard

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 16053

CHEZ PING
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9223-7494 QUEBEC INC.
Dossier : 2038097-0001

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	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"> ■ The hot holder was at 40C. Foods (rice porridge, egg custards) kept in the hot holder ranged from 40C to 44C. Several steam baskets filled with meat based DIMSUM were kept at room temperature, temperatures ranged from 22C to 30C. **The internal temperature of foods kept in the hot holder must be at 60C or more. Foods should not be cooled down in the hot holder, they should be removed and refrigerated. There should be no food items in the hot holder once it is turned off. <p>Action prise : Items were transferred to the wa k-in cooler.</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"> ■ Meat based DIMSUM are cooled down at room temperature without a means of controlling the time nor the temperature. **Cool foods down in the refrigerator and not at room temperature.

NOTES

A temperature guide was given to the operator.

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 : Malia Bensouilah

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

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

Nature RESTAURATEUR

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

Période **2023-07-01 au 2024-06-30**

Lieu ou véhicule exploité

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401, BOUL. NEWMAN #1
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Exploitant RESTAURANT CHEZ PING INC.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401, BOUL. NEWMAN #1
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Établissement # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

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	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"> ■ Plusieurs aliments en attente d'être utilisés sur le comptoir de la cuisine. <p>Action prise : corrigé</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"> ■ Contenant de viande en découpe directement placé sur la poubelle <p>Action prise : corrigé</p>
3	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. <p>Action prise : corrigé</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"> ■ Aliments non recouverts lors de son entreposage. <p>Action prise : corrigé</p>
5	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.
6	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"> ■ Planche à découper, usées et fissurées. ■ Tablettes de rangement, rouillées ou revêtement abîmé.

7	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"> ■ Aire arrière/préparation et chambre froide: Présence de saleté et de crasse sur le plancher sous les équipements, les parois des équipements, les tablettes de rangement, le plancher sous les grilles des étagères de la chambre froide, sur celui de la chambre congelée etc etc. Présence de poussière sur l'unité de ventilation de la chambre froide. ■ Présence de gras sur le plancher sous les équipements et sur la partie inférieure des murs de cette section. Présence d'éclaboussures séchées sur certains coins des murs. ■ Aire avant: Présence de saleté et de débris sur le tapis à l'entrée et dans les autres sections. L'intérieur de la machine à glace est sale.
8	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de deux blattes mortes sur une trappe.

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 de l'entrepôt.
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet ni couvre-barbe. <p>Action prise : corrigé</p>
3	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
4	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"> ■ Pour votre rappel

NOTES

La compagnie [REDACTED] assure le contrôle de la vermine sur les lieux à une fréquence mensuelle.

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 : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Vannessa Phanor Cantave, 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 # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

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 *	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"> ■ Sur une table de la cuisine à la température ambiante 27.1.C de la cuisine il y avait en entreposage (depuis midi selon le responsable et mainenu à cette température jusqu'à 14:00 selon l'employé) du boeuf pané qui avait une température interne de 12.6.C, quelques morceaux de poulet pané pour général tao qui avait une température interne de 18.2.C, de wontons qui avaient une température interne de 11.3C et des nouilles cuites qui avaient une température interne de 12.1.C. ■ La chambre froide avait une température ambiante de 6.9.C. <p>Action prise : Aliments placés dans la chambre froide à ma demande.</p>

2 *	<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>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la cuisine il y a malpropreté généralisée des lieux, équipements, matériel, installations. Entre autres de nombreux contenants d'aliments et tablettes d'entreposage sont sales avec des accumulations de débris divers, de crasse jaune, noire, brune, et autres saletés. Des ustensiles de préparation dont épluchés légumes, fouets en entreposage sont sales. Planches à découper en entreposage qui sont graisseuses. ■ Petits contenants pour la cuisson vapeur sont encollés d'accumulations de saletés. Réfrigérateurs malpropres sur des surfaces soit sur les coupes-froids, portes, cadrage de porte, parois, pentures, poignées. ■ Des équipements de cuissons sont croûtés de gras durci ou de gras liquide, de matière carbonisée, de débris divers. ■ Le plancher est sale principalement sous les équipements de cuisson est recouverts d'importantes couches de saleté et de gras et près de murs. Plusieurs parties de murs sont salis de débris et éclaboussures séchées. ■ Dans la chambre froide la ventilation est poussiéreuse et avec présence de moisissure, les étagères d'entreposage en plastique ainsi que l'étagère métallique sont sales et avec présence de moisissure. Contenants d'aliments malpropres. Plancher sale principalement sous les étagère d'entreposage. <p>Voir à nettoyer ce qui est mentionnés et partout où nécessaire et maintenir propre par la suite.</p>
3 *	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. L'employé lave le matériel au savon et l'eau. Aucun assainisseur sur place.
4	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'excréments de souris dans la salle à manger qui est présentement fermée mais dans laquelle il y a du matériel alimentaire et des emballages d'aliments en entreposage. Les excréments de souris sont principalement sur le plancher et sur une tablette basse. Une boîte de carton avec des contenants d'emballages jetables était rongée. Des excréments sont aussi présents sur des tablettes dans des armoires de l'aire des serveurs qui est utilisée seulement pour le rinçage de matériel. ■ Présence de nombreuses petites mouches dans la cuisine principalement dans l'espace de la plonge et de cuisson vapeur et près du chariot mobile d'entreposage.
5	<p>L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir recommandations juxtaposées.
6	<p>Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laine d'acier utilisée pour rincer un équipement en contact avec le produit.

7	<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>■ Le responsable indique que le poulet pané (pour général tao) serait refroidi après cuisson pendant environ 30 minutes dans des grands contenants en plastique gris à la température ambiante sans contrôle de température et par la suite placés dans la chambre froide avec des couvercles fermés ou pellicule plastique fermé et lorsque température tiède placé dans le congélateur. Aucun contrôle de température a aucun moment.</p> <p>Action prise : Explication du refroidissement et des délais à respecter.</p>
8	<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>■ Des sacs à poubelles sont utilisés pour entreposer des aliments dans les congélateurs.</p>
9	<p>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.</p>	<p>■ Planche à découper et plaque de cuisson qui sont en entreposage sur le plancher.</p>
10	<p>Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.</p>	<p>■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre une table et un réfrigérateur.</p>
11	<p>Utiliser et entreposer les torchons d'une façon hygiénique. Les laver et changer régulièrement.</p>	<p>■ Torchons utilisés de façon prolongée ou à usages incompatibles.</p>
12	<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>■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. Utilisation de papier contact pour tapisser plusieurs tablettes d'entreposage dans la cuisine. Utilisation de ruban à coller pour recouvrir la poignée d'un ustensile de travail. Utilisation de cartons pour tapisser des tablettes, murs et plancher dans la cuisine. Tablettes, étagère en bois dont la peinture est manquante et ou absente, surfaces difficiles d'entretien.</p>
13	<p>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.</p>	<p>■ Un employé affecté à la préparation des aliments portait des vêtements sales.</p>
14	<p>S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.</p>	<p>■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: bouteilles, cellulaire, coupe ongles.</p>
15	<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>■ Le plancher de la cuisine est en mauvais état (tuiles brisées ou avec des sections manquantes).</p>
16	<p>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</p>	<p>■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.</p>

AUTRES REMARQUES

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

1	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.	■ Espace entre le bas de la porte et le cadre de la porte vers l'extérieur dans la cuisine.
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 disponible sur place au moment de l'inspection
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète et non fonctionnel. Le distributeur de papier à l'évier de lavage des mains ne fonctionne pas et deux rouleaux de papiers à mains sont placés sur des tablettes d'entreposage et non dans des distributeurs de papiers.
4	Les éviers de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Le robinet de l'évier de la plonge coule. Il est impossible de le fermer complètement.
5	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 dans la cuisine, la salle à manger et la chambre de congélation. Veuillez vous conformer sans délai un avis de non conformité a déjà été donné à cet effet le 2021-08-31.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 883871

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

<p>Motifs d'inspection: Inspection régulière et enquête de plainte au sujet d'aliment impropre à la consommation.</p> <p>Des photos ont été prises pendant l'inspection.</p> <p>Remis aide-mémoire des règles d'hygiène et salubrité alimentaires en chinois et français et autocollant aide-mémoire des températures de conservation des aliments.</p> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>
--

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Maria Angelica Rodriguez, 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° 310 556 072 Référence n° 8745	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) RESTAURANT CHEZ PING INC.		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail) 514 595-1888	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2022-07-20 13:15	<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article Article 2.2.1.	
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 RESTAURANT CHEZ PING INC.			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant		N° établissement 116593	
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"/>			
Je me suis présentée au commerce RESTAURANT CHEZ PING INC. en compagnie de ma collègue Madame Maria Angelica Rodriguez le 20 juillet 2022 à 13:15. À mon arrivée, le commerce était ouvert et en opération. La porte qui donnait sur l'espace de prises de commandes et de ramassage des commandes était débarrée. Je me suis présentée au gérant [REDACTED] à l'aide de ma carte d'inspectrice et il m'a laissé procéder à l'inspection.			
Pendant l'inspection il y avait 4 employés dont deux en cuisine qui préparaient des aliments et qui nettoyaient du matériel alimentaire. Il y avait dans la section avant, deux employés incluant le gérant. Un faisait entre autres le service au comptoir pour les clients et l'autre préparait entre autres des portions de sauce.			
<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) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules) RODRIGUEZ, MARIA ANGELICA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-07-21	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-07-01
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° 310 556 072 Référence n° 8745	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Pendant l'inspection il y a eu plusieurs personnes qui ont ramassé des commandes pour emporter.</p> <p>Sur le mur de l'espace des serveurs, il y avait un permis du Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec émis au nom de l'exploitant RESTAURANT CHEZ PING INC. mais ce dernier était expiré en date du 2022-06-30 (photo #1). En consultant le site internet du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec au moment de l'inspection, dans la section des permis en vigueur pour les exploitants, j'ai pu constater que le permis de l'exploitant avait été renouvelé et qu'il expirait en date du 2023-06-30.</p> <p>Le commerce est un restaurant dont la salle à manger était fermée pour les clients au moment de l'inspection. Seules des commandes pour emporter étaient effectuées. Le commerce comportait au moment de l'inspection une petite cuisine, une petite chambre froide, un espace pour les serveurs et la salle à manger utilisée à ce moment essentiellement pour l'entreposage d'aliments et de matériel alimentaires.</p> <p>Pendant l'inspection, j'ai constaté qu'il y avait malpropreté généralisée des lieux, des équipements, du matériel et des ustensiles. Voici le détail de mes principales constatations.</p> <p>CHAMBRE FROIDE</p> <p>Dans la chambre froide, plusieurs grands contenants en plastique gris dans lesquels se trouvaient des aliments en entreposage tels qu'entre autres plusieurs emballages de viandes, étaient souillés de saletés diverses. Il y avait de la crasse brune opaque et de la saleté blanche opaque sur plusieurs surfaces des contenants. De la saleté noirâtre ressemblant grandement à de la moisissure était aussi présente sur plusieurs de ces contenants (photo #2). Un petit bol en bois utilisé pour la cuisson vapeur renfermait des aliments à cuire. Le bol et son couvercle étaient encollés sur la majorité de leurs surfaces externes d'amas de saleté brune (photo #3). Certains pourtours extérieurs hauts de contenants en acier inoxydable dans lesquels se trouvaient des aliments en entreposage étaient maculés de crasse jaune opaque. Les étagères d'entreposage alimentaire fait de plastique noir avaient sur leurs tablettes des débris d'aliments divers et de gras (photo #4). Elles avaient aussi de la moisissure verdâtre et de la saleté blanchâtre sur de nombreuses surfaces dont principalement sur et sous leurs tablettes (photo #5 et #6). L'échelle métallique sur laquelle se trouvaient des emballages alimentaires et des carottes non emballées était aussi croûtée de saleté sur plusieurs surfaces dont les parties basses et il y avait aussi de la moisissure noirâtre (photo #7). Le plancher sous les étagères d'entreposage et sous l'échelle d'entreposage, était recouvert de débris divers accumulés et de matière humide. L'unité de réfrigération était sale avec un mélange de poussière et de ce qui semblait être de la moisissure (photo #8). De la moisissure noirâtre était présente sur la base d'un mur de la chambre froide.</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) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules) RODRIGUEZ, MARIA ANGELICA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-07-21	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-07-11
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° 310 556 072 Référence n° 8745	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Tout près de là, sur une table, il y avait des piles de petits bols en bois avec couvercle dans lesquels se trouvaient des aliments à cuire à la vapeur. Plusieurs de ces contenants et couvercles étaient encollés de crasse brunâtre accumulée (photo #20).</p> <p>Dans la cuisine il y avait beaucoup de matériel prêt à être utilisé qui était sale. Il y avait entre autres une planche à découper entreposé verticalement sur le plancher qui était très grasseuse, il y avait un épluche-légume recouvert de crasse brunâtre sur sa lame et parties environnantes et deux fouets qui avaient leur partie interne près du manche salie de saleté séchée brune (photo #21). L'ouvre-conserve était recouvert près des lames d'épaisse crasse brune et un coupe aliment souillé de débris organiques orangés (photo #22). Plusieurs casseroles avaient le pourtour de leurs poignées croûtés de saletés agglomérés formant des reliefs inégaux ainsi que le pourtour extérieur plusieurs plaques de cuisson métalliques (photo #23 et #24).</p> <p>Plusieurs murs dans la cuisine étaient salis d'éclaboussure séchés de résidus organiques ou de crasse diverses dont entre autres le mur au-dessus de l'évier, le mur derrière un chariot d'entreposage d'aliments, le mur au côté d'un réfrigérateur situé face aux équipements de cuisson et un mur, le mur au côté d'une table de préparation situé près de la chambre froide (photo #25). Le plancher de la cuisine était aussi outre sous les équipements de cuisson malpropre. Il y avait des accumulations de gras ou de débris séchés à plusieurs endroits principalement sous et autour d'équipements alimentaires.</p>			
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 (restaurateur, photo #1)		
N° permis :	2476315-0001-01		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT CHEZ PING INC.		
Date de délivrance :	2021-07-01		
Date d'expiration :	2022-06-30		
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) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules) RODRIGUEZ, MARIA ANGELICA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-07-21	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2022-09-01
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

8745

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez [REDACTED]

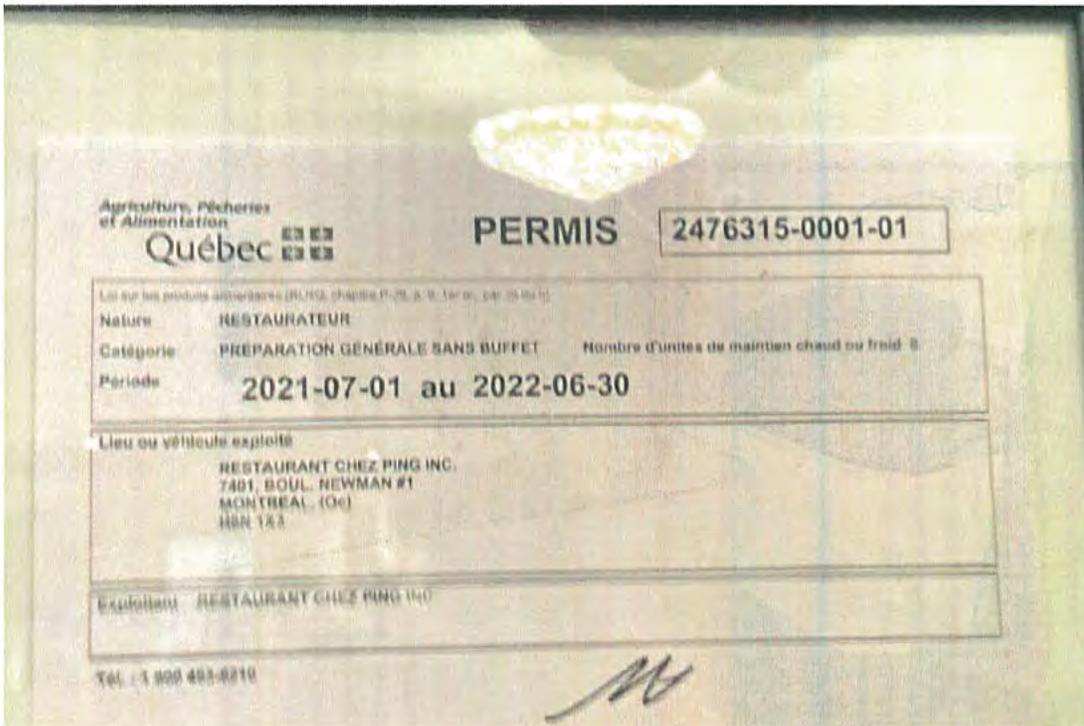


Photo #1



Photo #2

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong, [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez, [REDACTED]



Photo #3



Photo #4

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez [REDACTED]



Photo #5



Photo #6

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong, [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez, [REDACTED]



Photo #7

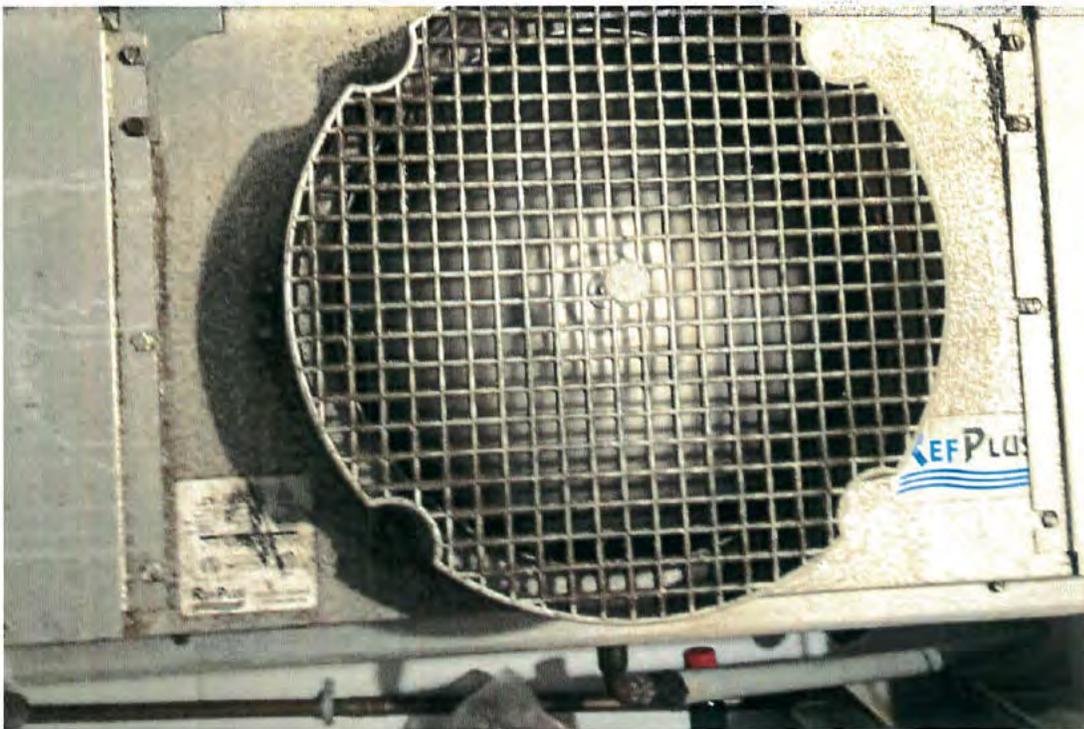


Photo #8

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez [REDACTED]



Photo #9



Photo #10

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong_ [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez [REDACTED]



Photo #11



Photo #12

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez [REDACTED]



Photo #13



Photo #14

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez [REDACTED]



Photo #15

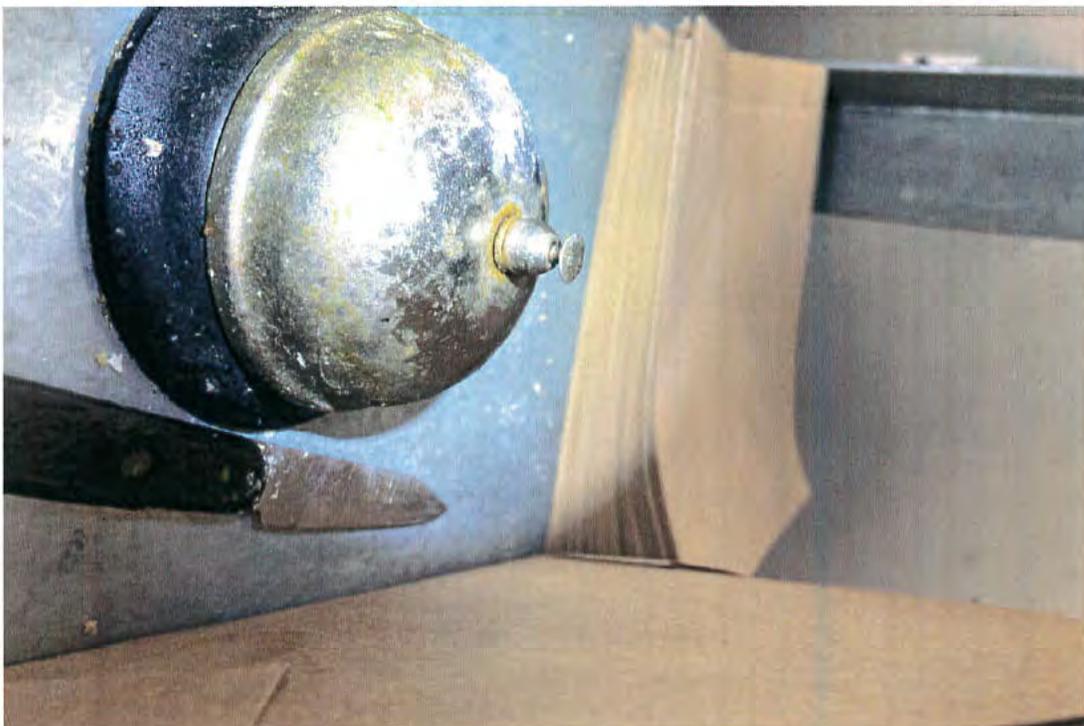


Photo #16

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong, Maria Angelica Rodriguez



Photo #17

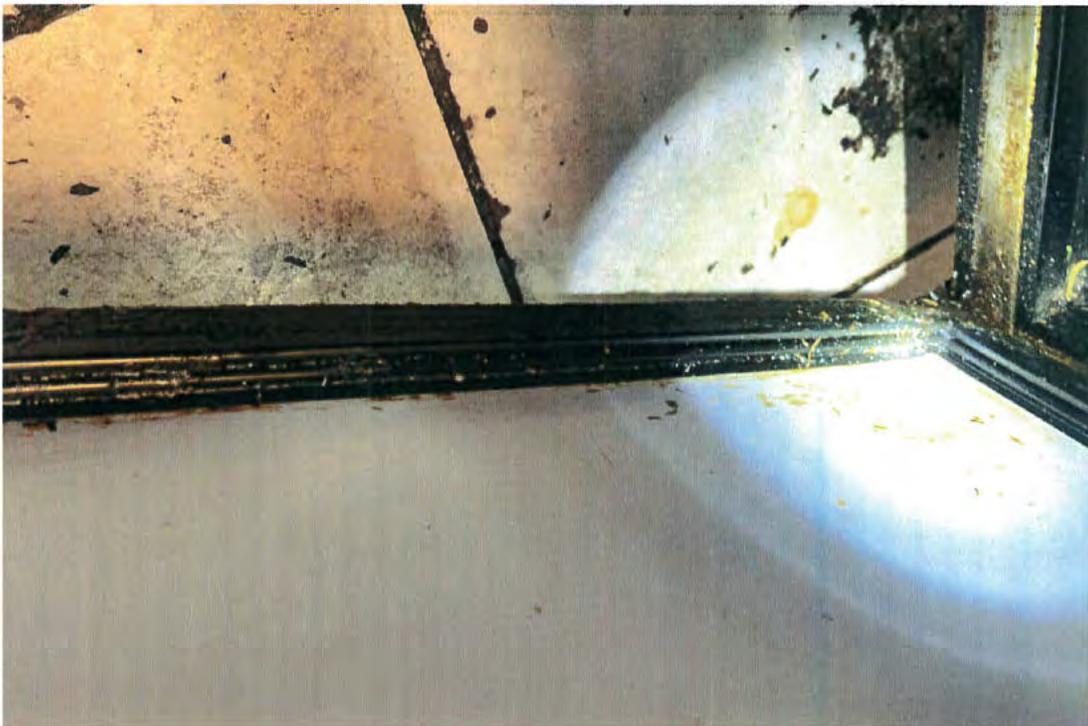


Photo #18

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong, Maria Angelica Rodriguez



Photo #19



Photo #20

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez [REDACTED]

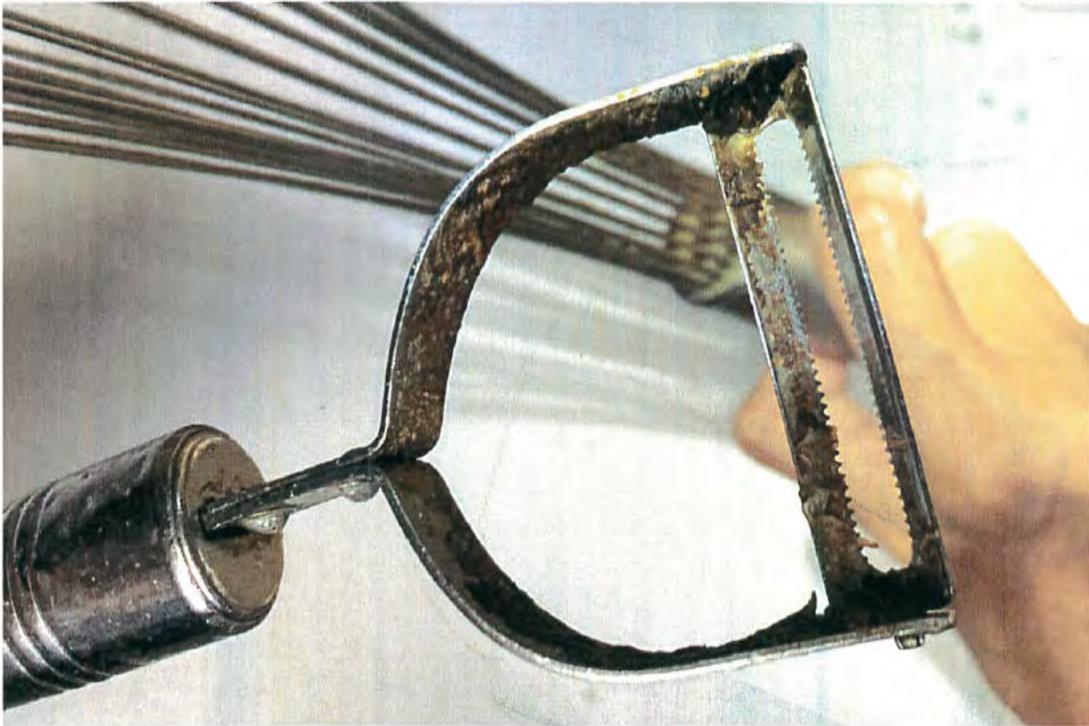


Photo #21



Photo #22

Établissement #116593
Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.
Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.
Jolaine Asnong [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez [REDACTED]



Photo #23



Photo #24

Établissement #116593

Raison sociale: RESTAURANT CHEZ PING INC.

Exploitant: RESTAURANT CHEZ PING INC.

Adresse: 7401, Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3

Photos prises le 2022-07-20, article 2.2.1.

Jolaine Asnong [REDACTED] Maria Angelica Rodriguez [REDACTED]



Photo #25

Établissement # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

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	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"> ■ Couche épaisse de crasse, gras et de résidus sur le long du plancher sous les équipements de cuisson et sur celui sous le frigo en face. La machine à glace (non fonctionnelle) est sale. Présence de coulures sur l'éplancher de la chambre froide et sur les murs, de saleté sur les coulisses du chariot, des tablettes de rangement, le contour du cuiseur à riz et sur le tapis à l'entrée. ■ Présence de givre dans la chambre congelée.
2	Lorsque nécessaire, le temps requis pour la préparation des aliments potentiellement dangereux à une température supérieure à 4°C doit être le plus court possible de manière à en assurer l'innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments (wonton) attendent trop longtemps sur le comptoir avant d'être totalement confectionnés. <p>Action prise : Mis au frigo</p>
3	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"> ■ Ail dans l'huile, en attente à la température de la pièce. <p>Action prise : Mis au frigo</p>
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"> ■ L'employé touche des surfaces ou produits incompatibles sans se laver les mains.
5	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installation pour le lavage des mains incomplète: le contenant de savon à mains est vide.
6	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"> ■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de vêtements de travail et le tablier du cuisinier était sale.
7	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 d'excréments de souris sur le plancher sous le cuiseur à riz et quelques uns sur la tablette de l'armoire de l'aire de service.

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. Action prise : destruction volontaire
9	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La peinture de certaines tablettes de rangement est écaillée. ■ Présence de rouille sur des tablettes de rangement.

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 de la chambre froide.
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet. Action prise : corrigé
3	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 870893

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2.1 Aliments surélevés du sol	250\$ à 6,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 2.1.2.1 Aliments surélevés du sol

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.

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

Un nettoyage se doit sur le plancher sous les équipements de votre cuisine.

Voir à nettoyer la chambre congelée.

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 : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@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 # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lieux malpropres. Surfaces de contact alimentaire, entreposage avec de la saleté formant une couche, graisse, accumulation des résidus alimentaires. Accumulation de gras, aliments calcinés dans la section de cuisson et autres. <p>Action prise : Nettoyage demandé</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"> ■ Aliments maintenus à une température interne entre 12 et 15°C: Nouilles cuites à 15C Poulet et boeuf panés à 12C. <p>Action prise : Correction demandée</p>
3	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"> ■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. L'employé nettoie la surface à l'aide d'un torchon humide. Le nettoyage des surfaces se fait sans assainir. L'employé n'est pas en mesure de me montrer un assainisseur. Il me montre une bouteille avec un liquide qui mousse, mais il n'est pas possible de savoir s'il agit du savon ou d'assainisseur.
4	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre une table et un réfrigérateur.
5	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"> ■ Congélateur encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 863016

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 6,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux

Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

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

NOTES

Suivi de conformité
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 .

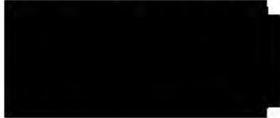
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maria Angelica Rodriguez

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

Courriel: maria.angelica.rodriquez@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

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° 310 544 463 Référence n° 8083	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) RESTAURANT CHEZ PING INC.		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal 7401, Boul. Newman Local 01 LaSalle, Québec. H8N 1X3			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail) 514 595-1888	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2021-03-11 13:05		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article Article 2.2.1
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 RESTAURANT CHEZ PING INC.			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 7401, Boul. Newman Local 01 LaSalle, Québec. H8N 1X3		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Épicerie avec préparation avec un employé		N° établissement 116593	
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, j'ai rencontré [REDACTED] à qui j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection. L'établissement RESTAURANT CHEZ PING INC. est situé au 7401, Boul. Newman Local 01 à Montréal. Ce commerce est exploité par la compagnie RESTAURANT CHEZ PING INC. tel qu'inscrit au Registraire des entreprises du Québec ainsi que sur le permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de catégorie Préparation générale sans buffet en vigueur jusqu'au 2021-06-30 (Photo #1). L'établissement est un restaurant avec une cuisine qui compte avec plusieurs sections de préparation et une section de nettoyage de matériel. Le restaurant prépare des mets de la cuisine chinoise que les clients peuvent emporter pour manger hors de l'établissement. La salle à manger était temporairement fermée à cause de restrictions liées à la COVID.			
<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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) RODRIGUEZ, MARIA ANGELICA		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021 04 07	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

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° 310 544 463 Référence n° 8083
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

Lors de l'inspection, la porte principale à l'avant de l'établissement était débarrée. À ce moment, l'affiche lumineuse où l'on peut lire "Ouvert" clignotait annonçant l'ouverture du commerce. Plusieurs clients et livreurs se sont présentés pour récupérer leurs commandes pour emporter. Un employé faisait cuire des aliments dans la cuisine. Le commerce est composé d'une cuisine avec une section d'équipements de cuisson, une table froide, un réfrigérateur, des tables de travail, une section de nettoyage, un entrepôt, une chambre froide et une chambre de congélation.

SECTION DE PRÉPARATION ET NETTOYAGE DE MATÉRIEL
 Complètement au fond de la cuisine, il y avait une section d'équipements de cuisson avec des woks et des friteuses. Les woks étaient recouverts de résidus alimentaires calcinés (Photo #2). Les paniers des friteuses étaient encroûtés d'amas de gras entre jaunâtre et brunâtre (Photo #3). Devant les woks, il y avait une surface de travail. Des contenants d'épices et des sauces se trouvaient aussi dans cette section. La surface de travail devant les woks était recouverte d'une couche de saleté grasseuse (Photo #4). Une couche durcie de saleté grasseuse tapissait la surface d'entreposage sous la surface de travail devant les woks. Le bas du mur à gauche des équipements de cuisson était noirci. Le plancher près des équipements de cuisson était collant. En face de la ligne d'équipements de cuisson, il y avait des surfaces de travail avec des tablettes d'entreposage et un réfrigérateur avec surface de travail. Une couche de saleté grasseuse, plus épaisse par endroits, tapissait les surfaces de travail et les tablettes d'entreposage. Les poignées des portes du réfrigérateur étaient collantes. Les parois à l'intérieur du réfrigérateur étaient recouvertes d'une couche de saleté, résidus alimentaires et tâches noires semblables à de la moisissure (Photos #5 et 6). À droite du réfrigérateur, il y avait une table de travail avec des tablettes d'entreposage en haut et en bas de la table. La paroi extérieure à droite du réfrigérateur était recouverte de coulures et amas de résidus alimentaires (Photo #7). Les rebords de la table étaient recouverts de résidus alimentaires. Des couteaux étaient entreposés entre la paroi droite du réfrigérateur et la table de travail. J'ai pris les couteaux et je les ai déposés sur la table de travail. Les lames des couteaux étaient recouvertes d'une couche de saleté durcie, les manches des couteaux étaient collantes au toucher. La table de travail était recouverte de résidus alimentaires secs. Sur certaines sections de la table de travail j'ai constaté l'accumulation de saleté noire et des résidus alimentaires secs (Photo #8). Sur la tablette inférieure d'entreposage de la table, il y avait des contenants et des boîtes de conserves alimentaires. La tablette était recouverte d'une épaisse couche de saleté noire. Quelques résidus alimentaires recouvraient aussi la tablette (Photos #9 et 10). Une croûte d'aliments calcinés recouvrait le plancher en dessous des équipements de cuisson (Photo #11). Il y avait aussi accumulation de gras par terre en arrière des équipements de cuisson (Photo #12). Du côté droit de la cuisine, il y avait une table de travail avec des tablettes d'entreposage. La surface de travail de la table était collante au toucher. Le rebord de la table était recouvert d'une couche de résidus alimentaires secs (Photo #13). La tablette inférieure de la table de travail était recouverte d'une couche de saleté noire (Photo #14). En arrière de la table de travail, il y avait une section de nettoyage de matériel. Des contenants déjà nettoyés se trouvaient entreposés dans cette section. Une couche de saleté jaunâtre et grisâtre recouvre à l'intérieur et extérieur des contenants déjà nettoyés (Photos #15 et 16). J'ai frotté l'intérieur d'un des contenants à l'aide d'un tampon d'alcool. Le tampon d'alcool est devenu jaune brunâtre (Photo #16). Les tablettes d'entreposage, murs et plancher de la section étaient recouverts de gras, éclaboussures d'aliments et saleté noire (Photos #17 et 18). Une table de travail avec tablette d'entreposage inférieure se trouvait dans cette section. La surface de travail était grasseuse, les rebords de la table étaient recouverts d'une couche de saleté jaunâtre (Photo #19).

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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		
Nom et prénom (en majuscules) RODRIGUEZ, MARIA ANGELICA	Nom et prénom (en majuscules)		
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021 04 07	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]	Signature		

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° 310 544 463 Référence n° 8083	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Sur la tablette inférieure de la table de travail, il y avait des contenants alimentaires, une planche à découper et un contenant métallique avec des couteaux. La tablette était grasseuse et recouverte de saleté noire par endroits. Des débris alimentaires recouvraient les lames des couteaux et leurs manches étaient collantes (Photos #19 et 20). Dans la section de préparation, il y avait une chambre froide et une chambre de congélation. Des contenants avec des aliments crus et prêts à manger se trouvaient sur les étagères dans la chambre froide. Les contenants étaient noircis par endroits. J'ai retiré le couvercle d'un contenant entreposé sur une étagère. Le contenant était noirci de saleté. Des nouilles réhydratées se trouvaient entreposées dans ce contenant (Photo #21). Le plancher de la chambre froide était collant. Une couche de saleté et des résidus alimentaires tapissaient le plancher sous les étagères (Photo #22). Un fouillis régnait dans la chambre de congélation. Le plancher de la chambre de congélation était recouvert de débris alimentaires et la saleté noire par endroits (Photo #23).</p>			
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 :	2476315-0001-01		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT CHEZ PING INC.		
Date de délivrance :	2020-07-01		
Date d'expiration :	2021-06-30		
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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) RODRIGUEZ, MARIA ANGELICA		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2021 04 07		
Signature 		Signature	

#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 

PERMIS 2476315-0001-01

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-25, a. 6, 1er al., par. m ou n)

Nature	RESTAURATEUR	
Catégorie	PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET	Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0
Période	2020-07-01 au 2021-06-30	

Lieu ou véhicule exploité
RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401, BOUL. NEWMAN #1
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Exploitant RESTAURANT CHEZ PING INC.

Tél. : 1 800 463-6210


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

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

photo #1

Photo #2



#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]

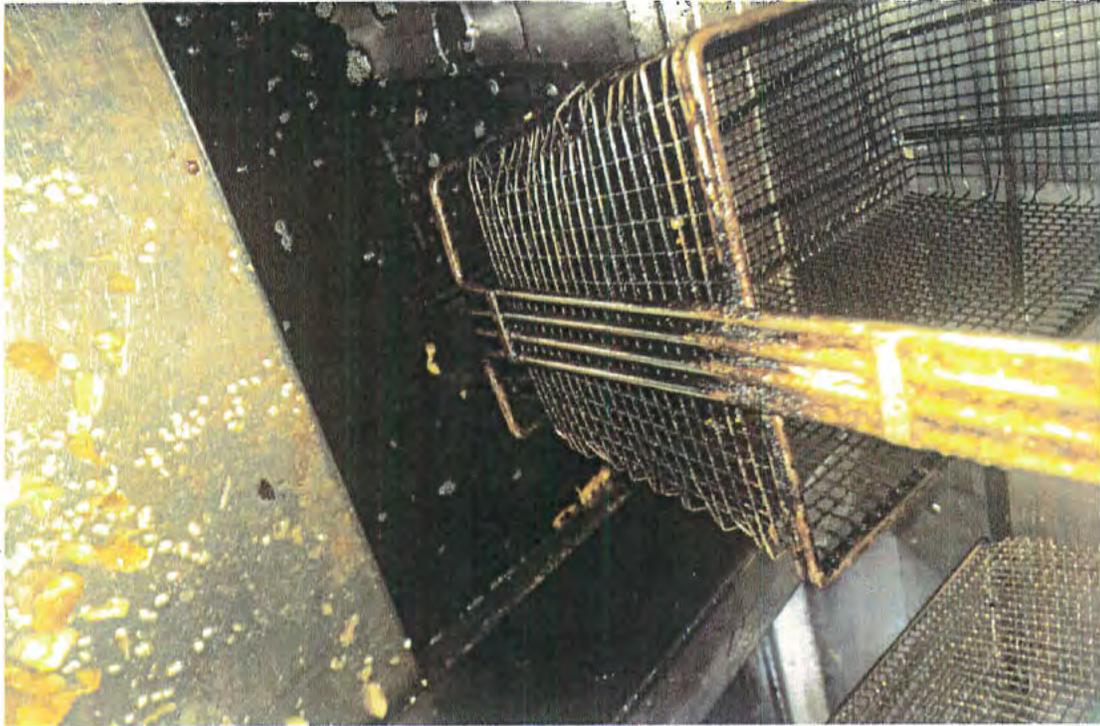


Photo #3



Photo #4

#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]

Photo #5



Photo #6



#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo # 7



Photo # 8

#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo # 9



Photo # 10

#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo # 11



Photo # 12

#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]

photo #13



photo #14



#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]

Photo #15

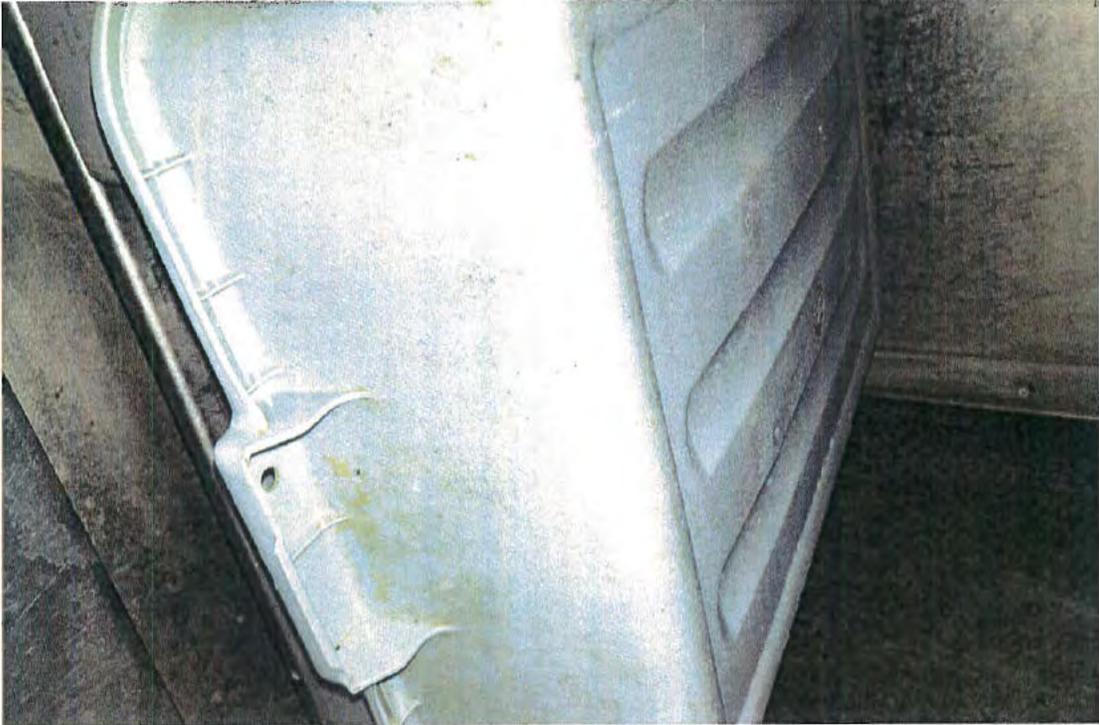


Photo #16



#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]

Photo #17

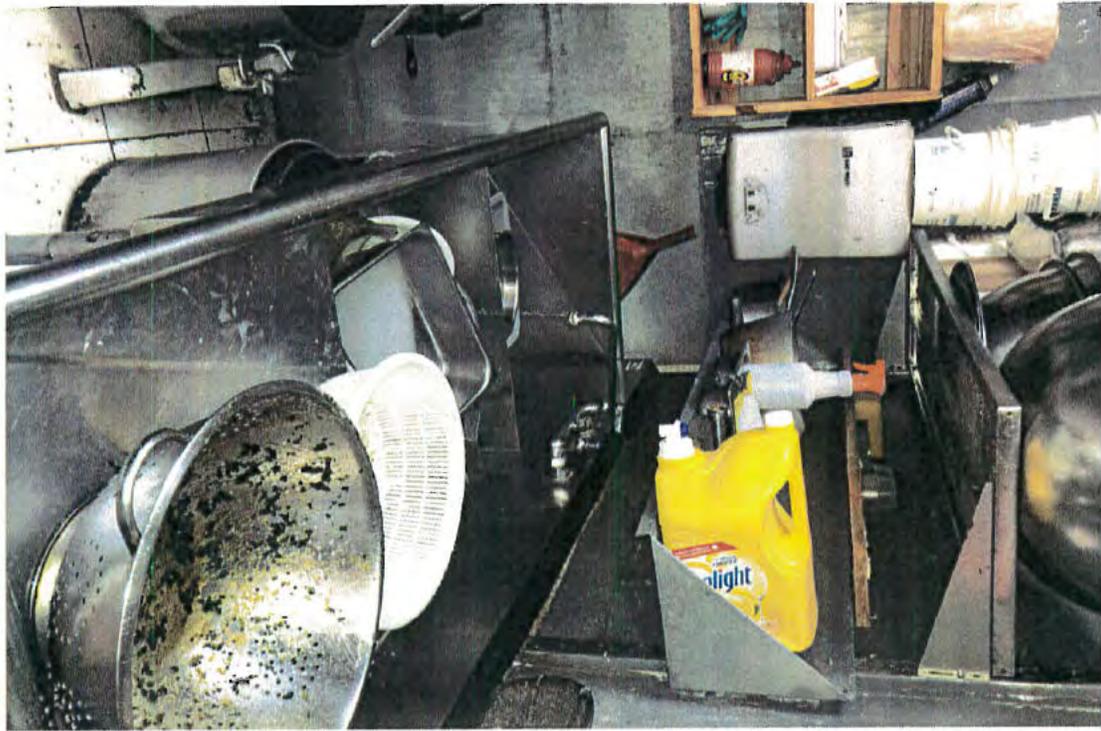


Photo #18



#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo # 19



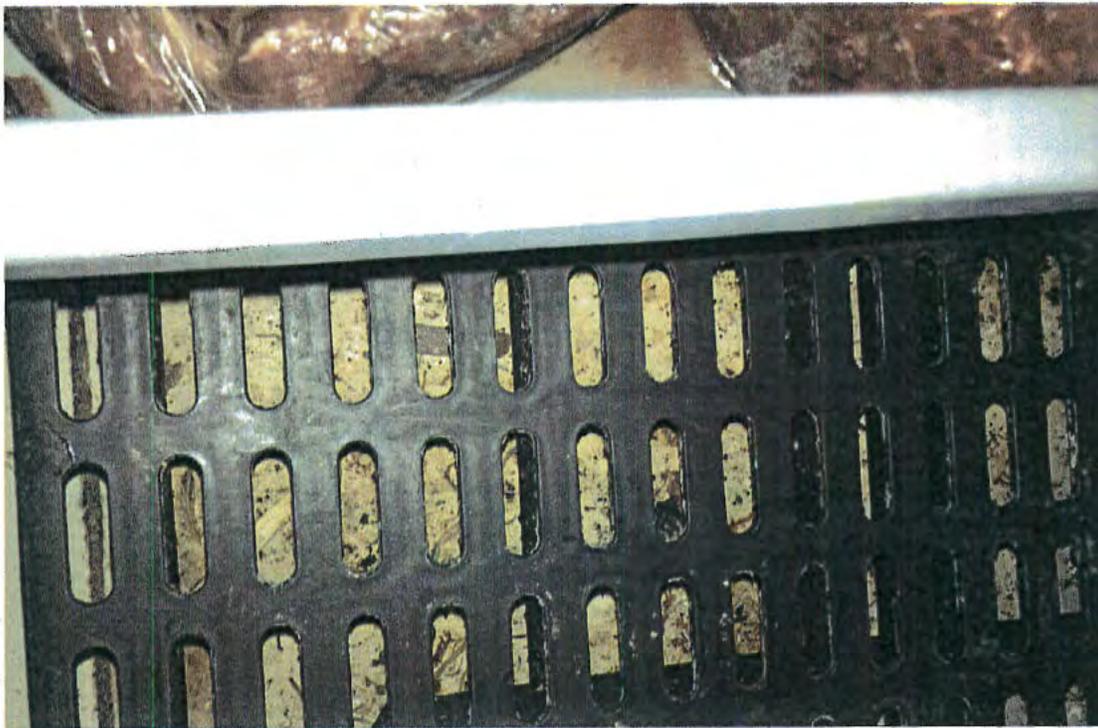
Photo # 20

#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]

Photo #21



Photo #22



#116593 RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3
Photo prise le: 2021-03-11 art. 2.2.1
M.A. RODRIGUEZ: [REDACTED]



Photo# 23

Établissement # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

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'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"> ■ Un tableau avec des petites punaises se trouve dans l'aire de préparation des aliments. <p>Action prise : Les punaises ont été retirées</p>
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: - Poulet pané 15.9C - Lanières de boeuf cuit 12.3C
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C 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"> ■ Grand contenant de riz refroidi à la température de la pièce.
4	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée lors du nettoyage des surfaces de travail.
5	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.
6	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre deux équipements.
7	Effectuer le nettoyage et l'assainissement des surfaces du matériel et de l'équipement avant de les utiliser pour des aliments associés à un niveau hygiénique inférieur (volailles et viandes de gibier, viandes rouges crues, autres aliments crus, aliments cuits ou prêts à consommer).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Une planche à découper est entreposée à même le sol.
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, le papier à mains n'est pas dans un distributeur.

9	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"> -Contentants d'épices -Bacs en plastique -Intérieur des réfrigérateurs -Tablettes basses ■ Lieux malpropres: Murs et plancher près des équipements de cuisson.
---	--	---

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.	■ Plusieurs contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre froide.
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.

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 : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@montreal.ca

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

[REDACTED]

Signature

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

Établissement # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

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	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: paniers à friteuses, poignées des gros paniers en inox pour la cuisson des dumplings, plancher (coin d'accès difficile) dans la chambre froide, congélateur.
2	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.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: paniers en bambou pour la cuisson des dumplings.
3	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Aliment cru (viandes crues entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger dans la chambre froide.
4	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique: entre deux tables
5	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.	■ Lieu encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique: congélateur rempli et mal organisé, les boîtes sont pele-mele, empilés
6	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Aliments non recouverts lors de son entreposage dans le congélateur.

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 du congélateur et chambre froide.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marc Desautels, 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 # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Distr buteurs à savon et papier vides dans les aires de préparation et service. <p>Action prise : Situation corrigée à ma demande.</p>

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Porte de sortie vers l'extérieur du commerce en très mauvais état dans la cuisine. Il y a plusieurs espaces entre la porte et le plancher et /ou le cadre de la porte. ■ Selon Mme la porte sera réparée demain matin. <p>Action prise : Il a été demandé de bloquer les espaces de la porte de manière temporaire avant de quitter le commerce aujourd'hui. IT IS A PRIORITY TO REPAIR THE DOOR.</p>

NOTES
<p>Un nettoyage a été effectué dans la cuisine, entrepôt, salle à manger et bar en date du 28-02-2019. La compagnie d'extermination [REDACTED] a fait une intervention à l'établissement ce matin (facture # 97335857). Suivre les recommandations de la compagnie d'extermination.</p> <p>Les tables et surfaces de travail ont été nettoyées et assainies pendant la rédaction du rapport.</p> <p>Toutes les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées et assainies avant le début des opérations.</p> <p>Après analyse du dossier, il se révèle que l'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la santé des consommateurs.</p> <p>En conséquence, mainlevée de cette ordonnance de cesser l'exploitation vous est accordée.</p> <p>_____</p> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maria Angelica Rodriguez

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

Courriel: maria.angelica.rodriguez@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

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'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'une grande quantité d'excréments frais de souris : Aire de préparation: Dans le local d'entreposage: 1 sac de riz rongé, présence d'excréments sur des sacs de riz, de farine et de sucre, sur une surface de travail, sur des tablettes de rangement de vaisselle et divers équipements, Aire de service: Sur le comptoir, sur des tablettes de rangement de vaisselle ■ Présence d'une grande quantité d'excréments frais de souris à plusieurs endroits sur le plancher dans l'aire de préparation, de service, dans le vestiaire et de la toilette des employés <p>Action prise : Destruction volontaire de 1 sac de riz rongé. Ordonnance de cessation des activités émise</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"> ■ Nettoyage général a effectué. Équipements de cuisson, espace de rangement de vaisselle, vivarium, mélangeur, évier, machine à glace ■ Plancher, tapis de l'aire de préparation et entrepôt
3	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Étape de nettoyage et assainissement 1-Eau chaude et savon 2-Rincer 3-Assainir <p>Action prise : Vérification des produits utilisés</p>
4	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit chimique utilisé qui n'est pas approuvé pour usage alimentaire. Utilisation de savon à linge en poudre

5	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre 2 tables et entre un équipement et un mur
6	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Plusieurs aliments non recouverts lors de son entreposage dans la chambre froide et entrepôt.
7	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Contenants d'aliment empilés sur d'autres contenants d'aliment non recouverts dans la chambre froide.
8	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. Manteau entreposé directement sur des aliments dans l'entrepôt
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.	■ Un employé affecté à la préparation des aliments portait des vêtements sales. ■ Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.
10	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 ou peinture écaillée).
11	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré depuis le 30 Juin 2018.
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.	■ Porte extérieure de la cuisine non étanche
3	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus cinq jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 831104

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 ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
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

Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur

Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.

Loi P-29, r.1, art. 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.

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

Cie d'extermination : [REDACTED] EL
AVIS ADMINISTRATIF -- DIRECTION remis en mains propres à la responsable
[REDACTED] lors de la visite
Photos prises
Ordonnance de cessation des opérations émise

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 : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

[REDACTED]

Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marc Desautels, 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 # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

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'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'une grande quantité d'excréments frais de souris : Aire de préparation: Dans le local d'entreposage: 1 sac de riz rongé, présence d'excréments sur des sacs de riz, de farine et de sucre, sur une surface de travail, sur des tablettes de rangement de vaisselle et divers équipements, Aire de service: Sur le comptoir, sur des tablettes de rangement de vaisselle ■ Présence d'une grande quantité d'excréments frais de souris à plusieurs endroits sur le plancher dans l'aire de préparation, de service, dans le vestiaire et de la toilette des employés <p>Action prise : Destruction volontaire de 1 sac de riz rongé. Ordonnance de cessation des activités émise</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"> ■ Nettoyage général a effectué. Équipements de cuisson, espace de rangement de vaisselle, vivarium, mélangeur, évier, machine à glace ■ Plancher, tapis de l'aire de préparation et entrepôt
3	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Étape de nettoyage et assainissement 1-Eau chaude et savon 2-Rincer 3-Assainir <p>Action prise : Vérification des produits utilisés</p>
4	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit chimique utilisé qui n'est pas approuvé pour usage alimentaire. Utilisation de savon à linge en poudre

5	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre 2 tables et entre un équipement et un mur
6	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Plusieurs aliments non recouverts lors de son entreposage dans la chambre froide et entrepôt.
7	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Contenants d'aliment empilés sur d'autres contenants d'aliment non recouverts dans la chambre froide.
8	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. Manteau entreposé directement sur des aliments dans l'entrepôt
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.	■ Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail. ■ Un employé affecté à la préparation des aliments portait des vêtements sales.
10	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 ou peinture écaillée).
11	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré depuis le 30 Juin 2018.
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.	■ Porte extérieure de la cuisine non étanche
3	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 831104

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
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	
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.	

Loi P-29, r.1, art. 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.

Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux

Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

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

NOTES

RAPPORT AMENDÉ REMIS EN MAINS PROPRES À [REDACTED]

RETRAIT POURSUITE JUDICIAIRE ART LOI 9N - PERMIS

Cie d'extermination : [REDACTED]

AVIS ADMINISTRATIF - DIRECTION remis en mains propres à la responsable [REDACTED] lors de la visite

Photos prises

Ordonnance de cessation des opérations émise

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 : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

[REDACTED]

Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

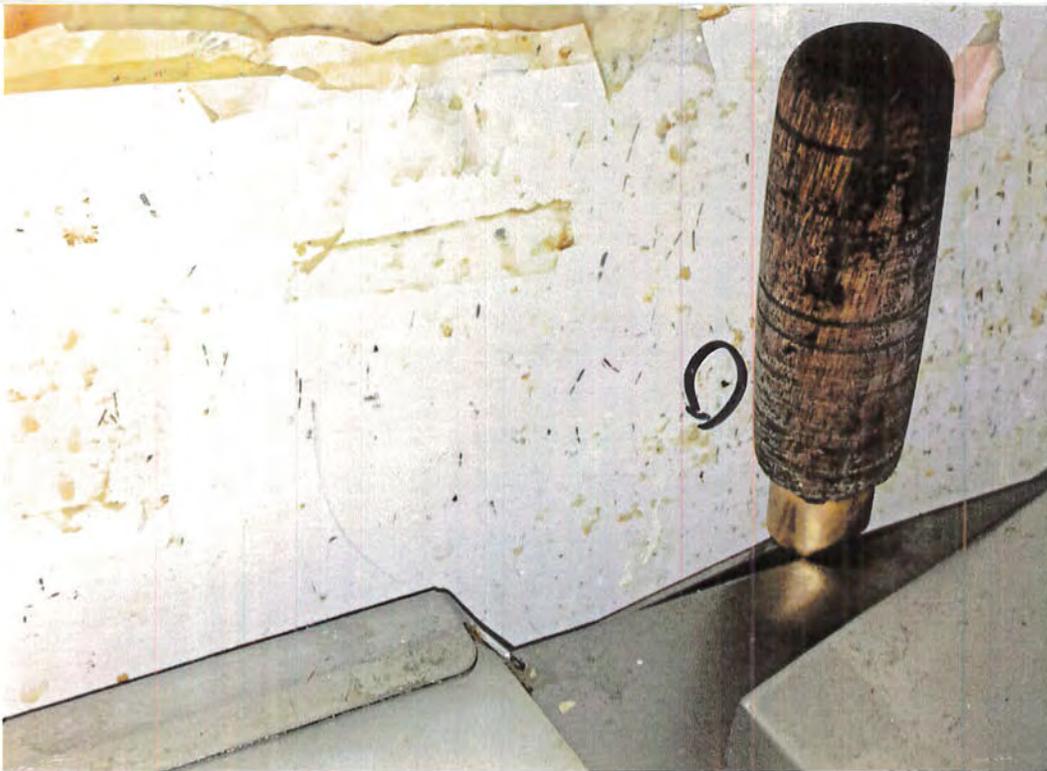
Marc Desautels, Superviseur

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.

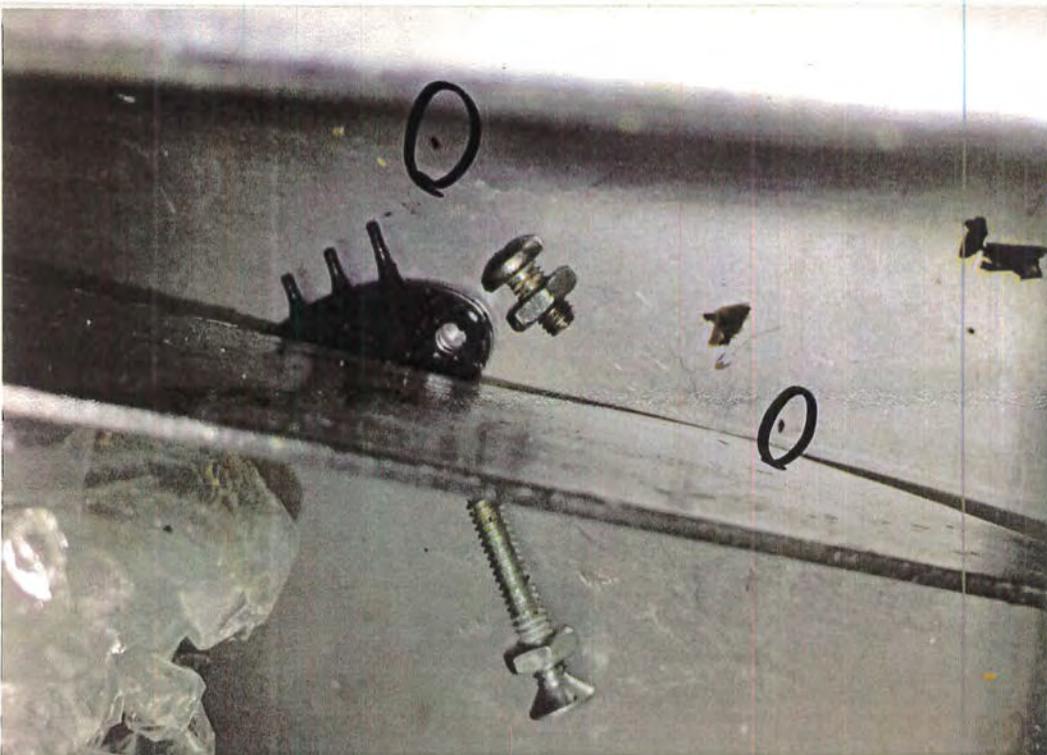


7058

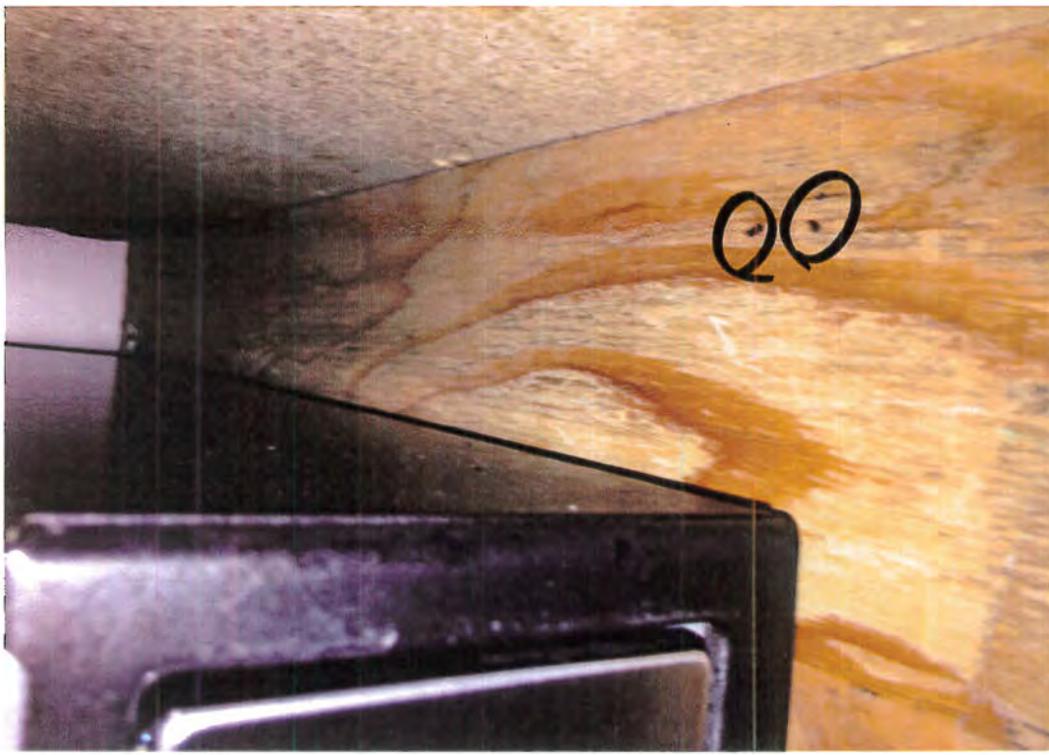
1



2



3



4



5



6



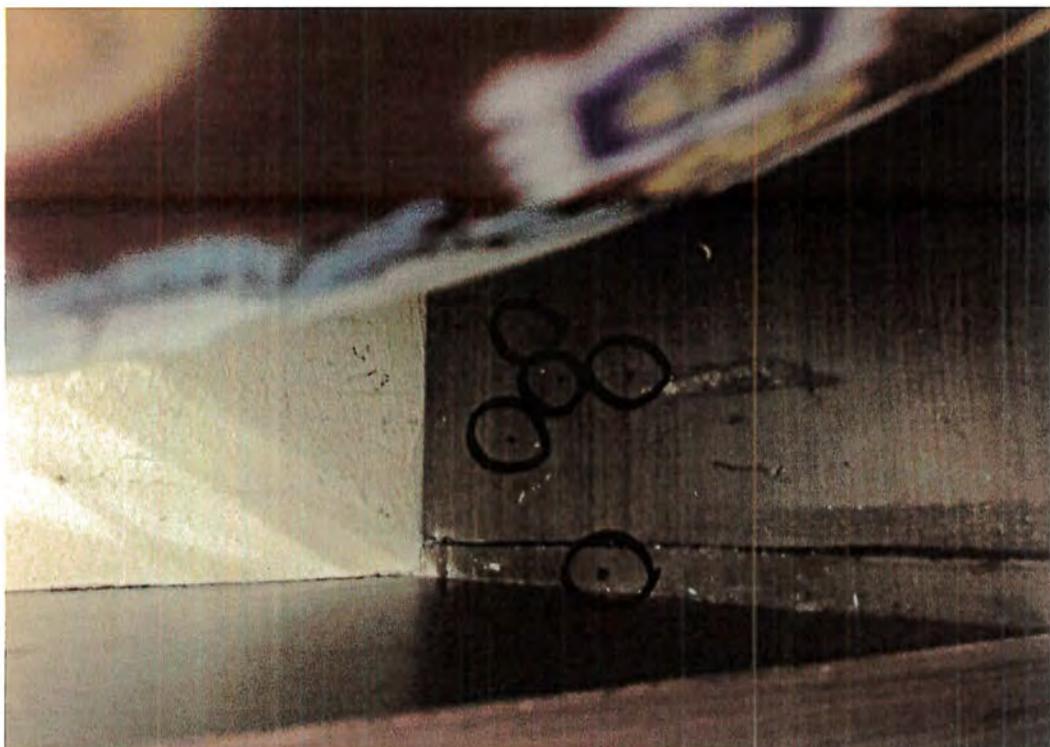
7



8



9



10



11



12



13

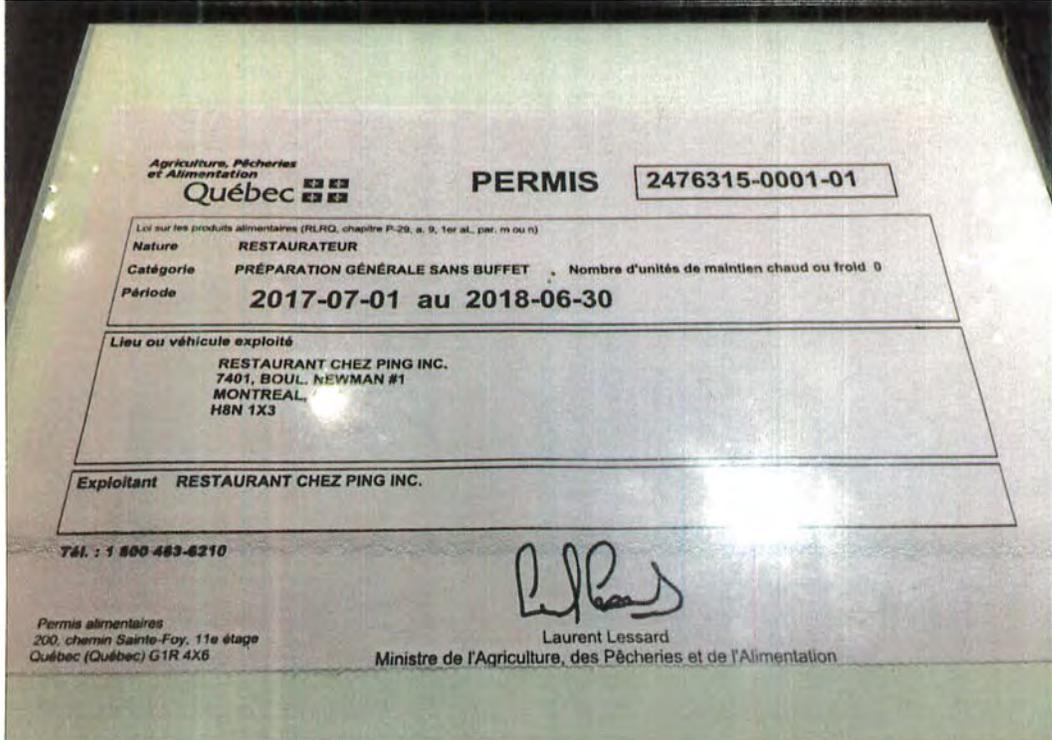


14

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° 310 524 185 Référence n° 7058	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
RESTAURANT CHEZ PING INC		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
7401 BOULEVARD NEWMAN, LOCAL 01, LASALLE, QUÉBEC, H8N 1X3			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	(514) 595-1888	RESTAURATION	
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 2.1.2
2019-02-27	10:45		
Description de l'infraction			
En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.2 qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leur excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
RESTAURANT CHEZ PING INC			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
7401 BOULEVARD NEWMAN, LOCAL 01, LASALLE, QUÉBEC, H8N 1X3			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
			116593
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>À mon arrivée au restaurant Chez Ping situé au 7401 boul Newman, Lasalle accompagnée de mon superviseur Marc Desautels. Le commerce était en opération.</p> <p>Le rapport d'inspection a été expliqué à [REDACTED] responsable de l'établissement lors de ma visite et une copie du rapport lui a été remis.</p> <p>Le permis du Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec affiché était expiré et l'exploitant inscrit était le RESTAURANT CHEZ PING INC.</p> <p>Le restaurant Chez Ping est un restaurant qui offre des mets de type chinois.</p> <p>Il est possible de consommer les repas dans la salle à manger, en mets pour emporter ou service de livraison.</p> <p>Lors de cette visite, dû à une présence importante d'excréments de souris, un danger imminent a été identifié.</p> <p>Une ordonnance de cessation des opérations a été émise pour cet établissement.</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)	
LECOMPTE NANCY		DESAUTELS MARC	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2019-02-28	[REDACTED]	2019-02-28
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° 310 524 185 Référence n° 7058		
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
L'établissement était composé d'une aire de préparation, d'un petit local d'entreposage et d'une salle à manger.			
AIRE DE PRÉPARATION:			
Il y avait des excréments de souris à plusieurs endroits dans l'aire de préparation un petit local d'entreposage. À l'entrée de la cuisine, il y avait des excréments de souris frais noirs et luisants sur des tablettes servant à entreposer des assiettes propres destinées aux clients (photos #1 et #2). Au milieu de l'aire de préparation, il y avait les équipements de cuisson. En face de ceux-ci se trouvait une table froide. J'ai vu des excréments de souris frais noirs et luisants sur la surface de travail en acier inoxydable (photos #3-4). J'ai vu des excréments sur le surface de la partie mobile du trancheur (photo #3). Il y avait des excréments de souris frais noirs et luisants sur une table de travail en bois, à proximité du four micro-ondes (photos #4 et #5) Il y avait des excréments de souris frais noirs et luisants sur le plancher entre les réfrigérateurs, en dessous de l'évier et sur la surface du pied du mélangeur (photos #6 et #7). Dans l'aire de préparation se trouvait un petit local d'entreposage. Ce local servait principalement à entreposer des denrées sèches tel que: farine, sucre, riz. Il y avait une grande quantité d'excréments de souris frais noirs et luisants sur les palettes, sur les sacs de riz, de fécule de pommes de terre, sur les tablettes et sur le plancher (photos #8 et #9).			
AIRE DE SERVICE/BAR (SALLE À MANGER):			
Dans cette section, j'ai vu des excréments de souris frais noirs et luisants à plusieurs endroits. Sur la surface d'un comptoir (photo #10). Sur la tablette d'un chariot servant à entreposer de la vaisselle uni-service (photo #11). Il y avait une grande quantité d'excréments de souris frais noirs et luisants à plusieurs endroits sur le plancher de cette section (photos #12, #13 et #14).			
<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) LECOMPTE NANCY		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2019-02-28	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2019-02-28
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° 310 524 185 Référence n° 7058	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E Pas de X			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ		
N° permis :	2476315-0001-01		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT CHEZ PING INC		
Date de délivrance :	2017-07-01		
Date d'expiration :	2018-06-30		
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) LECOMPTE NANCY		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2019-02-28	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2019-02-28
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	



#7057

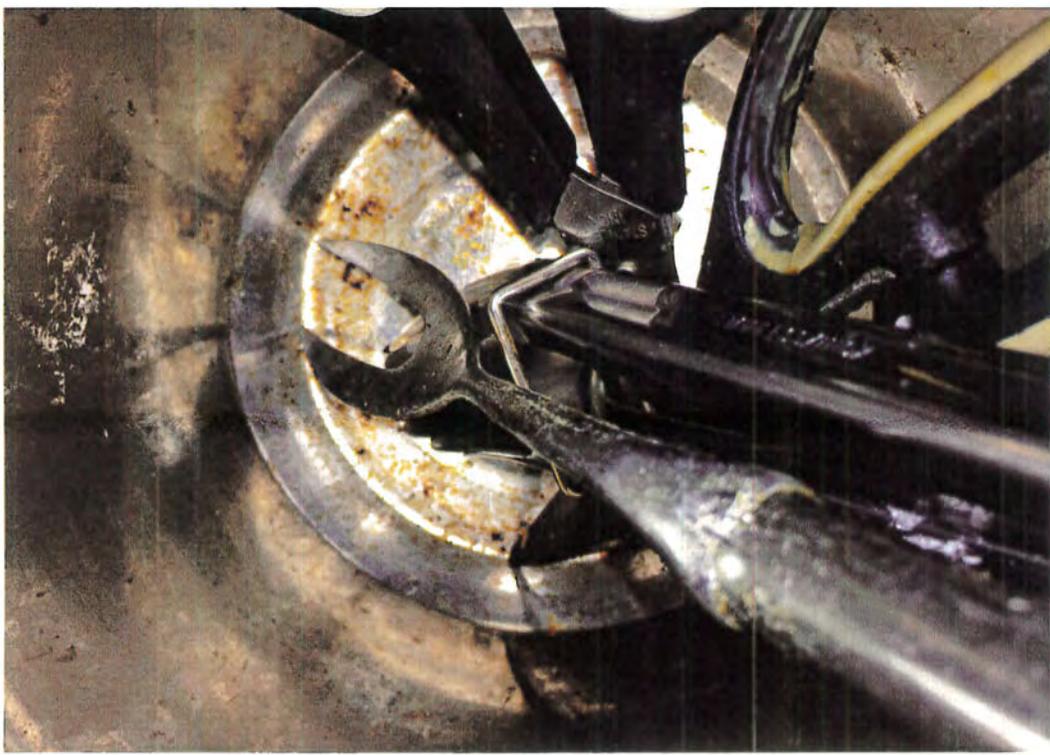
1



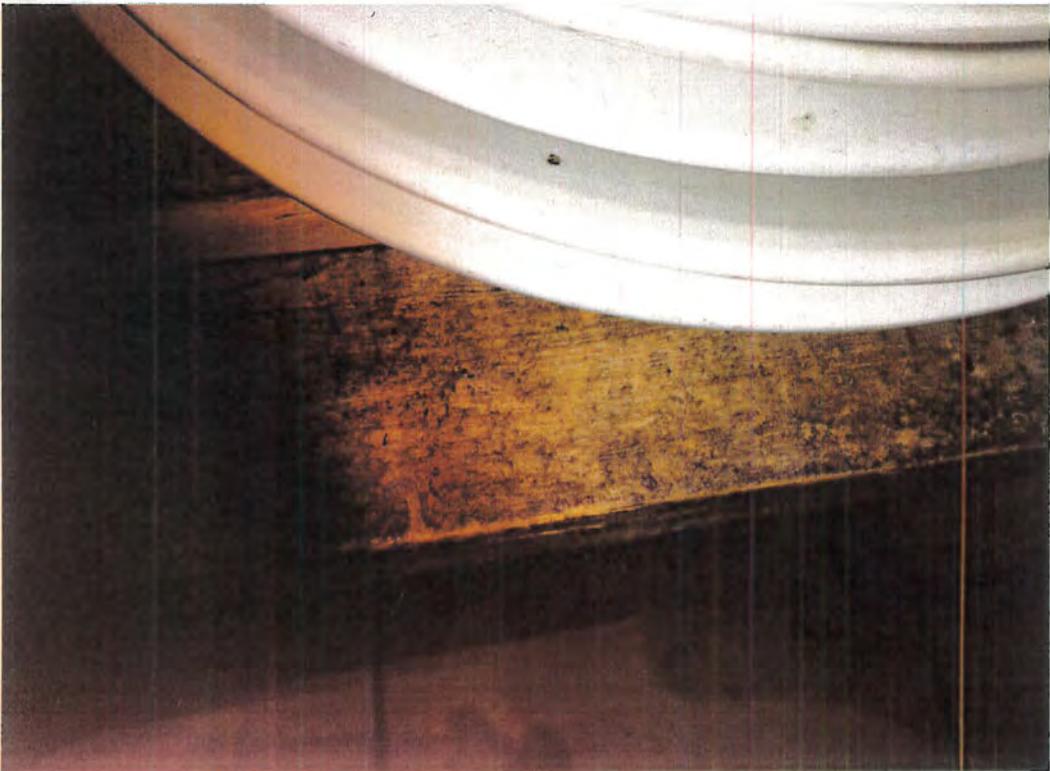
2



3



4



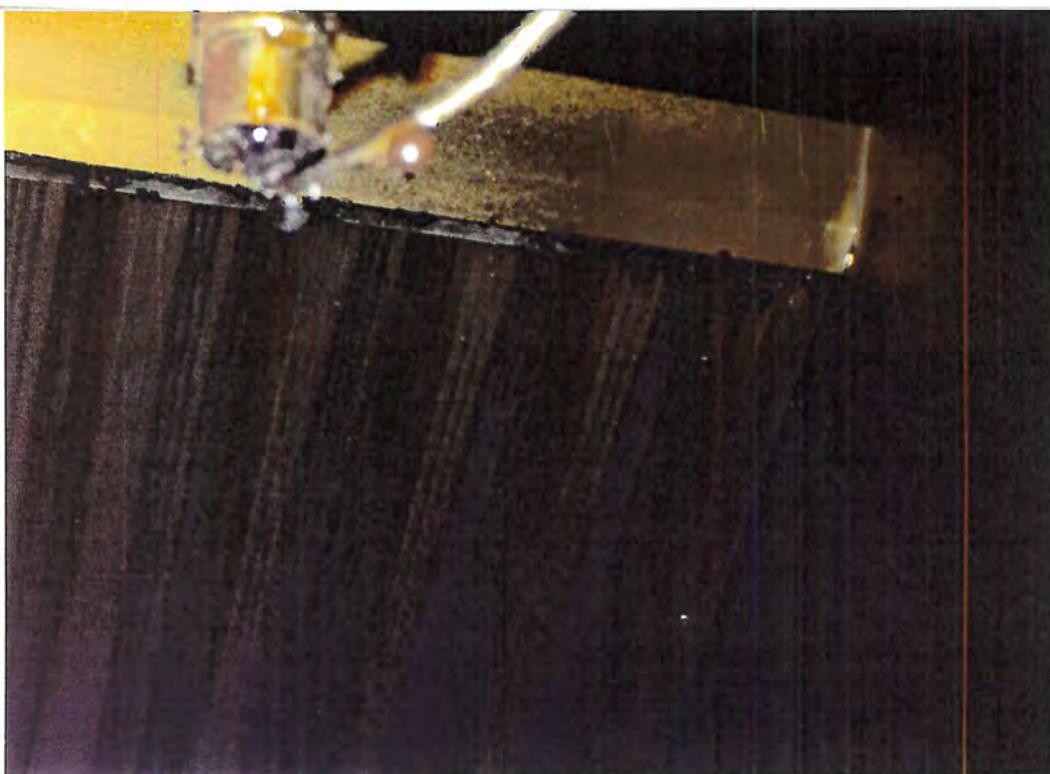
5



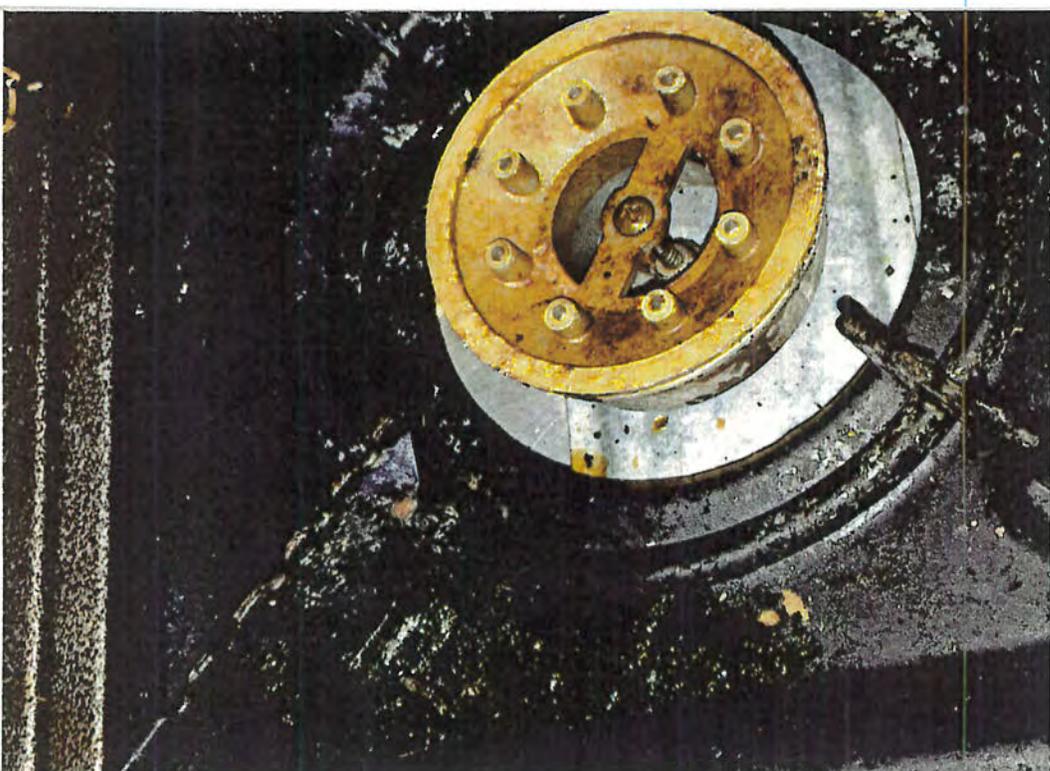
6



7



8



9



10



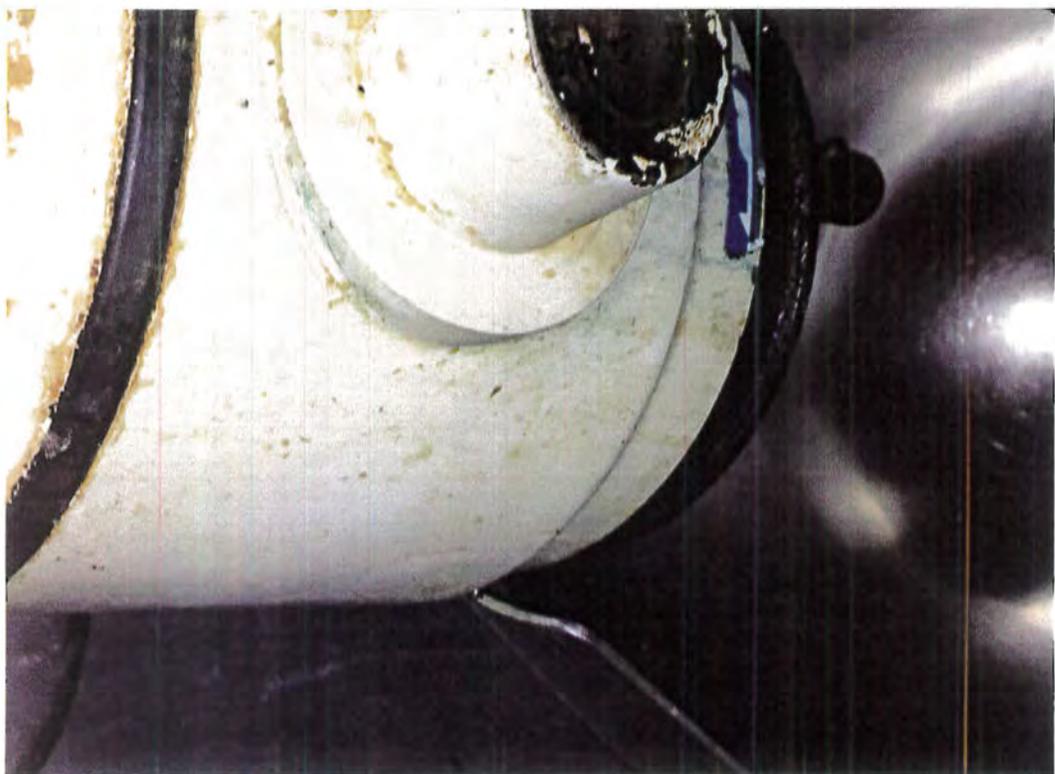
11



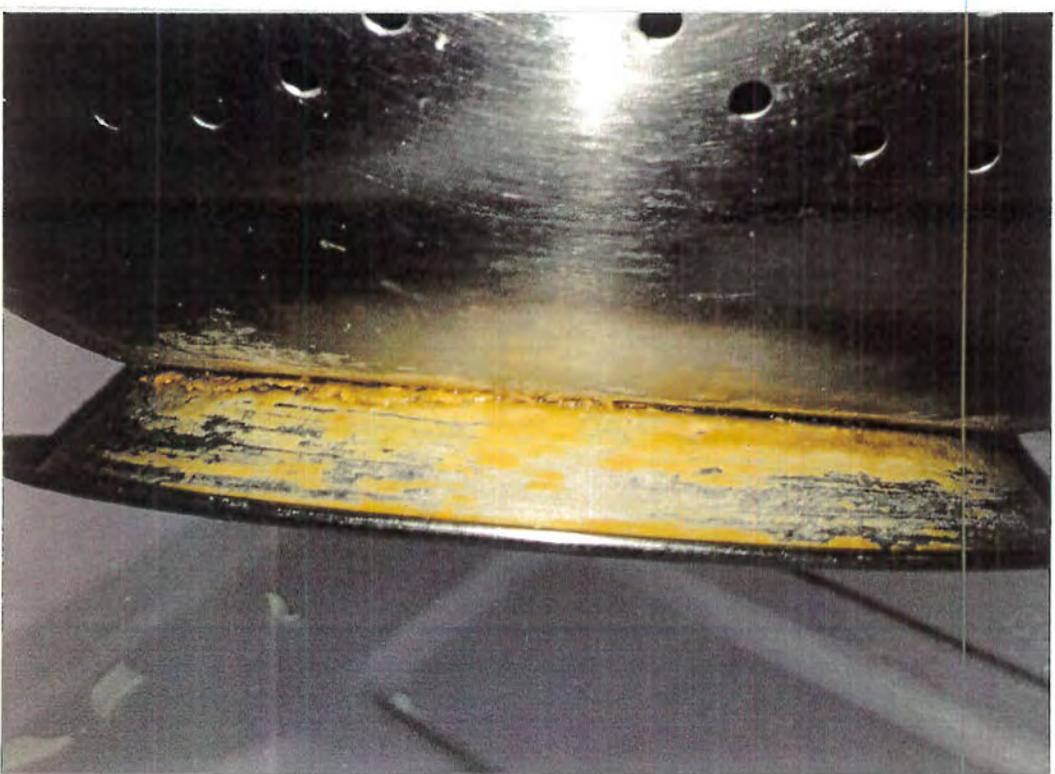
12



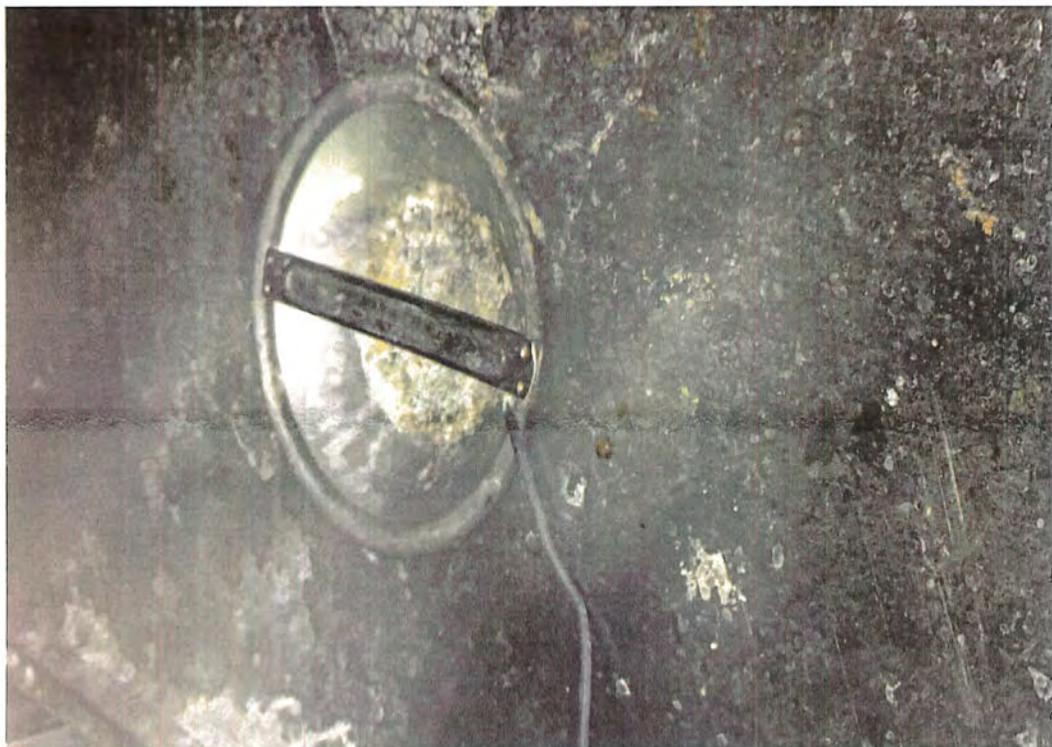
13



14



15



16



17



18

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° 310 524 174 Référence n° 7057	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
RESTAURANT CHEZ PING INC		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
7401 BOULEVARD NEWMAN, LOCAL 01, LASALLE, QUÉBEC, H8N 1X3			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		(514) 595-1888	RESTAURATION
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
2019-02-27	10:45		
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			
RESTAURANT CHEZ PING			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
7401 BOULEVARD NEWMAN, LOCAL 01, LASALLE, QUÉBEC, H8N 1X3			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
RESTAURANT			116593
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>À mon arrivée au restaurant Chez Ping situé au 7401 boul Newman, Lasalle accompagnée de mon superviseur Marc Desautels.</p> <p>Le commerce était en opération.</p> <p>Le rapport d'inspection a été expliqué à [REDACTED] responsable de l'établissement lors de ma visite et une copie du rapport lui a été remis.</p> <p>Le permis du Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec affiché était expiré et l'exploitant inscrit était le RESTAURANT CHEZ PING INC (photo #1).</p> <p>Le restaurant Chez Ping est un restaurant qui offre des mets de type chinois.</p> <p>Il est possible de consommer les repas dans la salle à manger, en mets pour emporter ou service de livraison.</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)	
LECOMPTE NANCY		DESAUTELS MARC	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2019-02-28	[REDACTED]	2019-02-28
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° 310 524 174 Référence n° 7057	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
L'établissement était composé d'une aire de préparation, d'un petit local d'entreposage et d'une salle à manger.			
AIRE DE PRÉPARATION			
<p>À l'entrée de l'aire de préparation, il y avait 2 grands viviers servant aux poissons et aux homards vivants. Les parois intérieures des viviers présentaient des accumulations d'algues en putréfaction et noircies par endroits. Il y avait une accumulation de résidus séchés sur les rebords extérieurs (photo #2). Devant le vivier, sur la table de travail il y avait des spatules ébréchées servant à servir le riz et divers ustensiles de service étaient entreposées dans des pichets en plastique usés, sales et collants au toucher (photos #3 et #4). En dessous des viviers, il y avait une étagère en bois servant à entreposer la vaisselle propre. La surface des tablettes était souillée et il y avait des cernes de crasses noires par endroits (photos #5 et #6).</p> <p>Dans l'aire de préparation, il y avait une zone de cuisson des aliments, une chambre froide, un congélateur, une table froide et un évier pour le lavage de vaisselle. La zone de cuisson était composée entre autre; de friteuses, un wok et d'un four. Sur la structure de la hotte de ventilation, il y avait un tuyau sur lequel reposait des gouttelettes de gras brun en suspension et directement au dessus des équipements de cuisson (photos #7 et #8). La surface des éléments du four était couverte d'une épaisse couche de gras calciné (photo #9). Derrière la zone de cuisson, il y avait une chambre froide. Les tablettes perforées étaient incrustées de résidus alimentaires et de moisissures noires par endroits. La surface de plusieurs contenants d'aliments était noircies (photos #10 et #11).</p> <p>Au fond de cette aire de préparation, il y avait 2 éviers. Le premier servait au lavage des équipements et de la vaisselle. L'autre servait principalement au trempage d'aliments où pour la décongélation. L'intérieur du tuyau de métal servant à boucher l'évier était maculé d'une épaisse couche de résidus noirs (photo #12).</p> <p>À coté de l'évier, il y avait un mélangeur sur pied. la partie mobile au dessus du bol était couverte d'une matière gluante, jaunâtre et présentait de la moisissure par endroits (photos #13 et #14).</p> <p>Des équipements sales étaient entreposés sur une table avec des équipements propres. La base d'une passoire en acier inoxydable était couverte d'une matière jaunâtre gluante par endroits (photo #15). La surface d'un couvercle en acier inoxydable était couverte d'une matière poussiéreuse séchée (photo #16). La poignée d'un contenant de denrée sèche était recouverte d'une pellicule de plastique souillée (photo #17).</p>			
SECTION BAR			
L'intérieur de la machine à glace présentait des traces de moisissure noires (photo #18).			
<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) LECOMPTE NANCY		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2019-02- 28	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2019-02-28
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° 310 524 174 Référence n° 7057	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
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		
N° permis :	2476315-0001-01		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT CHEZ PING INC		
Date de délivrance :	2017-07:01		
Date d'expiration :	2018-06-30		
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) LECOMPTE NANCY		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2019-02- 28	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2019-02-28
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

Montréal

Direction générale adjointe au développement
Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 280-4300
Télécopieur : (514) 280-4318
www.ville.montreal.qc.ca

Date: 19-02-27

Operator: RESTAURANT CHEZ PING INC.

Address: 7401 Boul. Newman Local 01 LaSalle , QC, H8N 1X3)

Name of business : RESTAURANT CHEZ PING INC.

Establishment number (VM): 116593

Business number (MAPAQ): 2476315-0001-1

Object: **Warning of intent to order the cessation of operations in an establishment (art. 33.9.2 of the Food Products Act, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)**

MRS.

I, a person authorized to act as an inspector according to the Food Products Act (L.R.Q., c. P-29), have reasonable grounds to believe that the continued operation of your establishment would result in the imminent danger to the life or health of consumers. These being:

- THERE ARE RODENT EXCREMENTS ON SURFACES IN CONTACT WITH FOOD
- THERE ARE MANY RODENT EXCREMENTS ON SHELVES AND MATERIEL CONTAINERS
- THERE ARE MANY RODENT EXCREMENTS IN FOOD PREPARATION AREAS
- CLEANING/SANITIZING METHODS ARE INADEQUATE

Also, based on article 33.9.2 of the Food Products Act, be advised that I, as an authorized person, can issue an order to cease operations in your establishment for a maximum period of 5 days. Such is indeed my intention.

You may present your observations and documents before a final decision is taken on the order to cease operations.

To this end, you have a 15 minutes delay period, beginning at the moment of notification of my intent, in order to present me with your observations or documents.


Authorized person/


Witness (if present)

Date and time of notification: 2019-02-27 12:10

Warning of intent given to (name and function):  PERSON IN CHARGE

Direction générale adjointe au développement
Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 280-4300
Télécopieur : (514) 280-4318
www.ville.montreal.qc.ca

Montreal, 19-02-27

OPERATOR : RESTAURANT CHEZ PING INC.

ADDRESS : 7401 Boul. Newman Local 01 LaSalle , QC, H8N 1X3)

NAME OF BUSINESS: RESTAURANT CHEZ PING INC.

ESTABLISHMENT NUMBER (VM): 116593

BUSINESS NUMBER (MAPAQ): 2476315-0001-1

ORDER TO CEASE OPERATIONS OF AN ESTABLISHMENT
(art. 33.9.2 of the *Food Product Act*, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)

Whereas THERE ARE RODENT EXCREMENTS ON SURFACES IN CONTACT WITH FOOD

Whereas THERE ARE MANY RODENT EXCREMENTS ON SHELVES AND MATERIEL CONTAINERS

Whereas THERE ARE MANY RODENT EXCREMENTS IN FOOD PREPARATION AREAS

Whereas CLEANING/SANITIZING METHODS ARE INADEQUATE

Whereas taking into account everything that precedes, I have reasonable grounds to believe that there will result an immediate danger to the life or health of consumers.

CONSEQUENTLY, BY THE POWERS VESTED IN ME BY ARTICLE 33.9.2 OF THE «FOOD PRODUCTS ACT»,

I ORDER YOU TO CEASE FOR A 5 DAY PERIOD, THAT IS UP TO AND INCLUDING THE
4TH OF MARCH AT 23H59 THE OPERATION OF YOUR ESTABLISHMENT LOCATED AT:

7401 Boul. Newman Local 01 LaSalle , QC, H8N 1X3)

Anyone who contravenes this order is liable to a fine of 5,000 \$ minimum (L.R.Q., c. P-29, a. 45.2).

Be also advised :

That a release from this order may be granted before the expiration of the period if you are able to demonstrate that the situation which warranted it has been corrected;

That this order takes effect upon giving of a copy of said order to you or to a person responsible for the establishment.

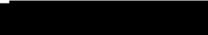


Signature of authorized person



Signature of witness (if present)

Date and time of notification: 2019-02-27 AT 12:25

Order given to (name and function)  PERSON IN CHARGE

Montréal

Direction générale adjointe au développement
Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 280-4300
Télécopieur : (514) 280-4318
www.ville.montreal.qc.ca

Date: 19-02-27

Operator: RESTAURANT CHEZ PING INC.

Address: 7401 Boul. Newman Local 01 LaSalle , QC, H8N 1X3)

Name of business : RESTAURANT CHEZ PING INC.

Establishment number (VM): 116593

Business number (MAPAQ): 2476315-0001-1

Object: **Warning of intent to order the cessation of operations in an establishment (art. 33.9.2 of the Food Products Act, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)**

MRS.

I, a person authorized to act as an inspector according to the Food Products Act (L.R.Q., c. P-29), have reasonable grounds to believe that the continued operation of your establishment would result in the imminent danger to the life or health of consumers. These being:

- THERE ARE RODENT EXCREMENTS ON SURFACES IN CONTACT WITH FOOD
- THERE ARE MANY RODENT EXCREMENTS ON SHELVES AND MATERIEL CONTAINERS
- THERE ARE MANY RODENT EXCREMENTS IN FOOD PREPARATION AREAS
- CLEANING/SANITIZING METHODS ARE INADEQUATE

Also, based on article 33.9.2 of the Food Products Act, be advised that I, as an authorized person, can issue an order to cease operations in your establishment for a maximum period of 5 days. Such is indeed my intention.

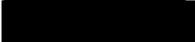
You may present your observations and documents before a final decision is taken on the order to cease operations.

To this end, you have a 15 minutes delay period, beginning at the moment of notification of my intent, in order to present me with your observations or documents.


Authorized person/


Witness (if present)

Date and time of notification: 2019-02-27 12:10

Warning of intent given to (name and function):  PERSON IN CHARGE

Direction générale adjointe au développement
Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 280-4300
Télécopieur : (514) 280-4318
www.ville.montreal.qc.ca

Montreal, 19-02-27

OPERATOR : RESTAURANT CHEZ PING INC.

ADDRESS : 7401 Boul. Newman Local 01 LaSalle , QC, H8N 1X3)

NAME OF BUSINESS: RESTAURANT CHEZ PING INC.

ESTABLISHMENT NUMBER (VM): 116593

BUSINESS NUMBER (MAPAQ): 2476315-0001-1

ORDER TO CEASE OPERATIONS OF AN ESTABLISHMENT
(art. 33.9.2 of the *Food Product Act*, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)

Whereas THERE ARE RODENT EXCREMENTS ON SURFACES IN CONTACT WITH FOOD

Whereas THERE ARE MANY RODENT EXCREMENTS ON SHELVES AND MATERIEL CONTAINERS

Whereas THERE ARE MANY RODENT EXCREMENTS IN FOOD PREPARATION AREAS

Whereas CLEANING/SANITIZING METHODS ARE INADEQUATE

Whereas taking into account everything that precedes, I have reasonable grounds to believe that there will result an immediate danger to the life or health of consumers.

CONSEQUENTLY, BY THE POWERS VESTED IN ME BY ARTICLE 33.9.2 OF THE «FOOD PRODUCTS ACT»,

I ORDER YOU TO CEASE FOR A 5 DAY PERIOD, THAT IS UP TO AND INCLUDING THE
4TH OF MARCH AT 23H59 THE OPERATION OF YOUR ESTABLISHMENT LOCATED AT:

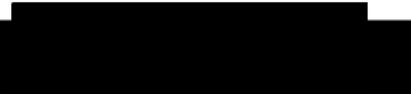
7401 Boul. Newman Local 01 LaSalle , QC, H8N 1X3)

Anyone who contravenes this order is liable to a fine of 5,000 \$ minimum (L.R.Q., c. P-29, a. 45.2).

Be also advised :

That a release from this order may be granted before the expiration of the period if you are able to demonstrate that the situation which warranted it has been corrected;

That this order takes effect upon giving of a copy of said order to you or to a person responsible for the establishment.


Signature of authorized person


Signature of witness (if present)

Date and time of notification: 2019-02-27 AT 12:25

Order given to (name and function)  PERSON IN CHARGE

Établissement # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

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	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aliment altéré de manière à le rendre impropre. Légumes coupés (oignons et poivrons) dont des parties sont visqueuses Poisson mort gardé dans l'eau de l'aquarium dans un filet. Le poisson à un oeil flou et écrasé ainsi que les écailles qui se détachent <p>Action prise : Aliments détruits volontairement</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"> ■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. <p>Mr Ping a trouvé une bouteille (vielle) est sur place,</p> <p>Revoir la procédure et les dilutions avant de l'utiliser</p> <p>All surfaces that come into contact with foods (knives, cutting board, counter, etc.) must be wash and sanitized in 3 steps:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Wash with soap and hot water. 2) Rinse with hot water. 3) Sanitize with a disinfectant <ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée.
3	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poulet cru entreposé au dessus des légumes crus dans la chambre froide.
4	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. Contenant de porc entreposé sur une poubelle Contenant de nouilles cuites entreposé en dessous d'un équipement sale <p>Action prise : Situation corrigée</p>
5	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installation pour le lavage des mains non fonctionnelle. La bouteille de savon est sale et bouché et le papier est sur le distributeur sale aussi

6	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de drosophiles à la plonge et à l'entrée de la section dim sum
7	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 l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.

AUTRES REMARQUES

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"> ■ Nettoyage général des lieux à effectuer <ul style="list-style-type: none"> Aquarium Mélangeur Équipements de cuisson Chambre froide et congélateur Évier Contenant d'aliments ■ Murs , plafond, trappe de ventilation et plancher <p>Action prise : Nettoyage amorcé à ma demande</p>
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.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 826645

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 6,000\$
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. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.</p> <p>Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.</p>	

NOTES

<p>Plainte consommateur #26063 concernant les aliments altérés et les poissons morts conservés dans l'aquarium Photos prises Rapport amendé, remis sur place en main propre le 2018-11-22</p> <hr/> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>
--

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Isabelle Plante, 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.



6352

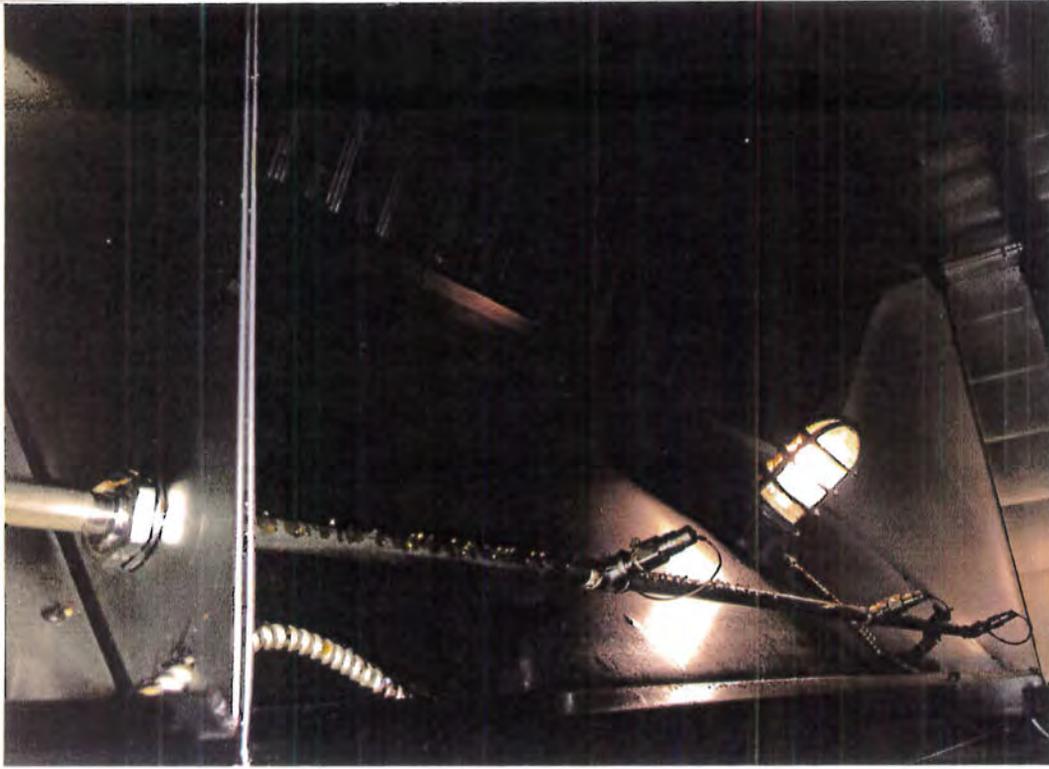
1



2



3



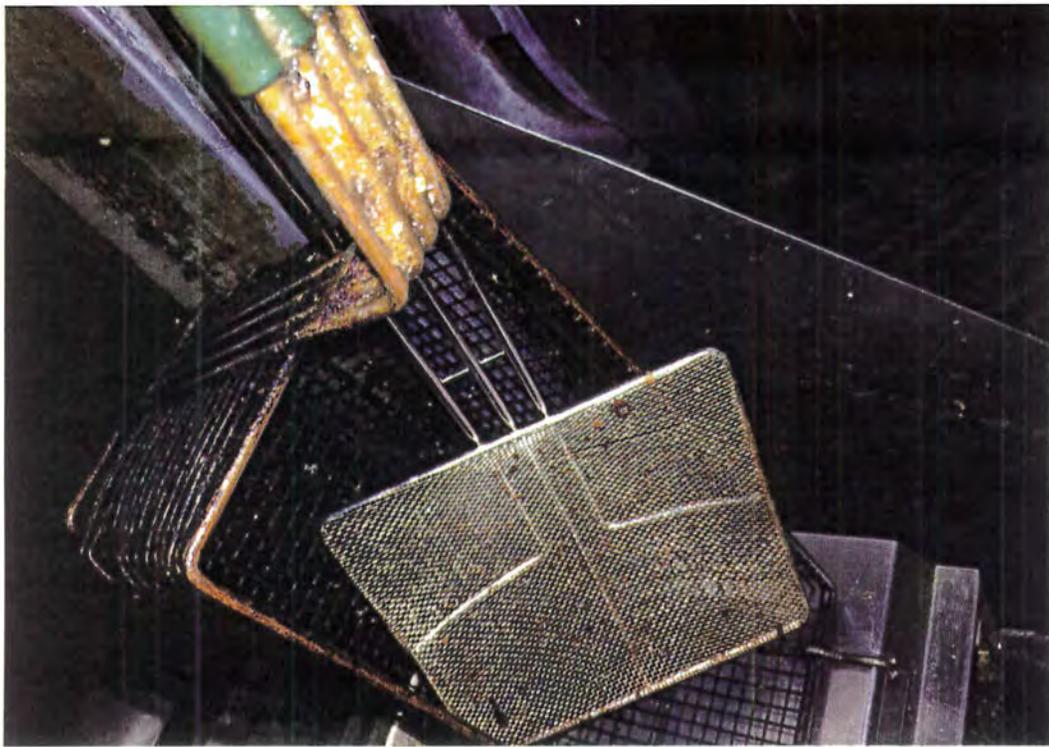
4



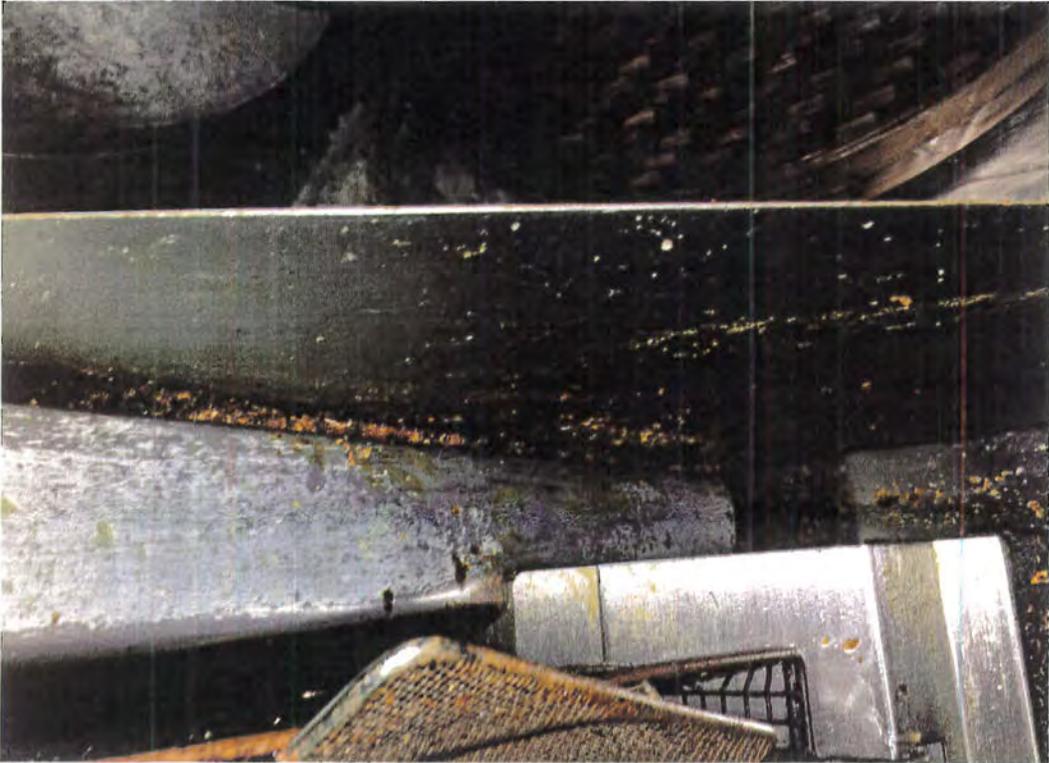
5



6



7



8



9



10



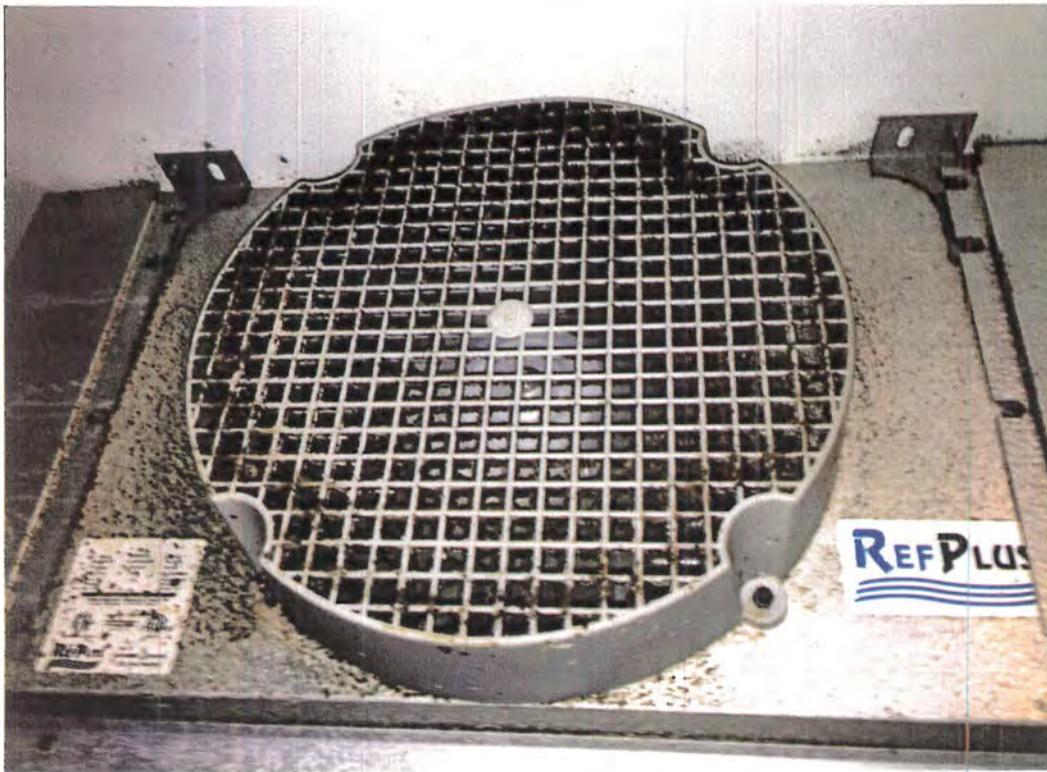
11



12



13



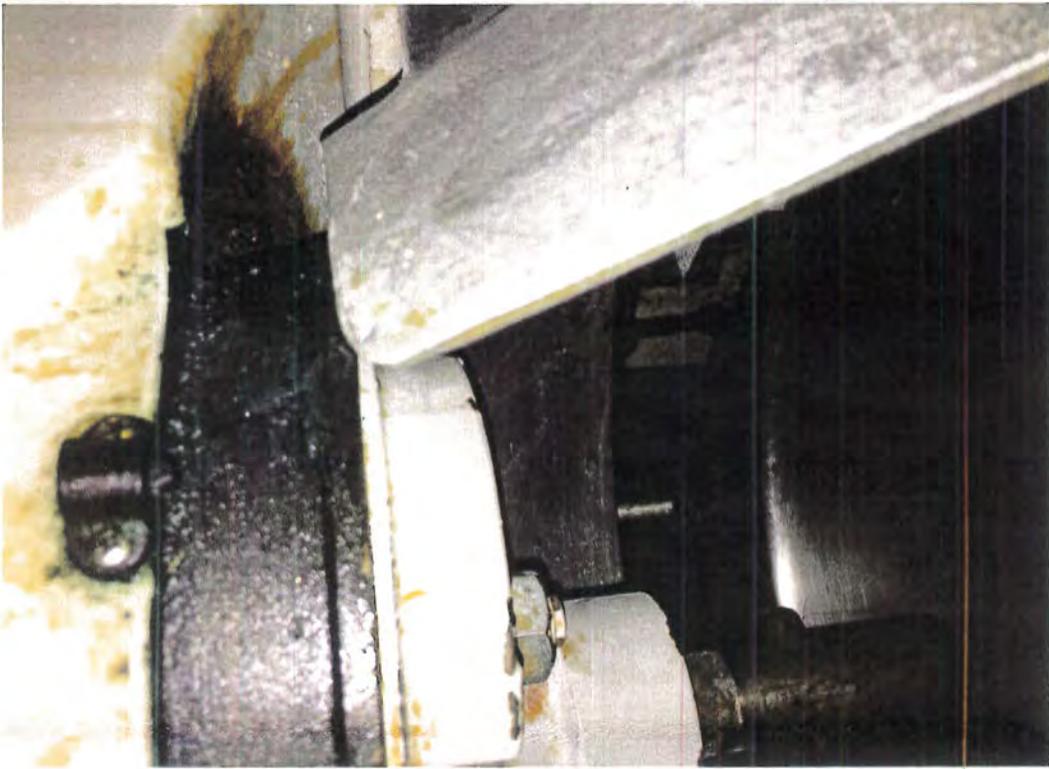
14



15



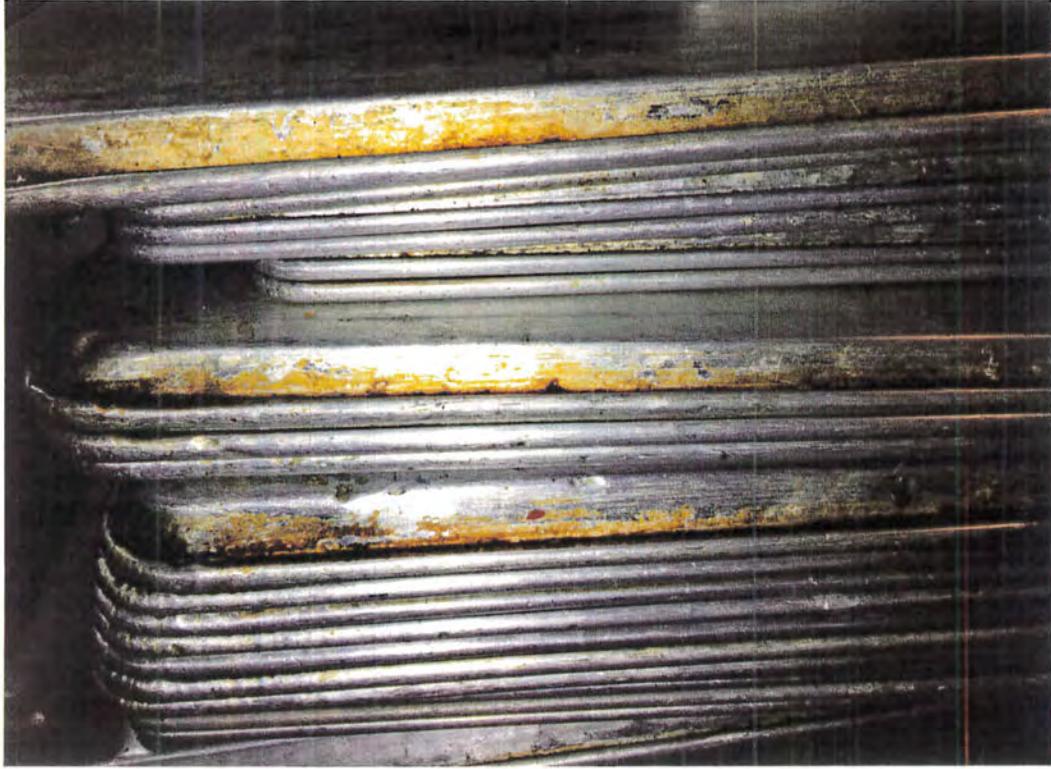
16



17



18



19



20

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° 310 517 152	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre		Référence n° 6352	
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
RESTAURANT CHEZ PING INC		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
7401 BOULEVARD NEWMAN, LOCAL 01, LASALLE, QUÉBEC, H8N 1X3			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		(514) 595-1888	RESTAURATION
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour	Heure		
2018-11-20	12:30	<input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article 2.2.1
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			
RESTAURANT CHEZ PING			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
7401 BOULEVARD NEWMAN, LOCAL 01, LASALLE, QUÉBEC, H8N 1X3			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec 5 employés			116593
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>À mon arrivée au restaurant Chez Ping situé au 7401 boul Newman, Lasalle accompagnée de ma collègue Isabelle Plante.</p> <p>Le commerce était en opération.</p> <p>Le rapport d'inspection a été expliqué à [REDACTED] responsable de l'établissement lors de ma visite et une copie du rapport lui a été remis.</p> <p>Le permis du Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec affiché était expiré et l'exploitant inscrit était le RESTAURANT CHEZ PING INC.</p> <p>Le restaurant Chez Ping est un restaurant qui offre des mets de type chinois.</p> <p>Il est possible de consommer les repas dans la salle à manger, en mets pour emporter ou service de livraison.</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)	
LECOMPTE NANCY		PLANTE ISABELLE	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[REDACTED]	2018-12-03	[REDACTED]	2019 01 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° 310 517 152 Référence n° 6352
Officier de liaison : Lee Ann Letendre	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

L'établissement était composé d'une aire de préparation et d'une salle à manger.

AIRE DE PRÉPARATION

À l'entrée de l'aire de préparation, il y avait 2 grands viviers servant aux poissons et aux homards vivants. Les parois intérieures des viviers présentaient des accumulations d'algues en putréfaction et noircies par endroits (photos #1 et #2).
 En dessous des viviers, il y avait une étagère en bois servant à entreposer la vaisselle propre. La surface des tablettes était souillée et il y avait des cernes de crasses noires par endroits (photo #3).

Dans l'aire de préparation, il y avait une zone de cuisson des aliments, une chambre froide, un congélateur, une table froide et un évier pour le lavage de vaisselle.
 La zone de cuisson était composée entre autre, de friteuses, un wok et d'un four.
 Sur la structure de la hotte de ventilation, il y avait un tuyau sur lequel reposait des gouttelettes de gras brun en suspension tout le long du tuyau et directement au dessus des équipements de cuisson (photo #4).
 L'espace entre les woks était incrustée d'une accumulation de résidus alimentaire (photos #5 et #6).

Les poignées des paniers servant aux friteuses étaient incrustées de résidus alimentaires séchés. Les rebords intérieurs des réservoirs présentaient des cernes de gras séché. Il y avait des résidus d'aliments séchés sur les parois du réservoir d'huile de la friteuse et il y avait une accumulation de résidus séchés entre la parois et le réservoir (photos #7 et #8). Les boutons de contrôle du four étaient couverts d'une matière jaunâtre et collante au touché (photo #9)
 Le contour du couvercle du cuiseur à vapeur pour les dimsum portait une couche de résidu jaunâtre. Les poignées étaient collantes au touché et couvertes d'une matière jaunâtre (photo #10).
 En face de la zone de cuisson, il y avait une table de travail avec des réfrigérateurs à 3 portes en dessous. Celui-ci était non-fonctionnel et servait d'entreposage pour des produits alimentaires. Les tablettes grillagées étaient couvertes de résidus jaunâtre et collant. Le revêtement intérieur présentait des coulures de liquide séché (photo #11).
 À l'extrémité de la zone de cuisson, il y avait une table de travail. Divers contenants servant à entreposer entre autre des oignons et du gingembre frais. Les contenants étaient entreposés directement sur le sol. La surface du contenant d'oignons était maculée de crasse noire et la surface des autres contenants de denrées sèches étaient collante au touché (photo #12). En dessous de la table de travail, il y avait dans un bac des ustensiles entreposés pêle-mêle parmi des outils (photo #13).

Adjacent à la zone de cuisson, il y avait une chambre froide. Le grillage de l'unité de ventilation était incrusté de moisissure noire (photo #14).

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) LECOMPTE NANCY		Nom et prénom (en majuscules) PLANTE ISABELLE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018-12-03	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2019 01 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° 310 517 152 Référence n° 6352		
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>En face de la chambre froide, il y avait l'évier qui servait au lavage de la vaisselle. Les robinets étaient couverts d'une matière jaunâtre et collante (photo #15). Au dessus de l'évier, il y avait des tablettes de rangement servant à entreposer des épices, la surface des contenants et la tablette portaient des résidus d'aliments séchés et était collante au touché. Le grillage au dessus des contenants était rouillé et poussiéreux (photo #16). À coté de l'évier, il y avait le mélangeur sur pied, la surface de la structure mobile présentait une épaisse couche de gras (photo #17).</p> <p>En face de l'évier, il y avait un espace de rangement servant à entreposer des produits alimentaires, la surface de bois était souillée et présentait de la moisissure par endroits (photo #18). Les rebords des plaques de cuisson portaient des accumulations de résidus jaunâtre (photo #19).</p> <p>Les trappes de ventilation et le plafond étaient couverts de poussière noire (photo #20).</p>			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input type="checkbox"/>		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input checked="" type="checkbox"/>	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :			
N° permis :			
Émis à (exploitant) :			
Date de délivrance :			
Date d'expiration :			
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) LECOMPTE NANCY		Nom et prénom (en majuscules) PLANTE ISABELLE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018-12-03	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2019 01 24
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

Établissement # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

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.	■ Malpropreté généralisée du local de préparation, équipements et ustensiles. Nettoyage général requis .
2	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée.
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C 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.	■ Après plusieurs heures de refroidissement, le dessert à base de tofu est à 49°C. Action prise : Situation corrigée
4	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Plusieurs viandes crues entreposées au dessus d'un aliment prêt à manger dans la chambre froide.
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.	■ Plusieurs équipements en mauvais état Contenants, planches à découper
6	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.	■ Le congélateur est encombré et ne permet pas l'entreposage d'une façon hygiénique.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit respecter l'une des obligations suivantes: 1° s'assurer de la présence d'au moins un membre de son personnel titulaire d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire ou 2° s'assurer qu'au moins 10% des membres de son personnel sont titulaires de la formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Pour plus d'information: www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene (1-800-463-5023)	■ Aucun titulaire de l'attestation de formation de manipulateur d'aliments.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 815417

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

NOTES

Suivi nettoyage: Non conforme
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 : Nancy Lecompte

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

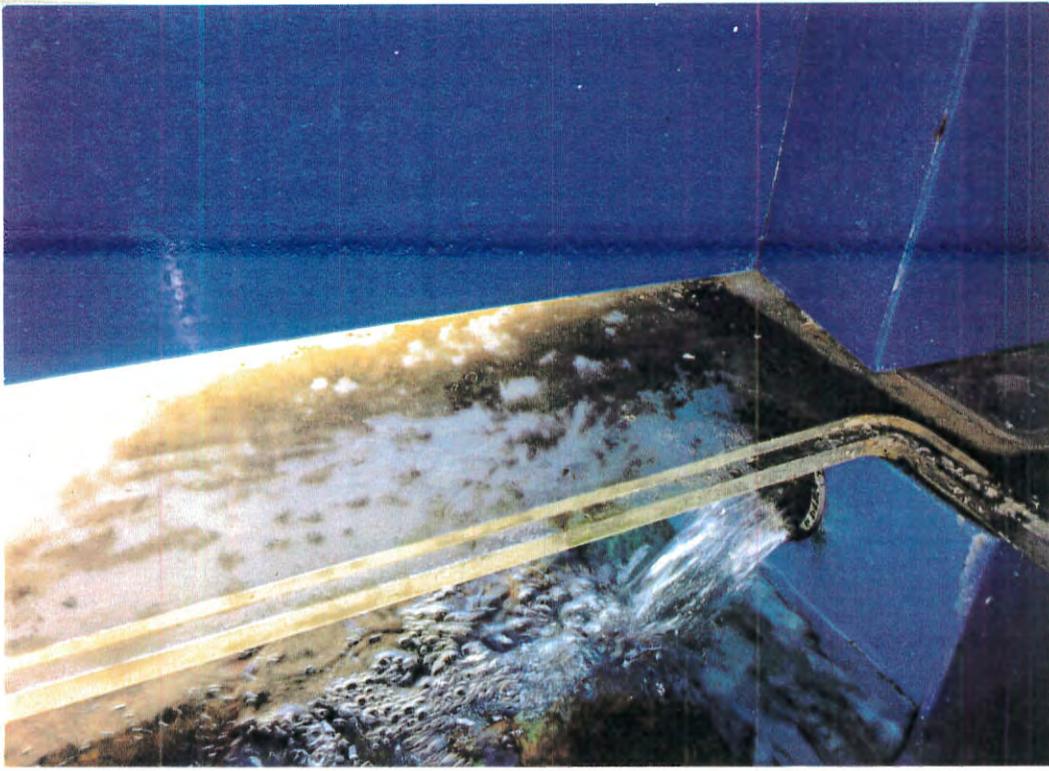
Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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.

5284



1



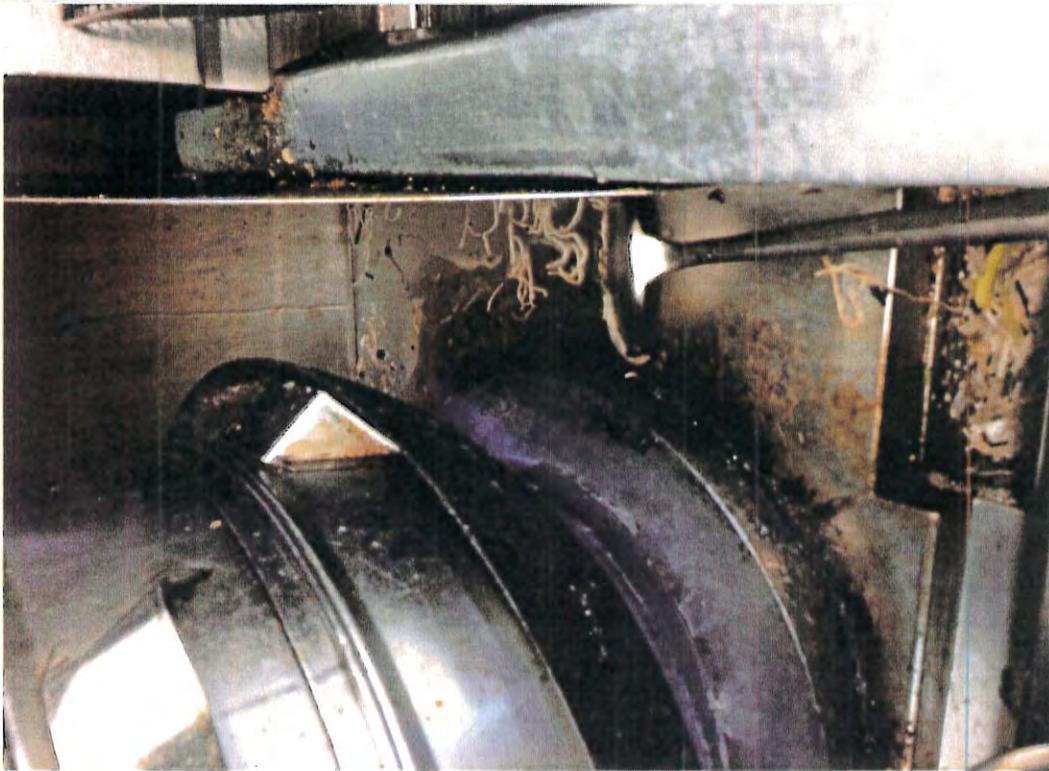
2



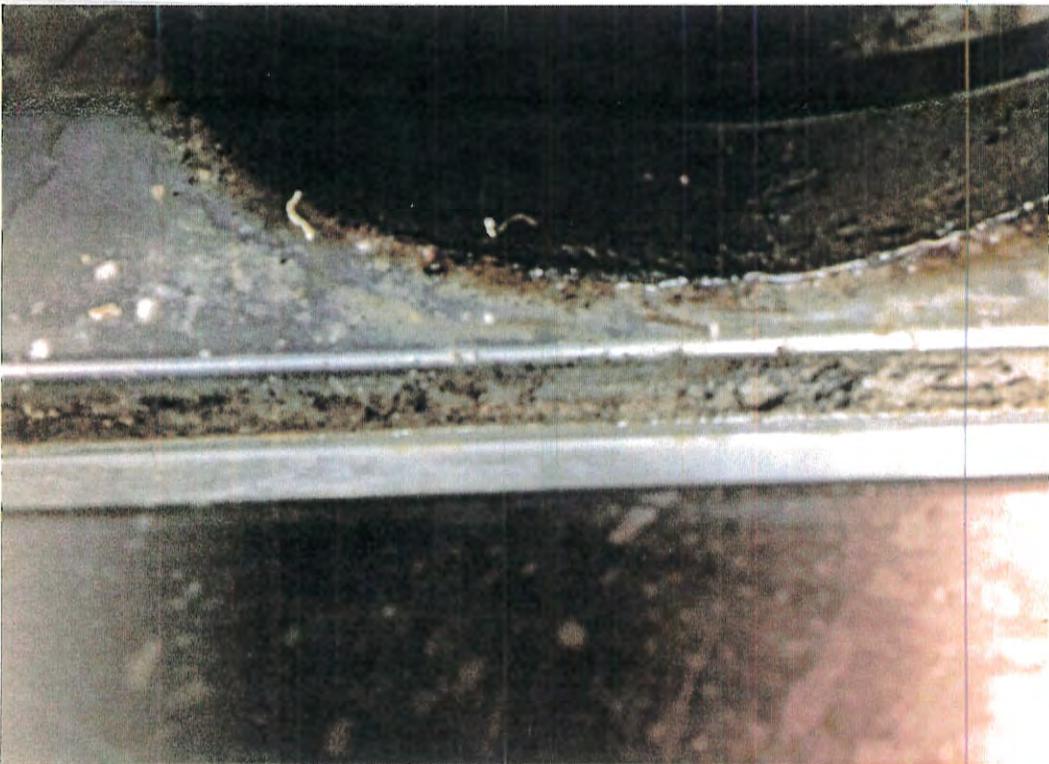
3



4



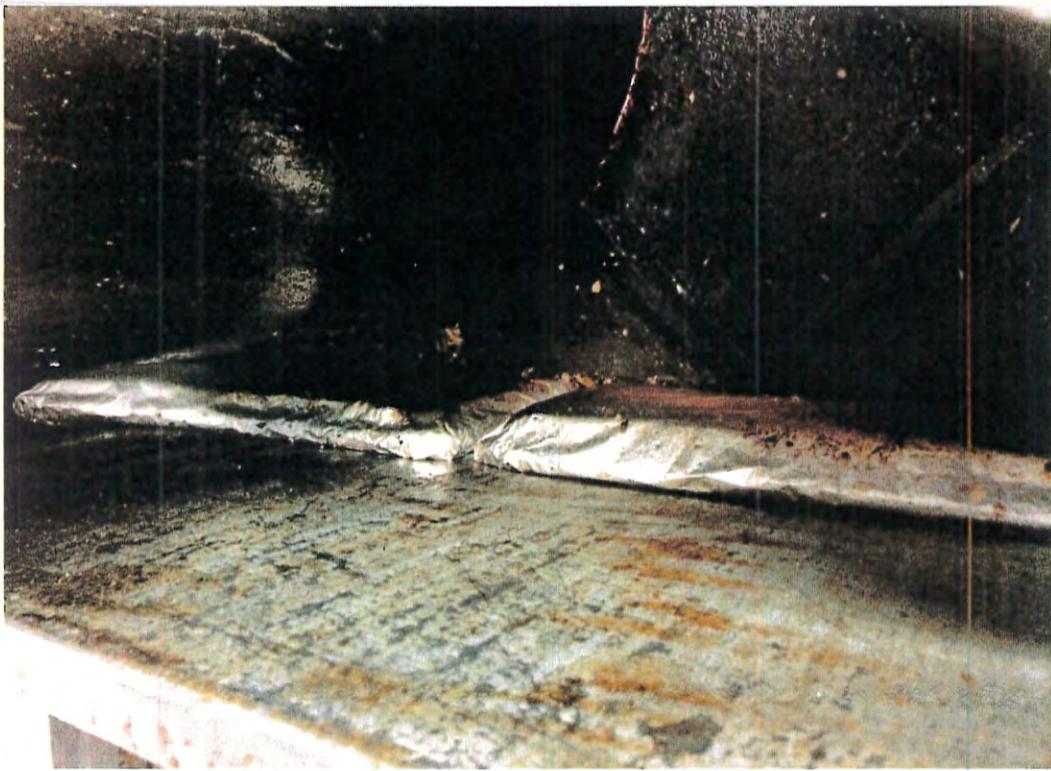
5



6



7



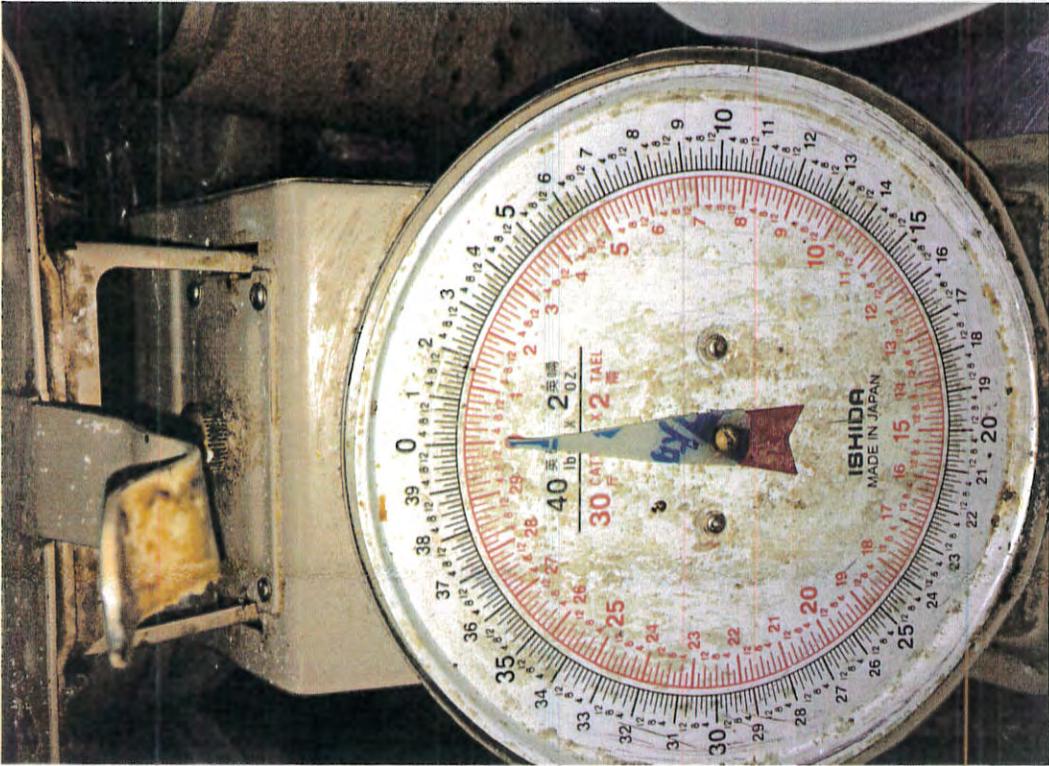
8



9



10



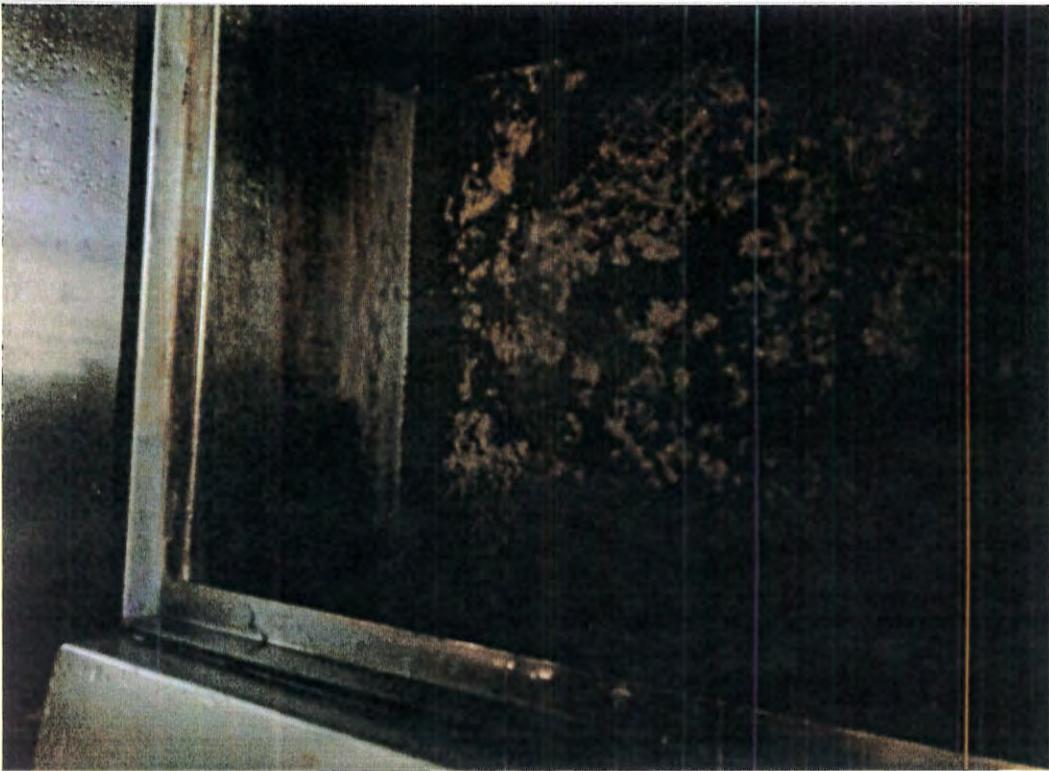
11



12



13



14



15



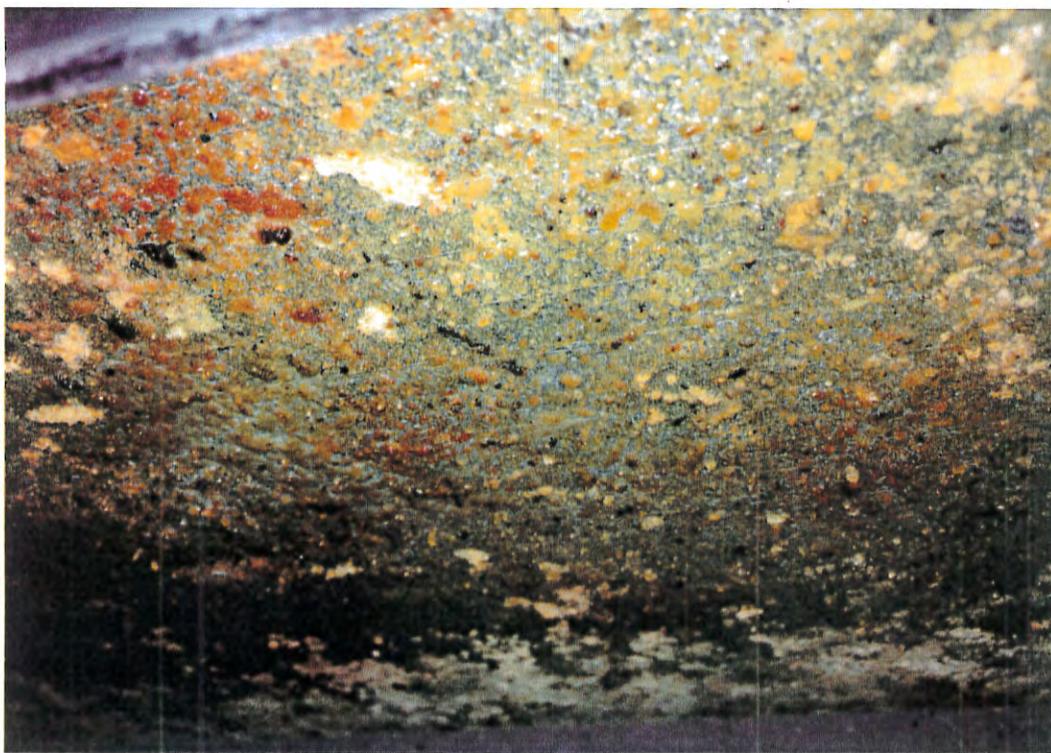
16



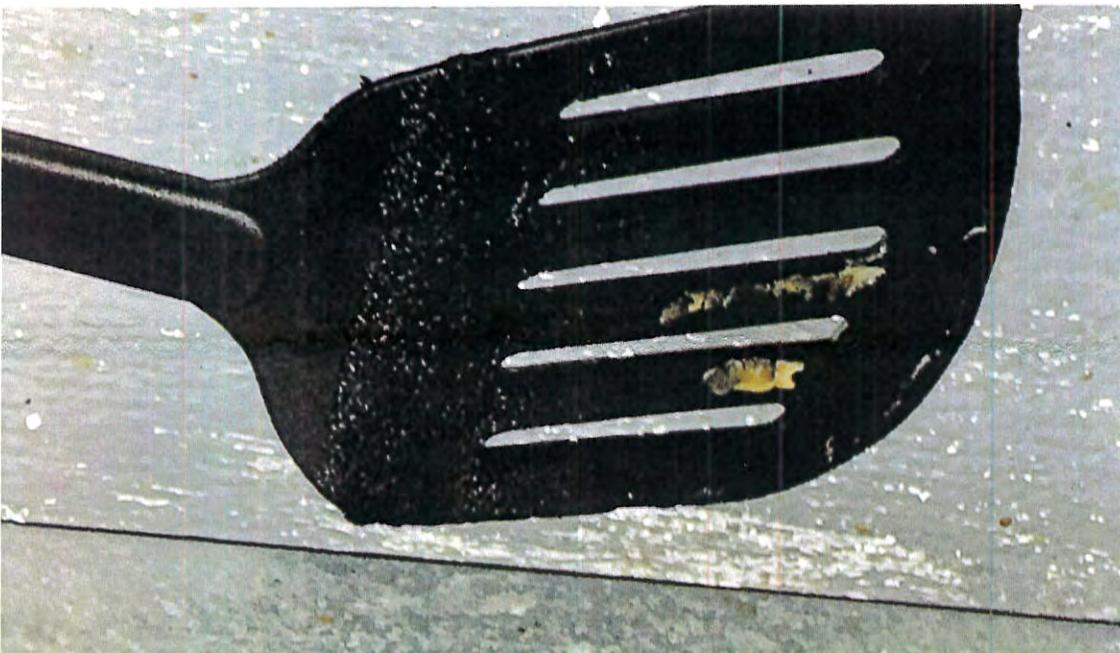
17



18



19



20



21

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° 310 499 125 Référence n° 5284	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) RESTAURANT CHEZ PING INC		Date de naissance Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Femme <input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 7401 BOULEVARD NEWMAN, LASALLE, QUÉBEC, H8N 1X3			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail) (514) 595-1888	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise RESTAURATION	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2018-04-11 13:40	<input type="checkbox"/> Loi sur les produits alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Règlement sur les aliments	Article Article 2.2.1	
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 RESTAURANT CHEZ PING			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 7401 BOULEVARD NEWMAN, LASALLE, QUÉBEC, H8N 1X3		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant avec 5 employés		N° établissement 116593	
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 type="checkbox"/> un véhicule <input type="checkbox"/>			
<p>À mon arrivée au restaurant Chez Ping situé au 7401 boul Newman, Lasalle. je me suis présentée au responsable [REDACTED] de l'établissement m'a rejoint quelques minutes plus tard et ne pas accompagnée pour l'inspection.</p> <p>Le commerce était en opération.</p> <p>Le rapport d'inspection lui a été expliqué à [REDACTED] et une copie du rapport lui a été remis. Le permis du Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec affiché était en vigueur et l'exploitant inscrit était le RESTAURANT CHEZ PING INC.</p> <p>Le restaurant Chez Ping est un restaurant qui offre des mets de type chinois.</p> <p>Il est possible de consommer les repas dans la salle à manger, en mets pour emporter ou service de livraison.</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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) LECOMTE NANCY		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018-04-11	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		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° 310 499 125 Référence n° 5284
Officier de liaison : Lee Ann Letendre	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

L'établissement était composé d'une aire de préparation et d'une salle à manger.
 À l'entrée de l'aire de préparation il y avait un aquarium contenant des poissons vivants. Le dessus en verre était maculé de larges cernes de moisissure noire (photo #1).

AIRE DE PRÉPARATION

Dans l'aire de préparation il y avait une zone de cuisson des aliments, une chambre froide, un congélateur, une table froide et un évier pour le lavage de vaisselle.
 La zone de cuisson était composée entre autre, de friteuses, un wok et d'un four.
 Sur la structure de la hotte de ventilation, il y avait à plusieurs endroits des gouttelettes de gras brun en suspension directement au dessus des équipements de cuisson (photo #2). Les poignées des paniers servant aux friteuses étaient incrustées de résidus alimentaires séchés. Les parois du réservoir d'huile de la friteuse étaient couvertes d'une couche gras brûlée. (photos #3 et #4). Le contour de la base du cuiseur à vapeur pour les dimsum portait une couche de résidu calciné. Les poignées étaient collantes au touché et couvertes d'une matière jaunâtre (photos #5, #6 et #7). Les parois latérales entre les friteuses et la plaque présentaient des coulisses des cernes de gras jaunâtres (photo #8).
 En face de la zone de cuisson, il y avait une table de travail. Les planches à découper utilisées pour couper les légumes et la surface du panier de plastique contenant des légumes étaient usées et portaient de larges cernes collants et noirs. La surface du couteau utilisée était écaillée et portait aussi des cernes de résidus noirs et collants. (photos #9 et #10). Au dessus de cette zone de préparation, les couvres néons étaient couverts de poussière en suspension.
 Près de la zone de cuisson, il y avait une autre table de travail. Sur la table, il y avait une balance dont la structure était couverte d'une épaisse croûte de crasse jaunâtre et collante (photo #11). En dessous de la table, il y avait sur le sol un bac de plastique servant à entreposer des oignons. La surface intérieure et extérieure du bac était couverte de larges cernes de résidus noirs et collants. (photo #12). La surface de la cuillère entreposée dans le contenant de sucre était écaillée et couverte de résidus alimentaires séchés et collants (photo #13).
 Au fond de la cuisine se trouvait une autre zone de cuisson qui comprenait entre autre, un équipement servant à la cuisson des dimsum. Les parois et les bordures du grand réservoir du cuiseur à vapeur présentaient des accumulations de résidus brunâtres et gluants (photo #14).
 Au sol, à côté du cuiseur à vapeur, il y avait un mélangeur sur pied. La surface de la structure du mélangeur était couverte de cernes jaunâtres et collants (photo #15).
 Adjacent au mélangeur, il y avait un évier recouvert d'un plateau qui contenait des feuilles de lotus. L'intérieur du tuyau servant à boucher le drain était complètement couvert d'une matière gluante ressemblant à de la moisissure. Une substance blanche et limoneuse en sortait et était en contact direct avec les feuilles de fleur de lotus (photo #16). En dessous du plateau, dans l'évier, il y avait des sacs de crevettes crues en décongélation dans l'eau stagnante. Il y avait de la moisissure par endroits sur les rebords de l'évier et un tuyau de caoutchouc recouvert d'un revêtement usé qui s'effritait avec des particules détachables. La partie supérieure était couverte de cernes brunâtres et la base était couverte d'une matière ressemblant à de la moisissure et sur laquelle était enroulée une broche rouillée qui trempait directement dans l'eau (photos #17 et #18).

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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> Agent de la paix ou <input type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi		
Nom et prénom (en majuscules) LECOMTE NANCY	Nom et prénom (en majuscules)		
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018-04-11	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]	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° 310 489 125 Référence n° 5284		
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
<input checked="" type="checkbox"/> Suite de E			
<p>Au dessus de l'évier, il y avait une tablette dont le dessous était maculée de résidus alimentaires séchés (photo #19). Accrochée au mur, il y avait une spatule qui portait des résidus d'oeufs séchés (photo #20).</p> <p>Dans la chambre froide, il y avait des résidus d'aliments incrustés dans le grillage des tablettes des étagères. Des zucchini frais étaient entreposés directement sur les tablettes (photo #21).</p> <p>Tout le long des murs, la surface de la base des murs était couverte de cerne de crasse noire</p>			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS <input checked="" type="checkbox"/> OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ <input type="checkbox"/>			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ		
N° permis :	2476315-0001		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT CHEZ PING INC		
Date de délivrance :	2017-05-31		
Date d'expiration :	2018-05-30		
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 type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input 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 type="checkbox"/> Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) LECOMTE NANCY		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule 	Année Mois Jour 2018-04-11	Matricule	Année Mois Jour
Signature 		Signature	

Établissement # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Malpropreté générale de lieux d'entreposage, surfaces de travail, ustensiles, unités de réfrigération, équipements, murs, plancher et plafond de la cuisine. <p>Action prise : À ma demande le réchaud à vapeur pour les dumplings a été démonté, nettoyé et assaini</p>
2 *	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"> ■ Soupe et sauce à poulet maintenues à une température interne de 36 et 24 °C . Les aliments sont restés à la température de la pièce toute la nuit <p>Action prise : Destruction volontaire des aliments</p>
3	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C 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"> ■ Aliments refroidis en trop grande quantité dans des contenants trop profonds. Voir à respecter les règles ci-contre
4	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Viandes crues entreposées au dessus des aliments prêt à manger dans la chambre froide et table froide. <p>Action prise : Situation corrigée</p>
5	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de fourmis vivantes sur un eplanche de découpe dans la cuisine. <p>Action prise : Planche mis au nettoyage à ma demande</p>
6	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"> ■ Installations pour le lavage des mains incomplète, distributeurs brisés
7	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les couteaux sont entreposés de façon non hygiénique entre deux tables.
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"> ■ Fouet brisé. ■ Planches de découpe usées ■ Four micro-onde recouvert d'une pellicule de plastique <p>Action prise : Équipements jetés</p>

9	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. Plusieurs gunilles souillées trainent un peu partout dans la cuisine <p>Action prise : Situation corrigée</p>
10	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.
11	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"> ■ Le congélateur est encombré et ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.
12	Organiser le travail du personnel de façon à minimiser les déplacements entre des aires de niveaux sanitaires différents (zone contaminée à une zone aseptisée). Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène en matière de sécurité des aliments comme au retour d'une zone contaminée, et suivre strictement les consignes relatives au lavage des mains et à l'utilisation exclusive des vêtements de travail alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Un livreur est entré dans l'aire de préparation des aliments.

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"> ■ Plusieurs contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre froide.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 809612

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\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux <ul style="list-style-type: none"> ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée. 	250\$ à 6,000\$

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.

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

Suivi nettoyage: Non conforme
Une demande de poursuite judiciaire wsera faite pour l'articke 2.2.1
Le rapport a été expliqué à [REDACTED]
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 [REDACTED].

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

[REDACTED]

Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

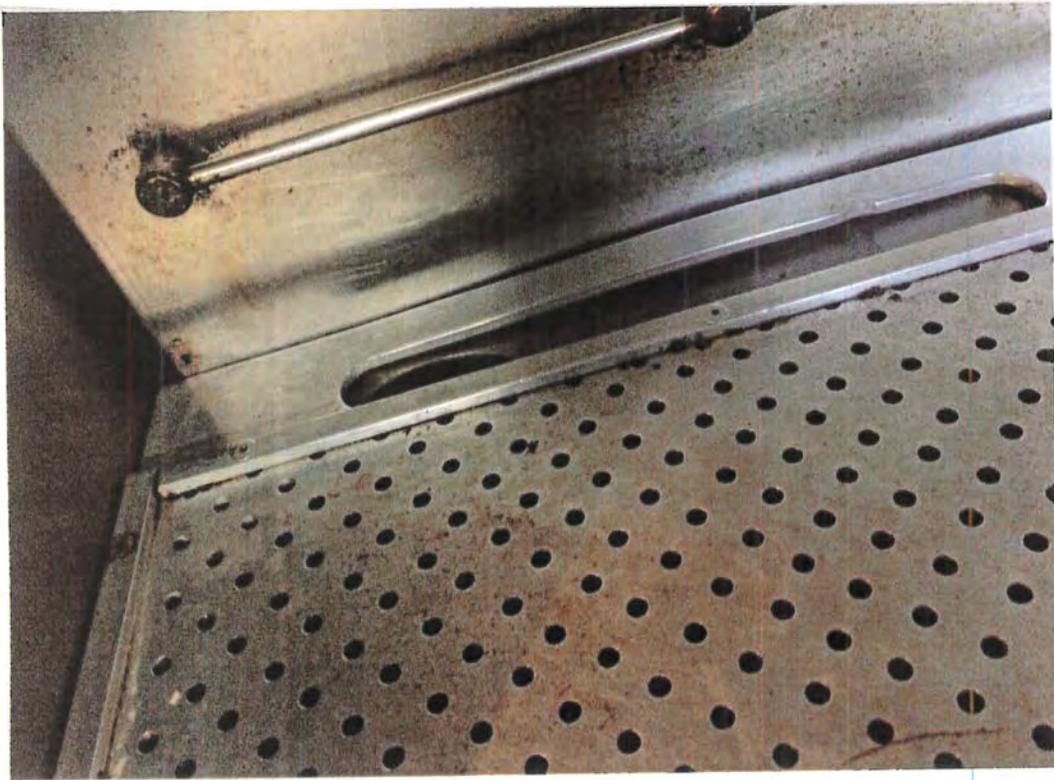
Gustavo Gonzalez, Inspecteur

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.

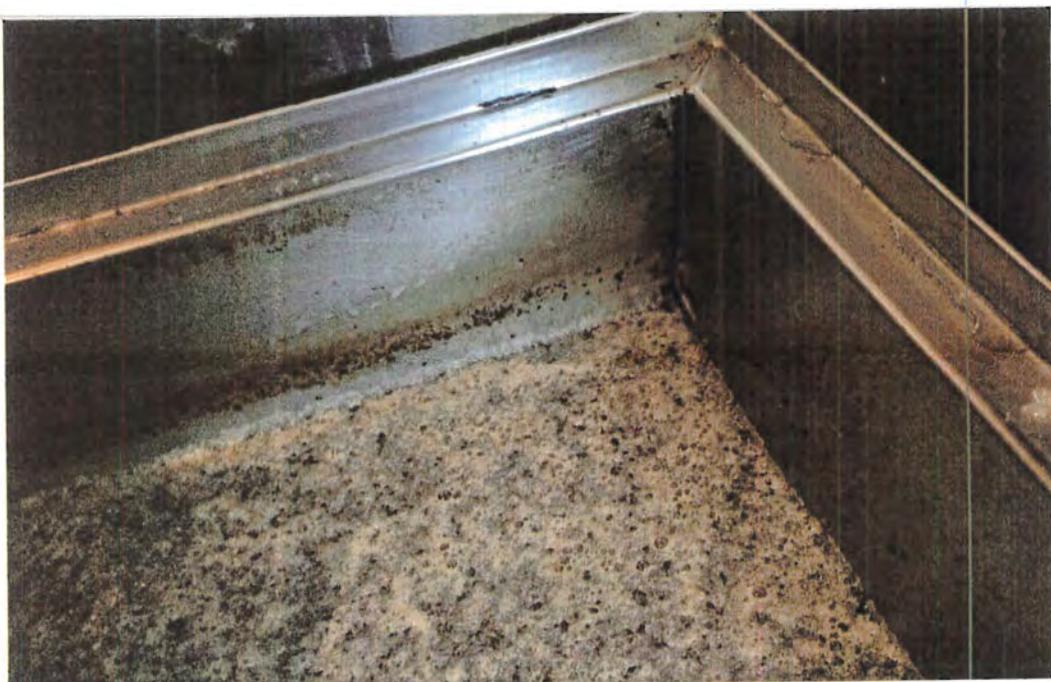


5084

1



2



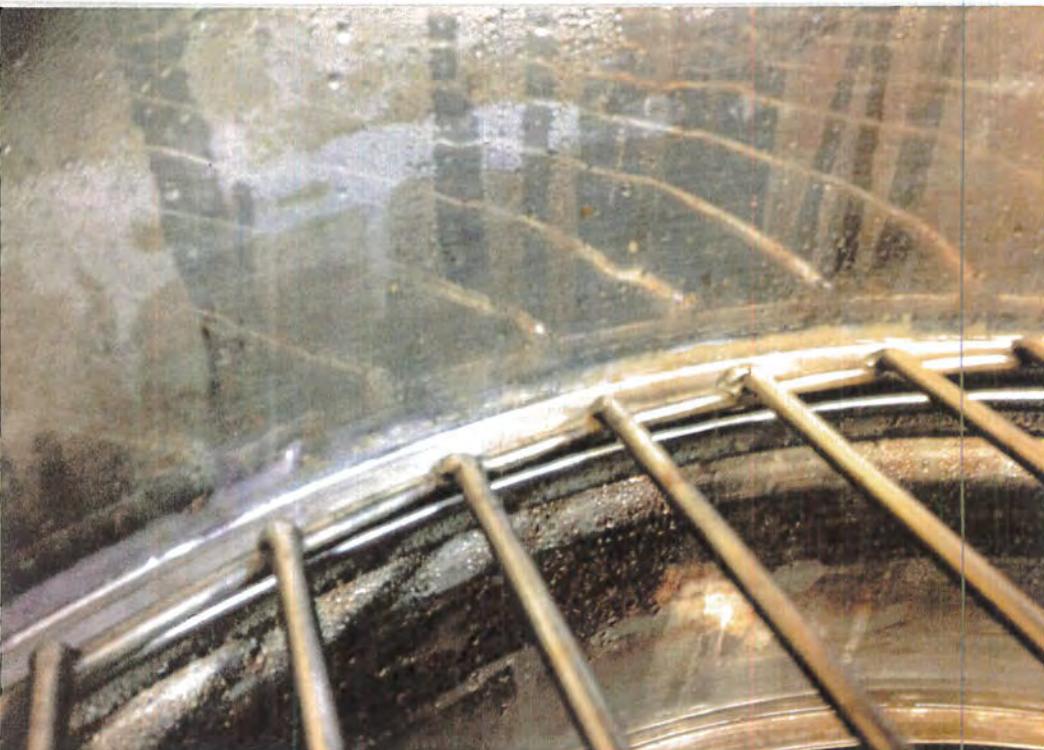
3



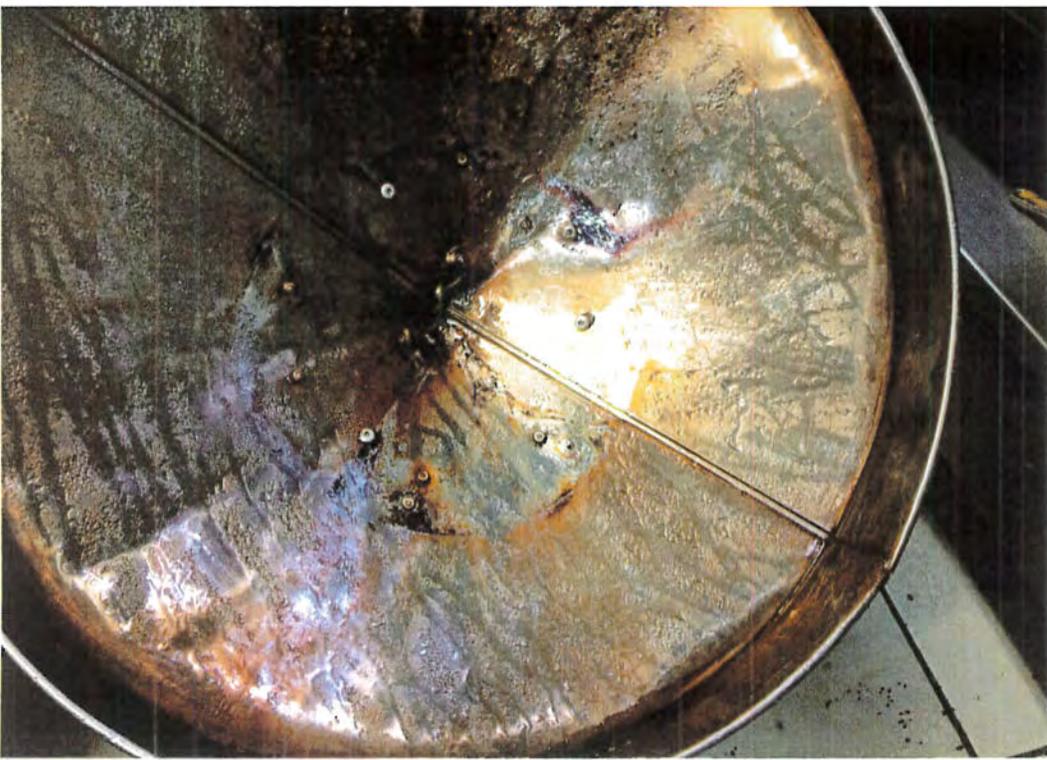
4



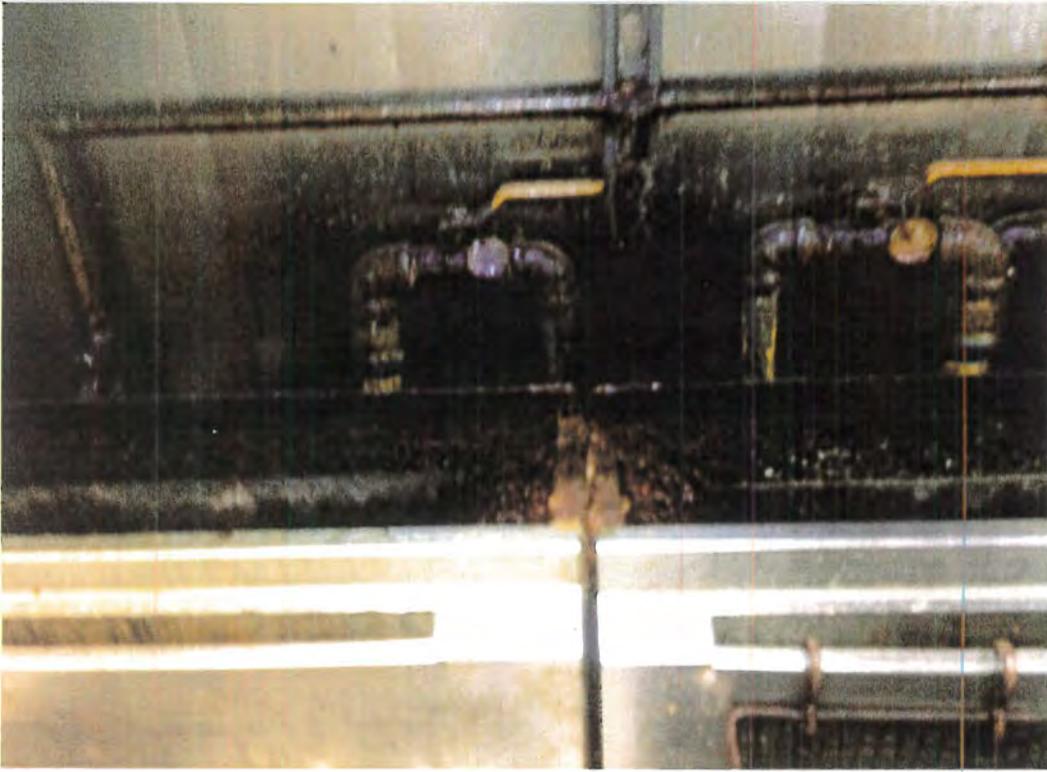
5



6



7



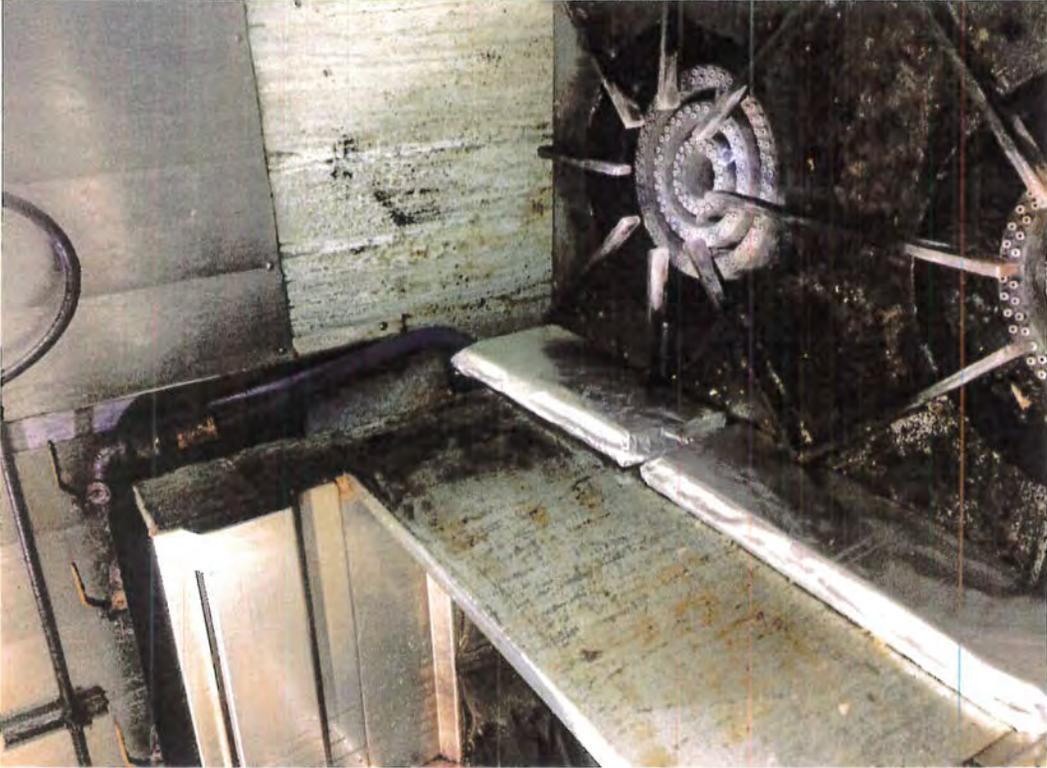
8



9



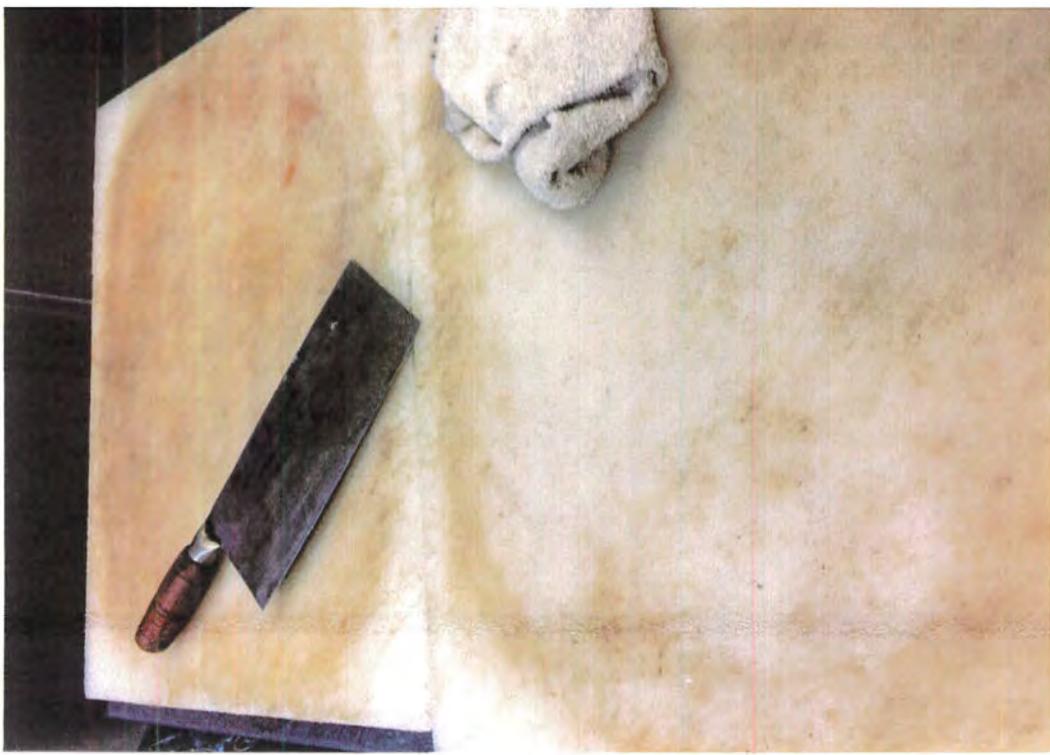
10



11



12



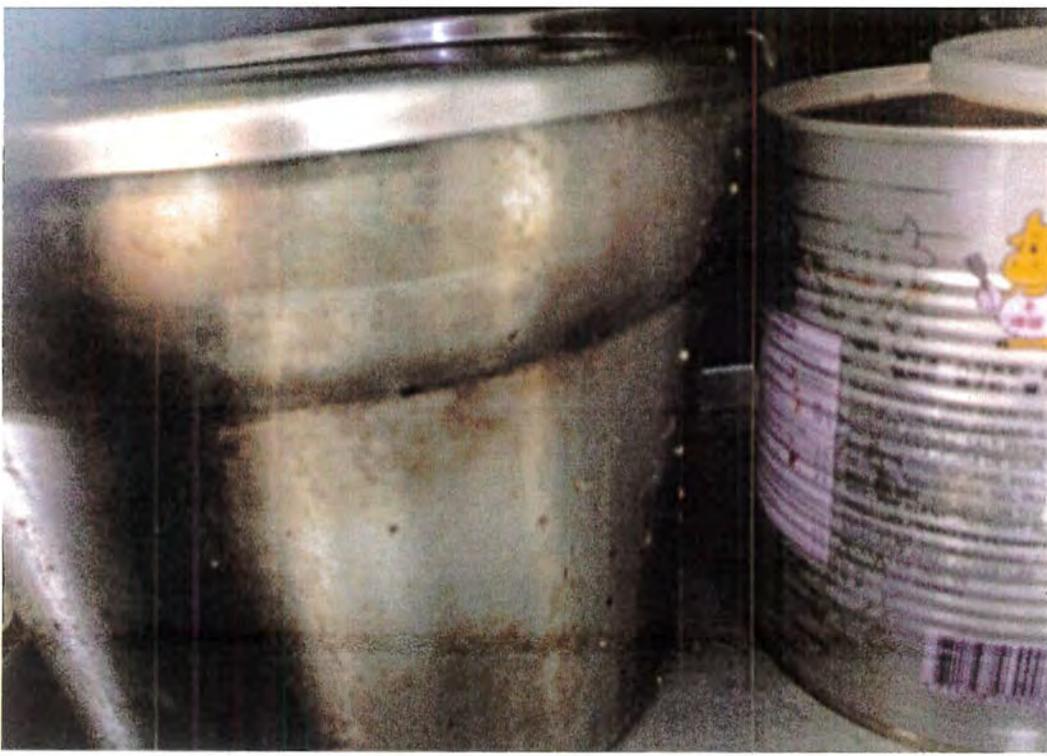
13



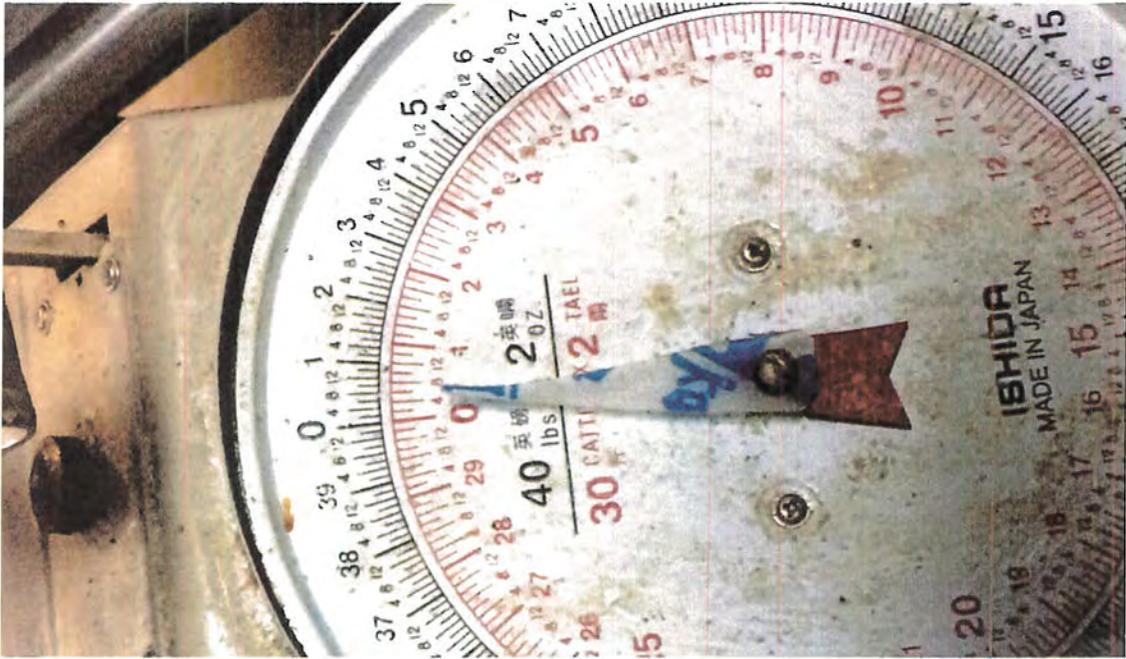
14



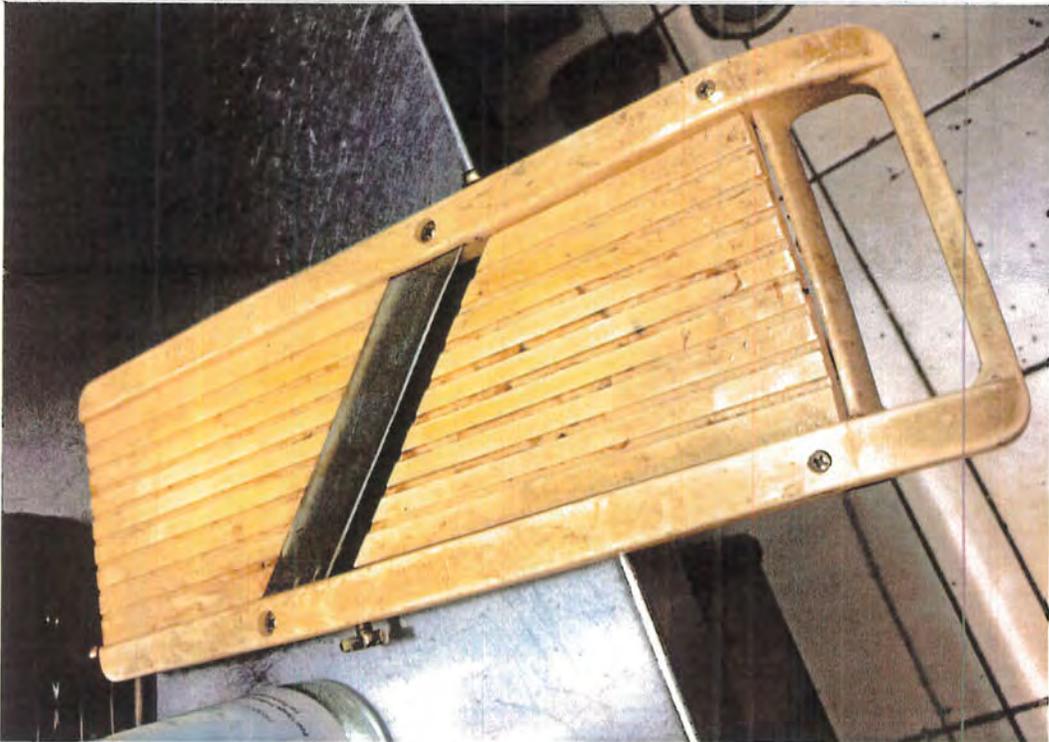
15



16



F



18

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° 310 491 893 Référence n° 5084	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	<input type="checkbox"/> Femme
RESTAURANT CHEZ PING INC		Année Mois Jour	<input type="checkbox"/> Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
7401 BOULEVARD NEWMAN, LASALLE, QUÉBEC, H8N 1X3			
Téléphone (résidence)	Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
	(514) 595-1888	RESTAURATION	
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
2017-11-22	11:00		
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			
RESTAURANT CHEZ PING INC			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
7401 BOULEVARD NEWMAN, LASALLE, QUÉBEC, H8N 1X3			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
			116593
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 ma visite au restaurant Chez Ping situé au 7401 boul Newman, Lasalle. J'étais accompagnée de mon collègue Gustavo Gonzalez, inspecteur des aliments. Le commerce était en opération. Lors de l'inspection [redacted] de l'établissement était présent. Le rapport d'inspection lui a été expliqué et une copie du rapport lui a été remis. Le permis du Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec affiché était en vigueur et l'exploitant inscrit était le RESTAURANT CHEZ PING INC. Le restaurant Chez Ping est un restaurant qui offre des mets chinois. Il est possible de consommer les repas dans la salle à manger, en mets pour emporter ou service de livraison.			
<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)		Nom et prénom (en majuscules)	
LECOMPTE NANCY		GONZALEZ GUSTAVO	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
[redacted]	2017-12-19	[redacted]	2017 01 08
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° 310 491 893 Référence n° 5084
Officier de liaison : Lee Ann Letendre	

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Suite de E

L'établissement est composé d'une aire de préparation et d'une salle à manger.

AIRE DE PRÉPARATION

Dans l'aire de préparation il y avait une zone de cuisson des aliments, une chambre froide, un congélateur, une table froide et un évier pour le lavage de vaisselle.

La zone de cuisson était composée entre autre, de friteuses, un wok et d'un four.

À l'entrée de l'aire de préparation la chambre congélateur. Le congélateur était surchargé. Il y avait des sacs d'aliment entreposés directement sur le sol. La surface des contenants en plastique gris était couverte de crasse noire. Les contenants étaient empilés les uns sur les autres et les aliments étaient non recouverts. L'étagère reposait sur des planches de bois qui présentaient de la moisissure noires (photo #1).

En face, il y avait le cuiseur à vapeur servant à la cuisson des dimsum. La surface de la grille perforée ainsi que la surface du couvert étaient grasses et présentaient une fine couche de résidus granuleux. L'intérieur du contenant servant au dimsum était gras et présentait des accumulations de résidus par endroits (photos # 2, #3 et #4).

Les surfaces de la base et des rebords de l'intérieur du cuiseur à vapeur de style wok étaient maculés d'une couche de résidu brûlé brunâtre (photos #5 et #6). La surface intérieure du couvert présentait de larges cernes ressemblant à de la rouille et des gouttelettes d'une matière brunâtre (photo #7). Les poignées de caoutchouc des paniers des friteuses étaient incrustées de résidus alimentaires. Les grillages des paniers étaient aussi incrustés de débris alimentaires. La surface des parois intérieures des bassins contenant l'huile étaient couvert d'une couche de résidus brunâtre. Le panneau latéral et les réservoirs derrière les friteuses présentaient de larges cernes de gras brûlés (photos #8, #9 et #10).

La surface des parois latérales autour du four présentaient des coulures brunes et noires (photos #11 et #12). En face de la zone de cuisson, il y avait une table de travail sur laquelle reposait des planches de découpe. La surface des planches était fissurée et présentait de larges cernes brunâtre (photo #13). Il y avait des résidus d'aliments séchés et collés sur les surface des lames des couteaux (photo #14).

Derrière la table de travail, le plancher était maculé d'une épaisse couche de crasse noire (photo #15). Sur un chariot, il y avait un contenant de sauce dont la surface était gommée et portait des cernes de résidus alimentaires collant (photo #16).

Sur la table de travail il y avait une balance dont la surface était couverte d'une matière jaunâtre et collante (photo #17).

La surface de la mandoline entreposée sur une tablette était jaunie et maculé d'une couche de crasse brunâtre (photo #18).

Suite sur autre page

SIGNATURES

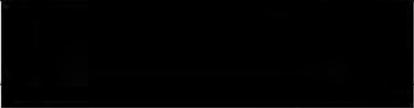
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en <input checked="" type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/> D <input checked="" type="checkbox"/> E <input checked="" type="checkbox"/> F		J'ai personnellement 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) LECOMPTE NANCY		Nom et prénom (en majuscules) GONZALEZ GUSTAVO	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2017-12-19	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018 01 08
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° 310 491 893 Référence n° 5084

Officier de liaison : Lee Ann Letendre

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		
N° permis :	2476315-0001		
Émis à (exploitant) :	RESTAURANT CHEZ PING INC		
Date de délivrance :	2017-05-31		
Date d'expiration :	2018-05-30		

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) LECOMPTE NANCY		Nom et prénom (en majuscules) GONZALEZ GUSTAVO	
Matricule 	Année Mois Jour 2017-12-19	Matricule 	Année Mois Jour 2018 01 08
Signature 		Signature 	

Établissement # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plancher au-dessous des équipements est malpropre Il y a quelques ustensiles mal lavés Certaines surfaces en contact avec les aliments sont malpropres L'équipement à vapeur est sale. <p>Action prise : Nettoyage et assainissement des surfaces et équipements.</p>

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	<p>Dilutions à considérer:</p> <p>CHLORE (hypochlorite de sodium) :</p> <p>50 ppm pour immersion au moins 10 sec</p> <p>200 ppm pour vaporisation ou rinçage</p> <p>T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>AMMONIUM QUATERNAIRE:</p> <p>200 ppm, 30 sec. T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>IODE:</p> <p>12,5 ppm pour immersion 30 sec.</p> <p>25 ppm pour vaporisation ou rinçage</p> <p>T° de la solution 24°C - 45°C</p> <p>PEROXYDE:</p> <p>150 à 200 ppm, rincer à compter de 300 ppm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lire l'étiquette du produit (assainisseur) pour faire la dilution et mode d'utilisation.

NOTES
<p>La visite a été effectuée suite à une ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement. Mainlevée de l'ordonnance le 13-10-2017.</p> <hr/> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>

Le rapport d'inspection a été remis à XXXXXXXXXX.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Maria Angelica Rodriguez, 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 # 116593

RESTAURANT CHEZ PING INC.
7401 Boulevard Newman
Local 01
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.
Dossier : 2476315-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

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 généralisée du local de préparation, équipements, ustensiles, unités de réfrigération, chambre froide et congélateur. <p>Action prise : Une ordonnance de cessation des activités a été remise au responsable.</p>
2	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"> ■ Produit carné décongelé à la température de la pièce.
3	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée pour les surfaces de travail
4	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Unités de réfrigération, congélateur et chambre froide, les aliments non recouverts lors de son entreposage.
5	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux qui sont cuits, refroidis et réchauffés pour être gardés chauds à 60°C de manière à ce que toutes les parties de l'aliment atteignent en moins de 2 heures une température d'au moins 74°C durant 15 secondes ou 63°C durant 3 minutes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La méthode de réchauffage des dumplings n'est pas conforme.
6	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.
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"> ■ Le congélateur est encombré et ne permet pas l'entreposage d'une façon hygiénique.
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 est incomplète, il n'a pas du papier et du savon à mains.
9	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"> ■ Utilisation du papier d'aluminium pour recouvrir les équipements. Le papier se détache facilement.

10	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.	■ Des sacs à poubelles sont utilisés pour entreposer des aliments.
11	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. Il y a des téléphones cellulaires dans sur les tables de préparation

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 807821	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
<p>RAPPORT REMIS EN MAINS PROPRES 2017/10/13</p> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
<p>Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez</p> <p>Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318</p> <p>Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca</p> <p>J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport.</p> <div data-bbox="121 1827 454 1932" style="background-color: black; width: 100%; height: 50px; margin-bottom: 5px;"></div> <p>Signature _____</p>

ACCOMPAGNATEUR(S)

Émilie Gravel Lalumière, 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.

Direction générale adjointe au développement
Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 280-4300
Télécopieur : (514) 280-4318
www.ville.montreal.qc.ca

Montréal, le 2017-10-12

Exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.

Adresse : 7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3

Nom du commerce : RESTAURANT CHEZ PING INC.

Numéro du commerce (ville) 116593

Numéro du commerce (MAPAQ) : 2476315-0001-01

ORDONNANCE DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT
(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)

Attendu que : IL Y A MALPROPRETÉ GÉNÉRALISÉE DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Attendu que : LES MÉTHODES DE NETTOYAGE/ASSAINISSEMENT SONT INADÉQUATES

Attendu que :

Attendu que :

Attendu que :

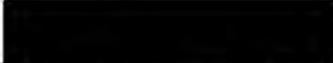
Attendu que : compte tenu de ce qui précède, j'ai des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs

PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA « LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES » : JE VOUS ORDONNE DE CESSER POUR UNE PÉRIODE DE 5 JOURS, SOIT JUSQU'AU, 17 OCTOBRE 2017 INCLUSIVEMENT, L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3

Quiconque enfreint cette ordonnance est passible d'une amende minimale de 5 000 \$ (L.R.Q., c.P-29, a. 45.2).

Prenez également avis : une mainlevée de la présente ordonnance peut être donnée avant l'expiration de la période si vous démontrez que la situation y donnant lieu a été corrigée.

La présente ordonnance prend effet au moment de sa notification à vous ou à toute autre personne responsable de votre établissement.


Signature de la personne autorisée

Signature témoin (si présent)

Date et heure de la Notification : 12 OCTOBRE 2017 A 11H45

Ordonnance remise à (nom et fonction) 

Direction générale adjointe au développement
Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 280-4300
Télécopieur : (514) 280-4318
www.ville.montreal.qc.ca

Date : 2017-10-12

Nom de l'exploitant : RESTAURANT CHEZ PING INC.

Adresse : 7401 Boul. Newman, Local 01, LaSalle, Québec, H8N 1X3

Nom du commerce : RESTAURANT CHEZ PING INC.

Numéro du commerce (VM) 116593

Numéro du commerce (MAPAQ) 2476315-0001-01

**Objet : Avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement
(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)**

M. KIN PING CHEUNG

J'ai, à titre de personne autorisée à agir à titre d'inspecteur en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29), des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs. À savoir,

- IL Y A MALPROPRETÉ GÉNÉRALISÉE DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS
- LES MÉTHODES DE NETTOYAGE/ASSAINISSEMENT SONT INADÉQUATES

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus cinq (5) jours. Telle est mon intention.

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue à l'égard de l'ordonnance de cesser vos opérations.

À cet effet, un délai de 15 minutes vous est accordé, à partir du moment de la notification de la présente, pour me présenter vos observations ou documents.

Personne autorisée

Témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 12 OCTOBRE 2017 A 11H30

Avis d'intention remis à (nom et fonction) :

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

Nature RESTAURATEUR

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

Période **2023-08-18 au 2024-08-17**

Lieu ou véhicule exploité

RESTAURANT EGGSQUIS
7401, BOUL. NEWMAN #360
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Exploitant 9154-1961 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

9154-1961 QUEBEC INC.
RESTAURANT EGGSQUIS
62, RUE CHARTIER
SHERBROOKE, (Qc)
J1J 3V5

Établissement # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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"> ■ Dans la cuisine trois bacs avec des patates laissés depuis 7h20 à la température de la pièce. Température du produit 32,4 C, température ambiante 25,9 C <p>Action prise : Produit placé dans un réfrigérateur</p>
2	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans la cuisine est collé un ruban adhésif sur la surface extérieur du tiroir et du réfrigérateur ■ Dans l'aire de préparation deux portes de deux congélateurs sont rouillées, dans la cuisine et dans la section de services des planches à découper sont fissurées et usées ainsi qu'une spatule brisée et les racks pour le lave-vaisselle usés ■ Dans la plonge le plancher est en mauvais état des tuiles brisées
3	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Brosse en métal utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.
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'écaïlles.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le réfrigérateur fruits et légumes les murs sont poussiéreux et de la moisissure ■ Dans la cuisine derrière de la friteuse, le mur et le plancher sont sales
5	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 non protégé en cas de bris dans la cuisine.
6	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: -Souliers sur tablette basse de la cuisine.

AUTRES REMARQUES

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

1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Deux employés affectés à la préparation ne portaient pas de résille.
---	---	--

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 : Arnulfo De La Espriella

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

Courriel: arnulfo.delaespriella@montreal.ca

J'a [REDACTED] posé les gestes mentionnés dans ce rapport.

Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Alexandre Caron, 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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Du poulet cru en décongélation entreposé côte à côte avec des fruits et légumes frais coupé et au dessus d'aliments prêts à manger. <p>Action prise : Le poulet a été déplacé</p>
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. Les pommes de terre blanchies sont à la température pièce depuis 9h ce matin. Température interne de 14.3C
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. Une ampoule à l'intérieur d'un réfrigérateur n'est pas protégée en cas de bris.
4	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre deux équipements.
5	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.
6	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"> ■ Un tableau de liège avec des punaise est accroché à proximité de l'aire de préparation.
7	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. Les distributeurs pour la pellicule plastique sont faits de carton et sont réparés avec du ruban adhésif.
8	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Accumulation de poussière et de moisissure sur les grilles de ventilation de certains réfrigérateurs.
9	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 d'éclairage non protégé en cas de bris au dessus de l'aire de nettoyage.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ La personne qui détient l'attestation gestionnaire du MAPAQ ne travaille pas sur place sur une base régulière.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

NOTES

L'horaire au dossier et sur google dit que l'établissement ferme à 15h. Lors de mon arrivée, la responsable sortait et barrait la porte. L'horaire a été ajustée au dossier.

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 : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

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 : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Patricia Torres, 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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

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	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.	■ Aliments maintenus à une température interne de: oranges coupés en quarts et moitiés à température ambiante, saucisses et jambon cuit à 33.5°C, mélange à crêpes à 10.5°C, mélange à gauffres à 20.4°C
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.	■ Aliment refroidi à la température de la pièce: grande quantité de pommes de terre blanchies sans contrôle de temps ni température
3	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 l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: cellulaires, clés, cafés

NOTES

Visite de suivi concernant les températures des aliments et équipements.

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 : Carla Canales
Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318
Courriel: carla.canales@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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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: cellulaires sur les tablettes de l'aire de préparation ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: surfaces entre équipements de cuisson, évier et robinet, murs (moisissures, section plonge), lave-vaisselle, porte congélateur, plaque de cuisson (section roties -serveurs), machine à glace <p>Action prise : Demande de nettoyage immédiat de la machine à glace.</p>
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence d'excréments de rongeurs le long des murs de la section entreposage de pain, aire de préparation et en grande quantité dans la section du panneau électrique (sur le panneau, plancher et palette située en dessous)
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 mouches et de drosophiles.
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"> ■ L'employé touche des surfaces ou produits incompatibles sans se laver les mains ni changer les gants : manipulateur dans la cuisine touche des boîtes et plusieurs surfaces (poignées) avec les gants mis en tout temps et serveur prend les roties à mains nus.
5	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le manipulateur d'aliments affecté à la plonge portait des bijoux: bagues, bracelets ■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux: grandes boucles d'oreille
6	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.
7	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: manipulateur dans la cuisine et gérante qui agissait comme manipulateur.

8	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.	■ Grande quantité des pommes de terre blanchies en refroidissement.
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.	■ Equipement fissuré, ébréché, craqué, usé, corrodé ou rouillé: - paniers du lave-vaisselle usées, en mauvais état d'entretien.
10	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la plonge ne portait pas de résille ni de bonnet.

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.	■ Plusieurs aliments sont entreposés directement sur le plancher de la cuisine, chambre froide, entreposage et même dans la section plonge.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales
 Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
 Montréal (Québec) H2M 2T8
 Téléphone: 514 280-4300
 Télécopieur: 514 280-4318
 Courriel: carla.canales@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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de plusieurs mouches vivantes à l'arrière de la cuisine ■ Présence d'excréments de rongeurs à quelques endroits dans la cuisine (Au sol, derrière les équipements) ■ Voir à ramasser les excréments si nécessaire
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"> ■ Accumulaiton de résidus sur le plancher, bas des murs Voir à bien nettoyer le plancher (cuisine et chambre froide)

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Porte de l'aire de préparation ouverte et non munie d'un moustiquaire. <p>Action prise : Situation corrigée</p>

NOTES		
Plainte consommateur: Vermine <hr/> Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .		

Le rapport d'inspection a été remis à XXXXXXXXXX
--

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ L'employé touche des surfaces ou produits incompatibles sans se laver les mains. Les serveuses font les rôties en touchant le pain et ne se lavent pas les mains avant cette manipulation.
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux (bague et montre).

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Ne pas surcharger les réfrigérateurs, congélateurs ou réchauds d'aliments de façon à ne pas empêcher le maintien froid ou chaud adéquat des aliments.	■ Équipement surchargé et aliments non maintenus à la température adéquate, des contenants sont empilés dans certaines tables froides ce qui isole l'aliment du froid.
2	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Aliment cru entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger. Des saucisses crues sont entreposées dans un tiroir, dans un bac non débordant, au dessus de la salade lavée.

<p>3 Dilutions à considérer: CHLORE (hypochlorite de sodium) : 50 ppm pour immersion au moins 10 sec. 200 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>AMMONIUM QUATERNAIRE: 200 ppm, 30 sec. T° de la solution: 24°C - 49°C</p> <p>IODE: 12,5 ppm pour immersion 30 sec. 25 ppm pour vaporisation ou rinçage T° de la solution 24°C - 45°C</p> <p>PEROXYDE: 150 à 200 ppm, rincer à compter de 300 ppm</p>	<p>■ Dilutions des assainisseurs à considérer (recommandations) : 35ml par litre d'eau</p>
<p>4 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.</p>	<p>■ Utilisation d'appareils de refroidissement à l'eau</p>

NOTES

Le dépliant sur les systèmes de refroidissement à l'eau a été remis au responsable.

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen** Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poulet cru mariné entreposé au dessus d'un contenant à salade dans le réfrigérateur à tiroir de la table froide à l'entrée de la cuisine. <p>Action prise : Situation corrigée.</p>
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"> ■ Contenant d'œufs frais gardé inutilement 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"> ■ - Présence de résidus alimentaires sur les rebords de la cuve de la machine pour préparer les sauces et le tranchoir angulaire. - Accumulation de saleté sur le plancher en-dessous du lave-vaisselle. - Présence de résidus sur le plancher en dessous d'équipements dans la cuisine. - Présence de poussière sur les unités de ventilation de réfrigérateurs.
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Des manipulateurs d'aliments affectés à la préparation portaient des bijoux (bagues, bracelets) <p>Action prise : Correction demandée.</p>
5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contenants en plastique cassés, certains morceaux manquants.
6	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 petites mouches qui ressemblent à des drosophiles. <p>Action prise : Directives Drosophiles donné au responsable.</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 pour vérifier les températures internes des aliments. Le responsable dit en avoir toutefois il n'a pas été capable de le retrouver.
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.	■ La porte de sortie en arrière de l'établissement n'est pas étanche.
3	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.

NOTES

L'inspection a été effectuée en présence de [REDACTED] a qui j'ai montré et expliqué les constatations.

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 : Maria Angelica Rodriguez

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

Courriel: maria.angelica.rodriguez@ville.montreal.qc.ca

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

[REDACTED]

Signature

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

Établissement # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

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
38460	Mets cuisinés prêt-à-manger	Patates cuites ce matin, prél. de la table chaude. Ingr: patate, légumes, épices	55	
38461	Riz / couscous cuit	Riz cuit auj, prél. de la table chaude. Ingr:riz, légumes, épices	70	
38462	Mets cuisinés prêt-à-manger	Sauce hollandaise. Prél. de la table chaude	55	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : **Adrienne Guéméni**

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

Courriel: adrienne.guemeni@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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Pièce de viande, en décongélation à la température de la pièce.
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 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.	■ Patates précuites, en refroidissement à la température de la pièce.
3	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Aliments non recouverts lors de leur entreposage dans la chambre froide. ■ Alvéoles d'oeufs, entreposés sur les patates précuites sans protection.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Planchers (lond du mur et derrière les congélateurs blancs), tablettes de rangement, bacs à vaisselles, contour de la machine à glace etc sales.
5	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ Pelle à glace, entreposée directement sur le dessus de la machine
6	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néons d'éclairage, aire de préparation arrière, non protégés en cas de bris.
7	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.	■ Planche à couper des toasts, fissurée.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca

s 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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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"> ■ Patates précuites et riz cuits en refroidissement à la température de la pièce. <p>Action prise : Transférés dans la chambre froide</p>
2	Lorsque nécessaire, le temps requis pour la préparation des aliments potentiellement dangereux à une température supérieure à 4°C doit être le plus court possible de manière à en assurer l'innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alvéoles d'oeufs et bacon en attente d'être utilisés, à la température de la pièce <p>Action prise : Fait mettre au frigo</p>
3	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Planche de travail assez usée
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plancher chambre froide à légumes et palettes SALES.
5	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les employées affectées à la préparation des toasts ne portent pas de résille ni de bonnet.
6	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisation de l'eau de javel comme assainisseur <p>Action prise : Remis la liste des fournisseurs à l'exploitant</p>

NOTES

Le rapport sera envoyé par la poste à , responsable

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 : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca

 s 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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

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	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.	■ Patates précuites et riz cuit en refroidissement à la température de la pièce.
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.	■ Plancher petite chambre froide à légumes sale
3	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	■ Voir à respecter cette réglementation Action prise : Remis la liste des fournisseurs au responsable.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Lorsque nécessaire, le temps requis pour la préparation des aliments potentiellement dangereux à une température supérieure à 4°C doit être le plus court possible de manière à en assurer l'innocuité.	■ Aliment exposé à une température de XX°C durant la préparation depuis XX minutes

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 XXXXXXXXXX
--

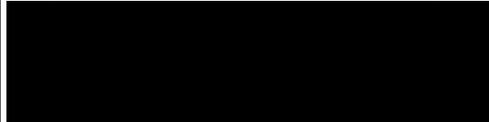
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<p>■ ALIMENTS maintenus à une température interne de supérieur à 4°C dans la table froide avec tiroirs avec une température ambiante de 14.2°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jambon tranché à 12°C - fromage rapé à 13°C <p>Dans la partie table froide:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jambon à 16.7°C - épinard décongelé à 19°C <p>Au dessus (pas dans l'appareil):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saussices à 25°C <p>Action prise : L'appareil sera vidé et le frigoriste passera aujourd'hui</p>
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.	<p>■ Des aliments sont gardés inutilement à la température de la pièce (aliments ni chaud ni froid):</p> <ul style="list-style-type: none"> - salade de poulet dans un bol sous une table - deux paquets de bacon sous un comptoir <p>Action prise : Remis au froid</p>
3	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	<p>■ Poissons fumés sous vide dans des emballages non perforés décongelés</p> <p>Action prise : Emballages perforés à ma demande</p>
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.	<p>■ Crevettes décongelées dans de l'eau stagnante.</p> <p>Ouvrir le robinet</p>
5	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.	<p>■ Aliments refroidis à la température de la pièce. Les aliments doivent être en refroidissement dès 60°C dans un équipement approprié</p>
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.	<p>■ Employé mange dans l'aire de préparation des aliments.</p>

7	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"> ■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise. Les gants ne remplace pas le lavage des mains
8	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Présence de matière brune dans la machine à glace Accumulation de poussière sur la ventilation de la chambre froide Moisissures sur le joint d'étanchéité du lavabo de la cuisine
9	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"> ■ Bol sans poigné utilisé pour prendre des denrées sèches
10	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Porte de l'aire de préparation ouverte et non munie de moustiquaire

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 740819

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

NOTES

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Isabelle Plante

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

Courriel: isabelle.plante@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 # 6826

RESTAURANT EGGSQUIS
EGGSQUIS
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9154-1961 QUEBEC INC.
Dossier : 1690926-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<p>■ ALIMENTS maintenus à une température interne supérieur à 4 °C</p> <p>Dans la table chaude - riz à 57.6 °C Ne pas doubler le fond et mettre un couvercle</p> <p>En refroidissement -Sauce hollandaise à 43 °C</p> <p>Dans le réfrigérateur avec les tiroirs à 8.9 °C ambiant - Cretons à 9.6 °C - Jambons à 8.9 °C - Saumons fumés à 8.7 °C - Saussisses à 7.4 °C</p> <p>Vinaigrette ouverte Kraft avec indication garder réfrigéré entreposé à la température pièce</p> <p>Action prise : - Aliments remis au frigo. - Le frigoriste a été appelé hier et il est censé venir; de la glace a été mis dans le réfrigérateur lors de la visite et les aliemts sont mis en chambre froide lors de la fermeture. - Lorsqu'un réfrigérateur ne fonctionne pas bien vous ne devez pas l'utiliser ou vous devez être en controle des températures en tout temps.</p>
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.	<p>■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce.</p>

3	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"> ■ Séquence du nettoyage, rinçage et de l'assainissement non respectée voici la méthode: <ol style="list-style-type: none"> 1- Laver avec de l'eau chaude avec du savon 2- Rincer 3- Désinfecter avec un produit approuvé ou avec 20ml de clore (javel 4%) dans 4 litres d'eau, laisser séché Voir l'étiquette des produits de nettoyage pour respecter les dilutions. Les produits dont l'étiquette mentionne l'utilisation pour les planchers doivent être utiliser pour les planchers et non pour les comptoirs
4	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"> ■ Sauce refroidi à la température de la pièce.
5	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"> ■ Sac de pommes de terre entreposé directement sur le sol pour la préparation future
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Portede l'aire de préparation ouverte et non munie de moustiquaire.

NOTES

Rapport envoyé par courriel

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 : Isabelle Plante

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

Courriel: isabelle.plante@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.

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

Nature RESTAURATEUR

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

Période **2023-01-08 au 2024-01-07**

Lieu ou véhicule exploité

9381-3491 QUEBEC INC.
7401, BOUL. NEWMAN #35-A
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Exploitant 9381-3491 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

9381-3491 QUEBEC INC.
7401, BOUL. NEWMAN #35-A
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3

Établissement # 119648

RESTAURANT LE TAKLAMAKAN
7401 Boulevard Newman
Local 35A
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9381-3491 QUEBEC INC.
Dossier : 2561068-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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"> ■ L'employé ne se lave pas les mains après être revenu de sa pause ■ Le manipulateur d'aliments n'utilise pas de savon lors du lavage des mains.
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Installation pour le lavage des mains incomplète; absence de distributeur à savon à l'évier
3	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. <p>Action prise : corrigé</p>
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tablettes de rangement recouvertes de carton ■ Planches à découper, usées et fissurées.
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Malpropreté générale des lieux, du matériel, de l'équipement et des ustensiles.
6	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. <p>Action prise : corrigé</p>
7	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.
8	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et récurer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée, malgré la présence d'assainisseur conforme sur les lieux.

9	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé ne portait pas de résille ni de bonnet.
---	---	--

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 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 888543	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	500\$ à 15,000\$
<p>DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS</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
<p>RAPPORT AMENDÉ AJOUT DE LA CONSTATATION SUR L'ASSAINISSEMENT AU POINT #8</p> <p>Un nettoyage approfondi se doit dans votre commerce.</p> <hr/> <p>Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.</p>

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

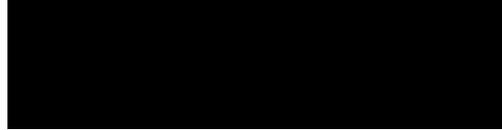
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@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 # 119648

RESTAURANT LE TAKLAMAKAN
7401 Boulevard Newman
Local 35A
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9381-3491 QUEBEC INC.
Dossier : 2561068-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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"> ■ Foods must always be kept at 4 degrés or 60 and more, and NOT at room temperature: cooked chicken waiting at room temperature <p>Action prise : Have been transferred in the fridge</p>
2	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"> ■ No jewelries, bracelets or rings for foodhandlers
3	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"> ■ Foodhandlers must wash hand before the preparation, after touching dirty or incompatible surfaces or using toilets.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Establishment, equipments, surfaces, materials and more must at any time be clean. Clean and maintain clean: shelves, equipments, ustensils, hood, floors, tables etc etc. Clean everywhere where cleaning is required.
5	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"> ■ Surfaces, equipments and ustensils must be soaped, rinsed and sanitized: No sanitizer in this company.
6	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"> ■ Sink must be equiped with liquid soap and hand papers: Soap distributor was broken and non functional.
7	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"> ■ Do not cover surfaces, equipments or shelves with alu paper.

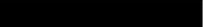
AUTRES REMARQUES

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

1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Foodhandler must always protect hairs with cap or hairnet: Foodhandler without hairnet
---	---	--

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@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 # 119648

RESTAURANT LE TAKLAMAKAN
7401 Boulevard Newman
Local 35A
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9381-3491 QUEBEC INC.
Dossier : 2561068-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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: tablettes, contenants à épices, intérieur du réfrigérateur, section de lavage (évier), extérieur des équipements de cuisson et boutons de contrôle, chambre froide et congélateur, murs et planchers ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: vernis à ongles, souliers, tapis (prière)
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"> ■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée: absence d'assainisseur (contenant vide). Assurez-vous de respecter les étapes suivantes, DANS L'ORDRE, lors du nettoyage et de l'assainissement manuel: <ol style="list-style-type: none"> 1) laver à l'eau chaude additionnée de détergent 2) rincer à l'eau chaude 3) désinfecter avec une solution désinfectante selon les instructions recommandées par le fabricant pour les surfaces alimentaires.
3	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Equipement fissuré, ébréché, craqué, usé, corrodé ou rouillé: <ul style="list-style-type: none"> - table de travail en bois destiné à la préparation des pâtes fraîches et planche à découper pour les viandes en mauvaise état, fissurées, usées
4	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"> - tablettes couvertes en papier aluminium
5	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 drosophiles.
6	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: congélateur

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la préparation et au lavage ne portait pas de résille ni de bonnet.
2	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.	■ Endroit dont l'éclairage est insuffisant pour l'exécution des opérations: aire de préparation des pâtes fraîches
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 [REDACTED] indique que son partenaire a fait la formation (attestation non-disponible sur place).

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 : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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

[REDACTED]

Signature

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

Établissement # 119648

RESTAURANT LE TAKLAMAKAN
7401 Boulevard Newman
Local 35A
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9381-3491 QUEBEC INC.
Dossier : 2561068-0001

NOTES

Inspection non effectuée. Pancarte sur la porte "Closed for this week". Je suis allé au commerce voisin pour m'informer si le commerce opérait. Le voisin m'a dit qu'il opère pour le souper, mais que ça fait plusieurs jours que c'est fermé.

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 : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Maria Angelica Rodriguez, 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 # 119648

RESTAURANT LE TAKLAMAKAN
7401 Boulevard Newman
Local 35A
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : 9381-3491 QUEBEC INC.
Dossier : 2561068-0001

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 : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@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.

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

Nature **VENTE AU DÉTAIL**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE** **Nombre d'unités de maintien chaud ou froid** 67

Période **2023-02-16 au 2024-02-15**

Lieu ou véhicule exploité

**SUPER C #5908
7401, BOUL. NEWMAN
MONTREAL, (Qc)
H8N 1X3**

Exploitant **METRO RICHELIEU INC.**

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

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

a/s 
METRO RICHELIEU INC.
SUPER C #5908
7151, RUE JEAN-TALON EST, 3E ETAGE
MONTREAL, (Qc)
H1M 3N8

Établissement # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Continuer de respecter ce règlement.
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.	■ Continuer de respecter ce règlement:

NOTES

Visite, suite à 2 plaintes concernant la fraîcheur des viandes et la température de certains frigos.

Entretien avec la conseillère scientifique à propos de ces plaintes.

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 .

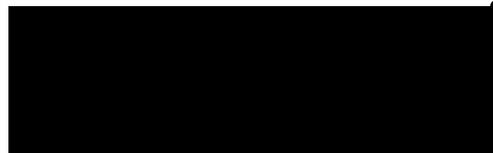
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel : adrienne.guemeni@montreal.ca

es 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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Continuer de respecter ce règlement

NOTES

Dû aux problèmes de connexion, le rapport est envoyé par courriel au directeur du commerce.

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 : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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. Distr buteurs à papier avec de la saleté jaunâtre / rosâtre VIANDES ET BOULANGERIE. BOULANGERIE Tablettes d'entreposage des emballages avec une couche épaisse de poussière. Surfaces de travail (emballage et étiquetage avec de la saleté noire.) Chambre froide avec de la moisissure sur ventilation et plancher. ■ CUISSON À POULET Mur en arrière du four et bas de mur en arrière de la table de travail avec de la saleté noire, éclaboussures des résidus alimentaires. Plancher malpropre dans les corridors arrière du magasin. Certaines section sont à désencombrer. ■ Une forte et mauvaise odeur se dégage de la section arrière du magasin (proche de la boucherie, entrepôt).
2	L'étiquette des préparations pour nourissons doit porter une date limite d'utilisation. Cette date limite d'utilisatation est la date après laquelle le fabricant recommande de ne pas consommer la préparation pour nourisson.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Préparation pour nourissons offert en vente au-delà la date limite d'utilisation Similac expiré depuis le 7 mars 2021. <p>Action prise : Produit retiré de la vente</p>
3	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"> ■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. BOULANGERIE Selon l'employée le nettoyage de la table d'emballage de pains se fait à l'aide de l'assainisseur seulement.
4	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"> ■ Les sarraus pour les employés de la boucherie sont entreposés près de la porte de réception. Sarraus non protégés de la contamination.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Est interdite la vente de boeuf, y compris le veau, attendri mécaniquement à moins que les conditions ci-après ne soient réunies : boeuf est identifié comme tel lorsqu'il est offert ou exposé en vente; il porte une étiquette ayant un espace principal les mots « attendri mécaniquement » et la mention «Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F)». En outre, s'il s'agit de bifteck, la mention « Retourner le bifteck au moins deux fois durant la cuisson ».	■ Assurez-vous que les étiquettes de la viande attendrie mécaniquement sont lisibles pour les clients.
2	Ne pas surcharger les réfrigérateurs, congélateurs ou réchauds d'aliments de façon à ne pas empêcher le maintien froid ou chaud adéquat des aliments.	■ Rappel
3	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.	■ Deux portes de quais de réception ne sont pas étanches. Espace entre le plancher et le bas de la porte. La porte de la chambre froide de la boucherie vers les corridors de l'arrière du magasin n'est pas étanche.
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 à la vue du public.
5	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.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maria Angelica Rodriguez

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

Courriel: maria.angelica.rodriguez@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

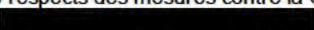
ENQUÊTE

Objet de l'enquête

COVID-19 OUEST

NOTES

Vérification de respects des mesures contre la COVID-19:

J'ai rencontré 

Les mesures de santé publique étaient respectées. L'entrée et sortie du magasin étaient séparées. Une personne responsable distribue du désinfectant à chaque client avant l'entrée du commerce. Distanciation respectée. Présence de plexy aux caisses. Nettoyage fréquent des tapis de caisse et les installations du commerce se font.

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 : Mojgan Nouranian

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

Courriel: mojgan.nouranian@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Gustavo Gonzalez, Inspecteur
Gustavo Gonzalez, 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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

COVID-19 OUEST

NOTES

J'ai discuté avec l'assistante directrice au téléphone, cette dernière m'informe qu'elle n'est pas au courant de la plainte concernant les arachides au miel périmé. Elle était surprise de la plainte car elle fait elle-même les rotations. Sensibilisation au niveau de la rotation des produits.

Lors de la discussion téléphonique sur place, [REDACTED] m'informe qu'elle n'a pas la permission de me divulguer les mesures mises en place concernant le covid19. Elle m'a seulement informé qu'il y avait un personne à la porte qui accueil/contrôle les clients et qu'il y a l'étape de désinfection sur les chariots. Elle m'informe que pour d'information, je dois contacter le bureau chef.

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 : Jessica Tran

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

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Véronique Lacombe, 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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

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
51999	Viande hachée / piquée	Vlante hachée extra maigre, plv du comptoir réfrigéré l bre service, emballé le 25.JL.2019, poids 0.194 kg.	3.5	

NOTES

Visite effectuée pour traiter une plainte de pourcentage de matière grasses dans la viande hachée.

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 : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

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
51809	Fruit / légume frais	têtes de violon sauvages, produit du canada, poids net 227g, Norcliff Farms/Produits de nos bois, 431 boul. industriel, Asbestos (QC)	20	
51810	Fruit / légume frais	têtes de violon sauvages, produit du canada, poids net 227g, Norcliff Farms/Produits de nos bois, 431 boul. industriel, Asbestos (QC)	20	

NOTES

Visite effectuée pour traiter une plainte concernant les têtes de violon fraîches.

Veillez nous envoyer rapidement les factures et/ou bons de commandes pour déterminer le lot qui concerne la plainte, svp.

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 : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

NOTES

Plainte consommateur #26591: Aliments altéré. Frites congelées avec présence possible de moisissures.
Vérification des températures du congélateur depuis 6 mois. Aucun bris: Conforme
Bonne rotation du produit
Le lot concerné par la plainte n'est pas disponible au commerce.
Rapport envoyé par courriel

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 envoyé par courriel.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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. Comptoir réfrigéré de viandes au magasin, il y a la condensation qui tombe sur les emballages de viande. Un charriot avec des peintures est entreposé pêle-mêle avec les aliments dans la boulangerie.
2	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Boucherie, dans la chambre d'entreposage, une boîte d'épices a été mal fermée
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"> ■ Par endroits, le plancher du couloir arrière du magasin est malpropre.
4	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Boucherie, l'installation pour le lavage des mains est incomplète, il manque du papier.

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 : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

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 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"> ■ Dans l'aire de préparation et d'entreposage des légumes, les tuyaux de ventilation et/ou le plafond coulent lors de pluie abondante au centre d'un passage étroit ou les aliments circulent. Ce passage est entre un chambre froide et l'aire de préparation des fruits et des légumes, un four se trouve aussi trouve aussi dans ce coin. Tous les aliments entreposés, emballés ou autres doivent être protégés ■ Refoulement des conduits d'évacuation d'eau souillé surtout dans les parties non alimentaires (espace passage, d'entretien avec la machineries et des produits d'entretien) mais aussi dans l'espace entreposage des plateaux en styromousse et l'espace près du four. Des marques sur le plancher démontre une problématique. Tous risques de contamination du sol ou des aliments en zone alimentaire sera passible d'amande ■ IL EST DE VOTRE RESPONSABILITÉ DE RÉTABLIR LA SITUATION L'INTÉRIEUR DE VOS LOCAUX

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 781511

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1, al. 2 Salubrité maintenue	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
<p>Loi P-29, art. 3.1, al. 2 Salubrité maintenue</p> <p>L'exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.</p>	
<p>Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.</p>	

NOTES

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 

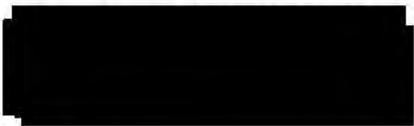
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Isabelle Plante

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

Courriel: isabelle.plante@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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

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
38966	Charcuterie	Saucisses fummées Wiener. Information sur l'étiquette: 2kg. 52 saucisses fummées/Wiener. Table de valeur nutritive et liste d'ingrédients. Les Aliments Lesters Limitée. Laval (Québec) Canada H7S 1P7. Meilleur Avant 2015 NO02 23h20. Garder congelé.		

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

Demande d'échantillonnage auprès des détaillants - Listeria monocytogenes Saucisses de marque Lesters

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à .

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Paola Betzabeth Bustos Mayuri

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

Courriel: paola.bustos@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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

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"> ■ Aire de vente: Tombeaux et réfrigérateurs viandes (surtout sous les tapis rouges), chambre froide à lait: plancher, tablettes de dessous et conduites, plancher chambre froide oeufs, tablettes u bas réfrigérateurs lait, produits laitiers et margarine SALES. ■ Aire arrière: planchers, surtout le long des murs un peu partout.
2	Effectuer une rotation adéquate des aliments de manière à en assurer l'innocuité.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir à respecter en tout temps cette réglementation.

NOTES

Le contenu de la plainte et du rapport a été expliqué à  du commerce. Une copie sera envoyée à l'exploitant par poste.

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 : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

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.	■ Voir à respecter en tout temps cette réglementation pour la vente des poulets rôtis.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel : adrienne.guemeni@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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

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 : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

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">■ Plancher département emballage fruits et légumes sales: voir à nettoyer l'environnement de travail avant le début des opérations.■ Continuez le nettoyage des équipements Ciblez surtout les équipements et grilles les plus sales.
2	Les viandes ou aliments carnés doivent être vendus dans un récipient, emballage, appareil ou tout dispositif propre, aseptique, 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, ni avoir été exposé à quelque cause d'insalubrité pouvant compromettre la salubrité du produit.	<ul style="list-style-type: none">■ Peinture tablette frigo produits laitiers écaillée
3	Effectuer une rotation adéquate des aliments de manière à en assurer l'innocuité.	<ul style="list-style-type: none">■ Assurez-vous de respecter en tout temps ce règlement.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

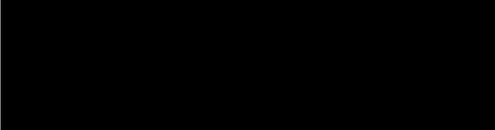
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel : adrienne.guemeni@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.

Numéro de dossier : 390523-12-7337 Date : 2014-08-26

Type d'intervention : Conversation téléphonique/courriel

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.

Raison Sociale : SUPER C #5908

Adresse : 7401 BOUL.NEWMAN, MONTREAL, H8N1X3, (Québec)

Commentaires :

DISCUSSION ET EXPLICATION DU RAPPORT D'ANALYSE NO 790064 AVEC [REDACTED]
[REDACTED]. REVISION DES NORMES D'HYGIENE ET DE SALUBRITE. DES PRELEVEMENTS
SERONT FAITS D'ICI DEUX SEMAINES. ENVOIE DU RAPPORT PAR TELECOPIEUR.

No inspecteur : [REDACTED]

JOCELYNE, BISSON

Établissement # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Planchers de la plupart des chambres froides (oeufs, légumes, viande...) et entrepôts secs, unités de ventilation, palettes à légumes, éviers, contours et environnements (surtout au-dessous de l'évier des légumes), four à viande, rideaux en plastique, Aire de vente: tombeaux, plastiques, certaines nappes rouges et tablettes de vente SALES.
2	Effectuer le nettoyage et l'assainissement des surfaces du matériel et de l'équipement avant de les utiliser pour des aliments associés à un niveau hygiénique inférieur (volailles et viandes de gibier, viandes rouges crues, autres aliments crus, aliments cuits ou prêts à consommer).	■ Brocoli en décongélation dans un évier sale. Action prise : Destruction volontaire
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.	■ Présence d'excréments de rongeurs sur les planchers des entrepôts secs, le long des murs
4	Les locaux de l'atelier de la charcuterie de gros doivent avoir des planchers résistants aux chocs, imperméables, lavables et non glissants avec des pentes vers les drains de l'ordre de 2 centimètres par mètre et un réseau d'évacuation pour l'écoulement des liquides. Les plafonds et les murs doivent être revêtus d'un matériau imperméable, lisse et imputrescible. Les angles des murs entre eux et avec les planchers doivent être arrondis.	■ Le mur de la boulangerie est en mauvais état; tuiles brisées.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être aéré et ventilé.	■ Mauvaise odeur dans le département de la viande (salle contenant les bacs bleus).
2	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis 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 XXXXXXXXXX.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca

J  es 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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

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	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	<ul style="list-style-type: none"> La liste des ingrédients est absente sur l'emballage de certains produits : porc larnières assais et cuisse de poulet pané. <p>Action prise : Les étiquettes des listes des ingrédients ont été collées sur les emballages de tous les produits, après mon intervention.</p>

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La quantité nette (le poids) doit être déclarée sur les produits préemballés et offerts en vente libre à l'exception des portions individuelles vendues dans les machines distributrices, cafétérias et cantines mobiles. La quantité nette correspond à la quantité vendue au consommateur. Ceci sans le contenant et les accessoires qui constituent l'emballage du produit.	<ul style="list-style-type: none"> La tare (le poids du contenant et matériaux d'emballage) inclus dans le poids de Jambon Toupie des. Corriger la situation pour tous les produits.
2	Si un détaillant reçoit un produit préemballé d'un fabricant sur l'emballage duquel figure le tableau de la valeur nutritive de l'aliment et que le détaillant coupe le produit et le réemballe sans y ajouter aucun ingrédient autre que de l'eau, le détaillant doit reproduire le tableau de la valeur nutritive sur l'étiquette du produit réemballé.	<ul style="list-style-type: none"> Le TVN ne figure pas sur l'étiquette des produits réemballés au détail : Filet de sole (produit phosphaté), crevette du nord décortiquée (produit phosphaté), Merite panini blanc, Pillsbury pain belge, Pillsbury miche. <p>Action prise : Les étiquettes des valeurs nutritives ont été collées sur les emballages de tous les produits, après mon intervention.</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 [REDACTED].

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@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 # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible** Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains non conforme avec absence de papier à mains dans le distributeur de la section lavage des légumes à l'entrepôt.
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.	■ Nettoyer et maintenir propre: le plancher de la boulangerie, chambre froide à légumes dans l'entrepôt (le plancher le long des murs).
3	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 de l'aire de préparation des légumes dans l'entrepôt est en mauvais état et rend l'entretien plus difficile.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.

NOTES

Aucune constatation de présence de vermine ou insectes dans l'établissement. Contrat mensuel avec l'exterminateur [REDACTED].
Température des réchauds, réfrigérateurs, chambres froides et congélateurs: conforme.
Nettoyage et assainissement adéquats.

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bédard

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 62030

SUPER C / LASALLE # 5908
SUPER C *
7401 Boulevard Newman
Local 360
LaSalle, Québec
H8N 1X3

Exploitant : METRO RICHELIEU INC.
Dossier : 0390523-0012

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	<ul style="list-style-type: none"> La température ambiante du réfrigérateur à jus de fruits en cartons de 2 litres dans la rangée des fruits et légumes était de 8°C: section d'environ 6 pieds de large à cette température. De la laitue romaine et de Boston gardées dans un comptoir non réfrigéré dans l'aire de vente des fruits et légumes.
2	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	<ul style="list-style-type: none"> Aliment non recouvert lors de son entreposage: 2 racks à pains dans la section boulangerie dont le cabaret du dessus avec des petits pains non protégés. <p>Action prise : Situation corrigée.</p>
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"> Entrepôt: Présence de débris de bouteilles de boissons gazeuses et dégâts liquides, en arrière des palettes donnant sur le mur de la chambre froide des viandes.

NOTES

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bédard

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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