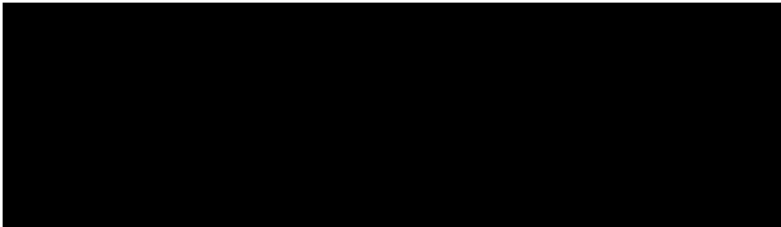




Québec, le 20 juin 2024



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2024-06-07-013

Madame,

En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 7 juin dernier, 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 », concernant le Faubourg de la gauchetière inc.

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. Ces articles ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

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 jours de la présente décision. Vous trouverez ci-joint les explications relatives à l'exercice de ce recours.

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 accsinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



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

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

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 59

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement personnel sans le consentement de la personne concernée.

Toutefois, il peut communiquer un tel renseignement sans le consentement de cette personne, dans les cas et aux strictes conditions qui suivent:

1° au procureur de cet organisme si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi que cet organisme est chargé d'appliquer, ou au Directeur des poursuites criminelles et pénales si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

2° au procureur de cet organisme, ou au procureur général lorsqu'il agit comme procureur de cet organisme, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une procédure judiciaire autre qu'une procédure visée dans le paragraphe 1°;

3° à un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

4° à une personne à qui cette communication doit être faite en raison d'une situation d'urgence mettant en danger la vie, la santé ou la sécurité de la personne concernée;

5° à une personne qui est autorisée par la Commission d'accès à l'information, conformément à l'article 125, à utiliser ce renseignement à des fins d'étude, de recherche ou de statistique;

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

8° à une personne ou à un organisme, conformément aux articles 61, 66, 67, 67.1, 67.2, 68 et 68.1;

9° à une personne impliquée dans un événement ayant fait l'objet d'un rapport par un corps de police ou par une personne ou un organisme agissant en application d'une loi qui exige un rapport de même nature, lorsqu'il s'agit d'un renseignement sur l'identité de toute autre personne qui a été impliquée dans cet événement, sauf s'il s'agit d'un témoin, d'un dénonciateur ou d'une personne dont la santé ou la sécurité serait susceptible d'être mise en péril par la communication d'un tel renseignement.

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 les 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.

Établissement # 3668

LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local A46-10
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5
Dossier :

NOTES

Commerce discontinué.

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

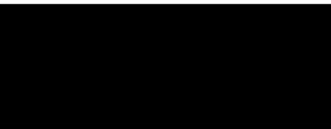
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



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.

Établissement # 3668

LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local A46-10
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5
Dossier :

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 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 ou non fonctionnelle: - Il n'y a pas de savon dans le distributeur. Une bouteille de savon sans pompe était disponible.
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.	■ 2X spatules de caoutchouc sont très abîmées.
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.	■ Lieux malpropres. - Hotte très poussiéreuse - Tuiles acoustiques sont poussiéreuses. - Plancher visiblement très sale. Accumulation importante de débris alimentaires. - micro-onde encrassé.
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'écailles.	■ Le mobilier des armoires de rangement est très abîmé en général. Le matériel des armoires se désagrége.
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.	■ Présence de quelques excréments de souris sur le plancher dans la section des chariots mobiles.

NOTES

Le CPE déménagera dans les prochains mois (aucune date de connue) dans les nouveaux locaux de Radio-Canada.

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 : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@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 # 3668

LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local A46-10
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5
Dossier :

VÉRIFICATION D'EFFICACITÉ DE RAPPEL

Objet du rappel

Divers produits de viande de poulet cuite en dés sous plusieurs marques

NOTES

Visite concernant la vérification de rappel 1940 de poulet cuit en cubes de Tip Top Poultry.

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 .

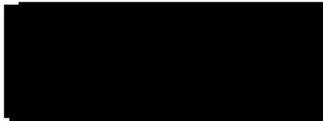
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@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 # 3668

LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local A46-10
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5
Dossier :

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.	■ Les espaces d'entreposage sont poussiéreux Accumulation de débris alimentaire sur les tiroirs d'entreposage Certains ustensiles ont été mal lavés
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.
3	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. À savoir un téléphone cellulaire sur une surface de travail

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 : 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 # 3668

LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local A46-10
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5
Dossier :

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	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 une source de contamination. Gestion des allergènes et intolérances, la séquence de préparation des menus avec des restrictions ne permet pas d'assurer l'innocuité des aliments. Il y a la probabilité de contamination croisée.
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.	■ L'assainissement de surfaces est non conforme.
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.	■ Lors du lavage, le savon et la solution d'eau de javel sont mélangés (pour remplacer l'assainissement manuel).
4	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. Un téléphone cellulaire a été trouvé sur une surface de travail.

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].

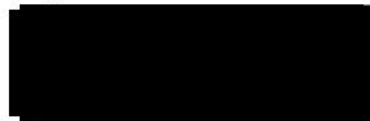
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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 # 3668

LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local A46-10
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5
Dossier :

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.	■ Nous vous rappelons de suivre cette règle lors du refroidissement des aliments potentiellement dangereux.
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.	■ Certains verres, bols à soupe, vaisselle sont usés et/ou tachés (vaisselle en plastique).
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.	■ Plancher entre les comptoirs et le long du mur de la cuisine à nettoyer.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne qui est en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule est interdit. L'interdiction prévue au premier alinéa ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un atelier d'équarrissage.	■ Utilisation de gants en latex.

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 : Caroline Bibaud

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 # 3668

LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local A46-10
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5
Dossier :

NOTES

Re: Suivi de la plainte #16997 du 21 juillet concernant des employés malades.
Rencontre avec la directrice Mme Nathalie Montgrain.
Continuez de respecter les exigences prescrites.

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 : Caroline Bibaud

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

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 # 3668

LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local A46-10
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5
Dossier :

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	S'assurer que tout manipulateur d'aliments porteur d'un agent infectieux pathogène potentiellement transmissible par les aliments n'est pas en contact direct avec des aliments qui ne sont pas emballés.	■ La cuisinière souffrant de symptômes de gastro-entérite a travaillé le 2015-07-13, 14, 15, 16 et 17. Deux éducatrices qui portionnent des aliments dans les unités pour les servir aux enfants ont souffert de symptômes de gastro-entérite et ont travaillé le 2015-07-14, 2015-07-15. Action prise : Remise feuille gastro-entérite d'allure virale. A noter qu'une personne infectée peut être contagieuse jusqu'à 48 res après la fin des symptômes.
2	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distr buteur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Porter une attention particulière au lavage des mains. Se laver les mains au besoin. Se laver les mains avant de mettre les gants. Remplacer les gants aussi souvent que nécessaire. La cuisinière porte des gants.
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.	■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée lors du nettoyage manuel.
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.	■ Accumulation de givre à l'intérieur du congélateur et dessus du couvercle à nettoyer.
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.	■ Liste des produits approuvés par Santé Canada.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 772190	
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. 2.2.3.1 Maladies contagieuse, lésions	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS Loi P-29, r.1, art. 2.2.3.1 Maladies contagieuse, lésions Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits doivent être exempte de toute maladie contagieuse transmissible par les produits; être exempte de toute lésion cutanée infectée; si elle a une lésion cutanée non infectée ouverte, porter un pansement propre et imperméable; si la lésion se trouve sur la main, au poignet ou à l'avant-bras, porter un gant propre, imperméable et suffisamment long pour recouvrir intégralement le pansement recouvrant celle-ci et ce gant doit être jeté à chaque fois qu'il est enlevé. 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
Re: plainte # 16997 plusieurs personnes malades 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 : Caroline Bibaud 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.

Historique de la plainte 16997

Demandé par : Leroux, Geneviève

Demandé le : 2024-06-07 13:53

Paramètres

Critères de sélection

Ordres de tri

Numéro de plainte : 16997

Groupes

TIA

:

☒

Date réception

:

2015-07-21 09:45

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

24 heures

Prise en charge

:

2015-07-21 10:00

Motifs

:

Aliment impropre, Hygiène, comportement des manipulateurs-tenue vestimentaire-tabac

Santé

:

☒

Nb. pers. malades

:

14

Délai réel PeC

:

00:15

Délai réel int.

:

Conclue le

:

2016-11-17

Conclusion

:

Fondée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2016-11-17

Description

:

TIA au CPE. Symptômes : diarrhée, nausée, vomissements. Durée : 24 heures. Les malades : 1 cuisinier; 1 employé; 12 enfants. Tout le monde a été malade le 16 juillet, puis, plus rien. Ce qui fut consommé à la gardeire les 14-15-16 : fruits crus et pasta. Enquête à compléter...

Info insp.

:

TIA_IBR. Compléter l'enquête : noter tout ce qui a été servi/consommé à la garderie les 14-15-16 juillet derniers. Traiter comme une gastroentérite virale : lavage de mains, élimination des produits manipulés par les malades. Politique de retrait du personnel malade (48 heures après symptômes)? etc. Plaignante travaille au CPE.

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2015-07-21 2015-07-21 2016-11-17	Retour plaig. Signal. MAPAQ Rapp. MAPAQ
Intermédiaires								
Nom	Organisme	Téléphone						
Adrien, Alix	Direction de la santé publique - Montréal	514 528-2400 poste 3681						

Enquêtes									
Établissement	: LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)	Adresse	: 1400 Boul. René-Lévesque Est Local A46-10 Montréal H2L 2M2	No établ.	: 3668				
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Garderie	District	: 13				

Charges de risque									
Niveau de risque	: Normal	Maîtrisé	: ☐						
En date du	: 2020-10-22	Maîtrisé le	:						

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dernière plt. enq.	: Plainte	1	2015-07-21	969	Moyen élevé						S.O.						10		10			50						10	
IBR / 5M précédent	: Régulière	1	2014-02-17	252	Moyen faible						S.O.								10						10	10			

Date début enquête :	2015-07-21	Conclusion	: Plainte fondée	Responsabilité de l'exploitant	: ☒	Non-maîtrise des points critiques en cause	: ☒
----------------------	------------	------------	------------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	---------------------------------------

Notes : Nouveau bilan des malades: la cuisinière qui a travaillé toute la semaine, 2 éducatrices qui portionnent des aliments ont travaillées le 14 et le 15 juillet (en congé le 16). Une autre éducatrice qui n'a pas portionné d'aliment ainsi que 12 enfants ont été malades. Maintenant ce sont les parents qui sont malades. Le menu est en pièce jointe.
Cuisine sur place: bonnes conditions hygiéniques, lave vaisselle commercial temp de rinçage 82C, lavage manuel n'es pas fait correctement: on mélange le désinfectant avec le détergent.
La cuisinière porte des gants et ne semble pas les remplacer au besoin. Distr buteur de savon et papier dans la cuisine Ok et salle de toilette OK.
Pas de restes d'aliment de ces trois jours. Bonne rotation de la nourriture. Température OK.
La majorité des personnes ont été malades dans la nuit du 15 au 16 juillet. C.Bibaud

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
772190	2015-07-21 11:30	180	3668	LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)	B baud, Caroline	TIA IBR, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
État de santé, maladie contagieuse	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3.1	Avis d'infraction
Lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2	
Nettoyage et assainissement manuel	Loi P-29, art. 3.1	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Nettoyage et assainissement, produits pour usage alimentaire	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3.3	

Établissement # 3668

LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local A46-10
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5
Dossier :

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	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.	■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise (utilisation d'un antiseptique pour le lavage des mains: aucune indication sur le distributeur que le produit est un savon pour le lavage des mains.)
2	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.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection (tissu en filet utilisé pour bloquer les trous du panier à vaisselle).
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Voir au nettoyage de la hotte et de l'armoire où sont rangées les planches de travail.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne qui est en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule est interdit. L'interdiction prévue au premier alinéa ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un atelier d'équarrissage.	■ Le manipulateur d'aliments portait des gants en latex.

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].

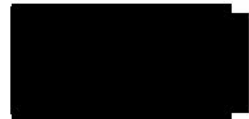
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Line Beaudoin

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 # 3668

LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5 (RADIO CANADA)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local A46-10
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LE CENTRE DE LA PETITE ENFANCE STUDIO 0-5
Dossier :

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	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.	■ Poulet cru entreposé au dessus d'aliments prêt à manger dans le réfrigérateur.
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: l'intérieur des armoires et des tiroirs dans la cuisine.
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.	■ 4 petites planches à découper usées qui sont à remplacer.

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 : Mélanie Bergeron

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

Courriel: melanie.bergeron@montreal.ca

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


Signature

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

Établissement # 7476

RADIO-CANADA (CBC) #43484
GROUPE COMPASS
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local 43484
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : GROUPE COMPASS (QUEBEC) LTEE
Dossier : 1070040-0631

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	Propreté des lieux	■ 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.

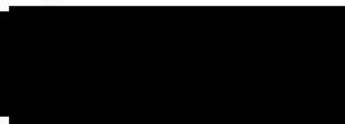
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cindy Dubé

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.

Historique de la plainte 4329

Demandé par : Leroux, Geneviève

Demandé le : 2024-06-07 13:56

Paramètres

Critères de sélection

Ordres de tri

Numéro de plainte : 4329

Groupes

TIA

Santé

Sans inspection

Description

Info insp.

☐

☒

☐

Date réception

Nb. pers. malades

Regroupement

: 2010-07-04 17:36

:

Délai ciblé PeC

Délai réel PeC

: 24 heures

: 14:24

Délai ciblé int.

Délai réel int.

: 24 heures

: 16:00

Prise en charge

Conclue le

Statut

: 2010-07-05 08:00

: 2010-07-07

: Complétée

Motifs

Conclusion

Date statut

: Vermine, animaux

: Fondée

: 2010-07-07

Il y a des mouches dans le comptoir à muffins.

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2010-07-07	Retour plaig.

Enquêtes

Établissement

Secteur activités

Adresse

Catégorie

No établ.

District

: RADIO-CANADA (CBC) #43484

: Détaillant-restaurateur

: 1400 Boul. René-Lévesque Est Local 43484 Montréal H2L 2M2

: Cafétéria

: 7476

: 13

Charges de risque

Niveau de risque

En date du

Maîtrisé

Maîtrisé le

: Aigu

: 2008-10-23

:

:

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dernière plt. enq.	: Plainte	1	2010-07-06	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M précédent	: Régulière	1	2009-05-28	375	Moyen																								

Date début enquête :

2010-07-06

Conclusion :

Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant :

☒

Non-maîtrise des points critiques en cause :

☒

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
702551	2010-07-06 13:15	45	7476	RADIO-CANADA (CBC) #43484	Dubé, Cindy	Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
Exigence pour l'article 2.2.1 (règlement/loi r.1)	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	

Établissement # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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.	■ La température ambiante de l'un des réfrigérateur était entre 3.2°C sur la tablette haute et 9.4°C sur l'étagère du bas. Ce réfrigérateur est utilisé en transition pour les aliments qui seront servis pour le dîner. Aucun aliment y était depuis plus de deux heures. Action prise : Déplacer les aliments sur les tablettes du haut. Ajouter un thermomètre à l'intérieur de celui-ci pour avoir une meilleure idée de la température ambiante.

NOTES

Visite de suivi pour températures non-conformes.

Aagissons 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 : Kim Deveau

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

Courriel: kim.deveault@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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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.	■ La température ambiante du réfrigérateur gris transitoire juste à l'entrée de la cuisine était entre 11°C et 11.2°C. - La température interne des aliments tels que du jambon cuit est à 11.5°C, une chaudière de mayonnaise à 18.8°C. La température ambiante de l'un des réfrigérateur gris dans la section pâtisserie était entre 13.1°C et 15.1°C. - La température interne des aliments tels que deux contenants de lait à 9 et 9.2°C, un contenant de pouding à 9.1°C et margarine à 9.5°C. Action prise : Les aliments pour les deux réfrigérateurs ont été déplacés dans un réfrigérateur fonctionnel à ma demande.
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.	■ 5 cuillères de bois sont ébréchées. 2 grandes planches à découpées dans la section des sandwichs sont fissurées. Action prise : Les cuillères ont été jetées.
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.	■ Lieux malpropres. - Portes des réfrigérateurs encrassés, collés. - Tablettes métalliques d'entreposage des chaudrons très poussiéreuses. - Moisissure présente autour de l'évier de la pâtisserie. - Contour comptoir de la pâtisserie très collant. - Importante accumulation de calcaire autour du lave-vaisselle.

4	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 des aliments préemballés offert en vente est incomplet. - Sandwichs aux oeufs et italiens ainsi que des ciabatta de chèvre préemballés en vente libre-service n'ont pas de date meilleure avant, ainsi que la liste des ingrédients sur leurs étiquettes respectives. NOUS VOUS RECOMMANDONS D'INSCRIRE CES INFORMATIONS SUR VOS ÉTIQUETTES.
---	--	---

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le titulaire d'un permis doit afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 843096	
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.	

ENQUÊTE
Objet de l'enquête
SONDAGE ECORESponsabilité

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 : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

NOTES

Suivi de températures

Continuez à respecter cette règle

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.

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 : 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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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 *	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.	■ Section de préparation (le grill), la température ambiante d'une unité de réfrigération était 9,5°C. La température interne d'une salade de thon à l'intérieur de l'unité était 10,3°C Dans la partie supérieure de l'unité de réfrigération, un autre contenant de salade de thon avait une température interne de 9,2°C Action prise : La glace a été placée pour maintenir les aliments sur la table froide et les autres aliments ont été transférés vers une unité de réfrigération conforme.
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.	■ Section de préparation de pizzas, dans une unité de réfrigération, un contenant de viande crue a été entreposé au-dessus des aliments prêts à manger. Aucun signe de contamination. Action prise : Les aliments ont été déplacés
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.	■ Les manches en plastiques de pinces sont brisés Certaines planches à découper sont fissurées
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.	■ Espaces d'entreposage malpropres Certaines unités de réfrigération sont malpropres
5	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. À savoir, un téléphone cellulaire sur une surface de travail.

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 ne portait pas de résille ni de bonnet.
---	---	---

NOTES

Les registres de températures ne sont pas complétés conformément

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.

[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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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.	■ Quelques espaces d'entreposage et bacs sont malpropres Les portes de certaines unités de réfrigération sont malpropres
2	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. À savoir, un téléphone cellulaire dans la section de préparation.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la plonge ne portait pas de résille ni de bonnet.

NOTES	
Un plan d'action a été présenté. La majorité de non-conformités ont été suivie par l'exploitant. Les mesures correctives sont conformes. 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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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 *	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.	■ Plusieurs contant de carottes sont gardés à la température de la pièce. Température de l'aliment 38°C ■ Plusieurs contenants de lait sont conservés à la température de la pièce (petite section de service pour le café) Action prise : Aliments déplacés vers une installation conforme.
2	Les aliments non emballés et détenus pour fins de vente au détail, sauf les fruits et légumes frais et entiers et les aliments en vrac, doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.	■ Section de service, muffins vendus au détail exposé à la contamination du public. Action prise : Demande de couvrir ou protéger les aliments
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.	■ Bacs d'entreposage malpropres ■ Portes et poignes de portes de certaines unités de réfrigération sont sales ■ Par endroits, le plafond est malpropre ■ Certains espaces d'entreposage sont malpropres ■ La machine à glace est sale ■ Certains charriots sont malpropres ■ Les grilles de ventilation de certaines unités de réfrigération sont poussiéreuses ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. À savoir, plusieurs téléphones cellulaires sur les surfaces de travail
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.	■ Plusieurs planches à découper sont très fissurées
5	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Section de pizzas, le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise. Action prise : Demande de lavage des mains à ma demande

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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète, il manque du papier à certaines stations Action prise : Situation corrigée.
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.	■ Certains rideaux en plastique (chambre froide) sont en mauvais état - Les grilles d'entreposage de certaines unités de réfrigération sont rouillées
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.	■ Quelques néons ne sont pas protégés en cas de bris.

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 : 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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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 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 drosophiles en petites quantités à quelques endroits. Près de la laverie, drain de plancher, poubelles. Dans la cuisine, près des poubelles et lavabo. Dans l'aire de service, près d'une poubelle.
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.	■ La section de la laverie est malpropre en général. Lave-vaisselle encrassé, ses panneaux devraient être nettoyés. Murs sales avec coulures alimentaires. Accumulation de saleté au plancher.

NOTES

Visite suite à une plainte concernant des aliments remplis de drosophiles dans l'aire de service ainsi que du pain ou autres produits de boulangerie avariés, moisis. Lors de ma visite, aucun aliment périmé ou moisi à été constaté à l'établissement. Un exterminateur, RMB extermination vient une fois par mois pour le contrôle de la vermine et insectes. Facture de l'exterminateur sur place.

Suivi pour température des comptoirs réfrigérés dans l'aire de service. Les températures étaient conformes lors de ma visite.

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 .

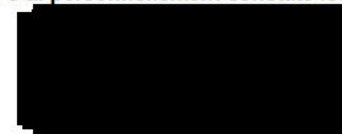
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@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.



Commentaire - Internet Ville de Montréal

[REDACTED]

A :
inspectiondesaliments

2018-01-25 18:19

Masquer les détails

De : [REDACTED]

A : inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

nom: [REDACTED]**adresse:** [REDACTED]**telephone:** [REDACTED]**courriel:** [REDACTED]**etablissement:** Cafétariat de Radio-Canada Laliberté**adresse_etablissement:** 1400 blv rene levesque est**incident:** C'est ma troisième plainte pour cet établissement il y a des mouches dans les muffuns ,
croissants. Le pain est souvent moisie. Il y a un manque de salubrité j'ai filmer les mouche sur les
muffun etc, au besoin**date_incident:** 25/01/2018

Historique de la plainte 23637

Demandé par : Leroux, Geneviève

Demandé le : 2024-06-07 13:40

Paramètres

Critères de sélection

Ordres de tri

Numéro de plainte : 23637

Groupes

TIA

:

☐

Date réception

:

2018-01-25 18:19

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

48 heures

Prise en charge

:

2018-01-26 08:58

Motifs

:

Aliment impropre, Propreté - local, équipement, appareils, Vermine, animaux

Santé

:

☒

Nb. pers. malades

:

Délai réel PeC

:

14:39

Délai réel int.

:

07:37

Conclue le

:

2018-02-19

Conclusion

:

Fondée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2018-01-26

Description

:

C'est ma troisième plainte pour cet établissement il y a des mouches dans les muffuns , croissants. Le pain est souvent moisie. Il y a un manque de salubrité j'ai filmer les mouche sur les muffun etc, au besoin

Info insp.

:

2018-02-12. Appel du plaignant, ce dernier mentionne que le problème n'est pas réglé.
Faire suivi téléphonique au commerce. CY

IBR fait le 4 janvier.
Aviser au commerce de la plainte remplir enquête de plainte, faire retour au plaignant (demander son vidéo).
Aviser au commerce de la plainte. CY

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2018-01-26	Cont. plaig.
							2018-02-07	Retour plaig.
							2018-02-16	Retour plaig.

Enquêtes

Établissement

:

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.

Adresse

:

1400 Boul. René-Lévesque Est Local CAFETE Montréal H2L 2M2

No établ.

:

15090

Secteur activités

:

Détaillant-restaurateur

Catégorie

:

Cafétéria

District

:

13

Charges de risque

Niveau de risque

:

Chronique

Maîtrisé

:

☒

En date du

:

2019-10-30

Maîtrisé le

:

2020-02-20

Dernière plt. enq.	:	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
		Plainte	2	2018-02-05	S.O.	S.O.											S.O.										10	10		
IBR / 5M précédent	:	Régulière	2	2018-01-04	858	Moyen élevé	10	FX									S.O.			10				10	10					

Date début enquête

:

2018-01-26

Conclusion

:

Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant

:

☒

Non-maîtrise des points critiques en cause

:

☐

Notes

:

Réception du vidéo le 2018-02-02. KD

Lors de ma visite, aucun aliment périmé ou moisi à été constaté à l'établissement. La rotation des aliments se fait généralement bien. Présence de drosophiles en petites quantités à quelques endroits. Près de la laverie; drain de plancher, poubelles. Dans la cuisine; près des poubelles et lavabo. Dans l'aire de service; près d'une poubelle. Il n'y a pas de mouches à fruits vis bles dans les aliments. Un exterminateur, RMB extermination vient une fois par mois pour le contrôle de la vermine et insectes. Dernière visite le 01-01-2018. Facture de l'exterminateur sur place. Fiche drosophiles remise. KD

2018-02-16: Appel téléphonique fait à l'établissement. J'ai parlé avec Mme Bergeron, responsable de la cuisine et elle m'informe qu'une attention particulière sera faite dans les prochains jours concernant la méthode d'entreposage pour les produits de boulangerie tels que les muffins en libre-service afin d'éviter le contact avec les drosophiles. Il y a toujours présence de drosophiles à l'établissement, mais le problème est pris au sérieux par les responsables de l'établissement. KD

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
812423	2018-02-05 11:35	67	15090	RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.	Deveault, Kim	Suivi de maîtrise, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
Vermine, animaux, excréments et polluants	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	

Établissement # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur pour les boîtes à lunch dans l'aire de service (produits laitiers) était de 7,8°C. La température interne du fromage était de 9,7°C. La température ambiante du réfrigérateur pour boîtes à lunch (sandwichs) dans l'aire de service était de 8,7°C. La température interne des sandwichs (jambon et oeufs) allait entre 8,8 et 9,7°C. Action prise : Les produits laitiers furent déplacés dans un réfrigérateur fonctionnel. Les panneaux pour gardés le froid ont été mit sur le réfrigérateur des sandwichs et lorsque j'ai repris les températures après quelques temps, elles étaient devenues conformes (environ 4,5°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.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - Chambre froide A15-9: Beaucoup de poussière sur les grilles de ventilation. - Chambre froide 1 (produits laitiers): Beaucoup d'accumulation de moisissure sur les murs. - Bacs de plastique gris pour entreposage des ustensiles sont remplis de débris alimentaires. ■ - Coin pâtisseries et salades: Beaucoup des portes des réfrigérateurs et des fours sont gommantes. Plaques métalliques pour entreposées le papier ciré sont remplies de débris alimentaires. L'extérieur des bacs blancs de denrées sèches sont encrassés. ■ - Section plonge: Panneaux bleus sont encrassés dans le grand lave-vaisselle. Également, beaucoup d'accumulation de limon et de calcaire
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 ou non fonctionnelle: - Il manque de papier jetable pour le lavage des mains à trois endroits dans l'établissement.

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.	■ Grande planche à découper rectangulaire dans la section du service des déjeuners est très abîmée.
---	---	---

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 : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@montreal.ca

J'ai  é 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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

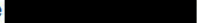
Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.

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.	Sandwichs maintenus à une température interne de 9.2°C. La température ambiante était aussi de 9.2°C. Action prise : produits transférés dans une unité de réfrigération conforme.

NOTES

Raison de la visite: plainte publique indiquant la présence de mayonnaise altérée dans le comptoir de service et la vente du pain sans gluten grillé dans un grille-pain utilisé aussi pour le pain ordinaire. Je n'ai pas constaté de la mayonnaise mal réfrigérée ou altérée durant mon inspection.

Par contre, le réfrigérateur à sandwichs était à une température ambiante de 9.2°C ainsi que la température interne d'un sandwich au thon.

Dans la section de préparation de sandwichs il y a un petit écriteau qui mentionne du pain sans gluten. La gérante  mentionne que les clients sont au courant qu'ils grillent le pain utilisé pour le pain avec gluten.

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.



Commentaire - Internet Ville de Montréal

[REDACTED]

A :

inspectiondesaliments

2017-06-14 14:48

Masquer les détails

De :

[REDACTED]

A : inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

nom:

[REDACTED]

adresse:

[REDACTED]

telephone:

[REDACTED]

courriel:

[REDACTED]

etablissement: cafeteria de Radio-Canada (Laliberté)**adresse_etablissement:** 1400 blv Ren/-Levesque est

incident: Mayonaise séché jaune foncé mal réfrigéré. Je le mentionne régulièrement sans aucun changement j'ai une photo à fournir. le mois dernier j'ai consommé un sandwich avec de la mayonnaise de se comptoir et j'ai eu des nausées pendant 48hrs. un autre problème il offres des toast sans gluten qu'il font cuire dans le même grille-pain que le pain ordinaire.

date_incident: 14-06-2017

Historique de la plainte 21900

Demandé par : Leroux, Geneviève

Demandé le : 2024-06-07 13:42

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 21900

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☐

Date réception

:

2017-06-14 14:47

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

96 heures

Prise en charge

:

2017-06-14 16:25

Motifs

:

Aliment température de conservation,
Méthode de travail pouvant compromettre
l'innocuité des aliments

Santé

:

☒

Nb. pers. malades

:

Délai réel PeC

:

01:38

Délai réel int.

:

92:20

Conclue le

:

Conclusion

:

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

En traitement

Date statut

:

2017-06-14

Description

:

Mayonnaise séchée jaune foncé, mal réfrigérée. Je le mentionne régulièrement sans aucun changement j'ai une photo à fournir. Le mois dernier j'ai consommé un sandwich avec de la mayonnaise de ce comptoir et j'ai eu des nausées pendant 48hrs. un autre problème ils offrent des rôties sans gluten qu'ils font cuire dans le même grille-pain que le pain ordinaire. date_incident: 14-06-2017

Info insp.

:

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2017-06-23	Retour plaig.

Enquêtes

Établissement

:

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.

Adresse

:

1400 Boul. René-Lévesque Est Local CAFETE Montréal H2L 2M2

No établ.

:

15090

Secteur activités

:

Détaillant-restaurateur

Catégorie

:

Cafétéria

District

:

13

Charges de risque

Niveau de risque

:

Chronique

Maîtrisé

:

☒

En date du

:

2019-10-30

Maîtrisé le

:

2020-02-20

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dernière plt. enq.	: Plainte	2	2017-06-20	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M précédent	: Suivi de maîtrise	2	2016-12-06	S.O.	S.O.											S.O.					10					10		10	

Date début enquête :

2017-06-20

Conclusion

:

Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant

:

☒

Non-maîtrise des points critiques en cause

:

☐

Notes

:

Il y avait un réfrigérateur de l bre service qui était à 9.2°C. À l'intérieur il y avait des sandwichs emballés préparés à 6h, refroidis par la suite dans une unité à l'arrière et finalement placés dans ce frigo vers 11h. J'ai demandé de les déplacer.
Il y avait une table froide avec des sauces ainsi que d'autres unités de réfrigération qui étaient toutes conformes.
La gérante mentionne que les clients sont au courant que le pain sans gluten est grillé dans un grille-pain destiné aussi au pain ordinaire.
PBM

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
802551	2017-06-20 12:45	90	15090	RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.	Bustos Mayuri, Paola Betzabeth	Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
T°C interne et ambiante, aliment altérable maintenu froid, 4°C	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2	

Établissement # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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.	■ Nettoyer et maintenir propre l'environnement de production alimentaire: -Plancher, murs et plafond -Protecteurs de néon -Système de ventilation -Chambres froides ■ Voir à nettoyer et à maintenir propre tous les équipements de l'établissement: -Échelles métalliques -Équipements de cuisson et de maintien chaude/froid -Équipement en général
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.	■ Certaines planches à découper sont fissurées.
3	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Murs et plancher en mauvais état et difficiles d'entretien dans certaines chambres froides. La peinture s'écaille. Action prise : Une soumission pour réparations a été présentée.
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ La résille ou le chapeau de l'employé ne recouvrait pas entièrement ses cheveux.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 794236

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. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe	
Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent: porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	
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 : 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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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.	■ Un sac de crevettes est décongelé à la température de la pièce. Action prise : Aliments déplacés vers une installation conforme.
2	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ Cafeteria section I bre-service : Les étiquettes ne sont pas lisibles
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.	■ Cafeteria section pizzas : Les bouillons ont été laissés inutilement à la température de la pièce. Action prise : Situation corrigée.
4	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.	■ Les équipements et les surfaces ne sont pas nettoyés et assainis selon la méthode adéquate.
5	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.	■ Les produits chimiques sont placés au-dessus des surfaces de travail. ■ Cafeteria section petit déjeuner : Les contenants pour apporter sont exposés à la contamination de l'environnement. Action prise : Situation corrigée.
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.	■ Certaines planches à découper sont fissurées.

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.	■ Nettoyer et maintenir propre l'environnement de production alimentaire: -Plancher, murs et plafond -Protecteurs de néon -Système de ventilation -Chambres froides ■ Voir à nettoyer et à maintenir propre tous les équipements de l'établissement: -Échelles métalliques -Équipements de cuisson et de maintien chaude/froid -Équipement en général -Tablettes grillagées dans les chambres froides -Distr buteurs de papier et de savon -Hotte de ventilation -Balances. ■ Les effets personnels sont entreposés de façon non hygiénique.
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'écailles.	■ Murs et plancher en mauvais état et difficiles d'entretien dans certaines chambres froides. La peinture s'écaille.
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.	■ Il y a certains employés affectés à la préparation ne portaient pas de résille ou de bonnet. Action prise : Situation corrigée.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 792752

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds	
Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	
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 : 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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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	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 des aliments préemballés offert en vente est incomplet.
2	Les aliments non emballés et détenus pour fins de vente au détail, sauf les fruits et légumes frais et entiers et les aliments en vrac, doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.	■ Aliment vendu au détail exposé à la contamination du public: -Petits pains à soupe -Biscuits variés
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.	■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce: -Ail hachée dans l'huile -Gingembre haché
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.	■ Installations pour le lavage des mains non fonctionnelles, certaines distributrices de papier sont brisées ou vides; La distributrice de savon à la table chaude est brisée.
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.	■ Voir à nettoyer et à maintenir propre tous les équipements de l'établissement: -Échelles métalliques -Équipements de cuisson et de maintien chaude/froid -Robot coupe -Tablettes grillagées dans les chambres froides -Huches de plastique -Ouvre boîte et son support -Distributeurs de papier et de savon -Hotte de ventilation -Balances -Distributrice à liqueurs et à lait -Etc ■ Nettoyer et maintenir propre l'environnement de production alimentaire: -Plancher, murs et plafond -Protecteurs de néon -Équipements du système incendie -Système de ventilation -Chambres froides -Etc.

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.	■ Certaines planches à découper sont fissurées.
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.	■ Présence de rouille sur certaines tablettes grillagées dans les réfrigérateurs; Certains panneaux de plastique de la porte du congélateur sont brisés; La poignée du four à pâtisseries est réparée à l'aide de ruban noir collant;
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'écailles.	■ Murs et plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien dans certaines chambres froides. La peinture s'écaille.

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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliment maintenu à une température interne de 7.6°C (poulet coupé en lanières de la table froide de la section tour du monde). Action prise : Le poulet a été refroidi
2	Le lieu ou le véhicule doit disposer d'eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C.	■ Absence d'eau chaude à l'évier (évier des légumes de la cuisine et évier de l'aire de service où sont préparées les sandwiches).
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 indirect avec les aliments. Voir à nettoyer le plancher (section garde-manger, salade et section pizza); nettoyer le mur de la section pizza; nettoyer la hotte de la section pâtisserie; nettoyer les réfrigérateurs # 11et #12.)
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.
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.	■ Equipement usé (housses en plastique), rouillé (tablettes de réfrigérateur), fissuré (plafond avec peinture écaillée dans la cuisine) ou brisé (robinet d'eau chaude du petit évier de la cuisine).

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 : Line Beaudoin

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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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.	- Des oignons cuits sont sur un chariot en attente d'être mis sur le grill. - Des contenants de pepperoni, tranches de fromage et de tranches de boeuf crues déposés sur la glace. - Contenants de viande entrés insuffisamment dans la glace (côté asiatique). Action prise : Vous devez mettre les contenants d'aliments plus profondément dans la glace pour le maintien uniforme de la température.
2	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Assurez-vous que le personnel adopte un comportement hygiénique adéquat et que le lavage des mains s'effectue régulièrement.
3	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 ne portait pas de résille ni de bonnet.

NOTES

Objet de la plainte: présence de mouches à fruits, mauvaises manipulations des ustensiles, bris de la chaîne de froid/chaud, aliments laissés à la mauvaise température, mauvais comportements hygiéniques.

Aagissons 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 : Mélanie Bergeron

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

Courriel: melanie.bergeron@montreal.ca

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



Signature

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



Att. [REDACTED]

A : inspectiondesaliments

2012-11-30 09:07

Établissement visé

Laliberté (Cafétérias)

Situé à Radio-Canada

1400, Blv René Levesque est

H2L 2M2

C'est la 3e fois que je fais une plainte à ce sujet il y a encore des mouches dans les comptoirs de muffins autant dans le petit café à l'entrée de la cafétéria que dans la cafétéria vous m'aviez fait part des recommandations soumise d'éliminer les paniers en osier chose qu'il on remis depuis bien longtemps. Ce n'est pas pris aux sérieux, insalubrité et vermines de plus la chaîne de froid et de chaud sont souvent brisée. Ex : la mayonnaise est laissé dans un bac d'eau ne contenant plus de glace (peut-être pas la bonne solution sachet plus sécuritaire) condiments au comptoir de préparation sandwich mal réfrigéré laissé à l'air libre, ils laissent la viande à l'air libre sur le comptoir du fond sur le côté gauche de la plaque chauffante. Les outils de travail sont mis dans des endroits qui comportent des risques de mal propreté croisement de couteau avec les différentes viandes et ensuite laissé sur le comptoir, contenant pour préparations des œufs réutilisé tout la journée sans être rincé. Je ne sais plus quoi faire pour que se soit respecté les employés ne se lave pas les mains touchent aux poubelles et leur cheveux pour ensuite retourner dans nos aliments. Je n'ose pas imaginer comment ça fonctionne dans les cuisines le personnel ne semble pas avoir reçu les formations minimales en ce qui concerne l'alimentation conservation etc. Merci d'agir promptement car ils effectuent des changements pour vous contenter mais très rapidement quand la poussière retombe il retourne à leurs vieilles habitudes et nous n'avons pas d'autre endroit où nous pouvons nous procurer des aliments cette multi national semble savoir comment agir avec vos services sans prendre les moyens à long terme il vous répondront que c'était un autre fournisseur dans le passé qui assurait le service mais avant Eurest c'était Laliberté il connait très bien l'endroit et je crois savoir qu'il opère plusieurs endroit de service . Merci

Historique de la plainte 11304

Demandé par : Leroux, Geneviève

Demandé le : 2024-06-07 13:43

Paramètres

Critères de sélection

Ordres de tri

Numéro de plainte : 11304

Groupes

TIA

: ☐

Date réception

: 2012-11-30 09:07

Délai ciblé PeC

: 24 heures

Délai ciblé int.

: 24 heures

Prise en charge

: 2012-11-30 11:35

Motifs

: Aliment non-protégé ou mal entreposé,
Aliment température de conservation,
Hygiène, comportement des
manipulateurs-tenue vestimentaire-tabac,
Propreté - local, équipement, appareils,
Vermine, animaux

Santé

: ☒

Nb. pers. malades

:

Délai réel PeC

: 02:28

Délai réel int.

: 84:25

Conclue le

: 2013-01-02

Conclusion

: Non fondée

Sans inspection

: ☐

Regroupement

:

Statut

: Complétée

Date statut

: 2013-01-02

Description

: C'est la 3e fois, il y a encore des mouches aux comptoirs de muffins et autant dans le petit café à l'entrée de la cafétéria. Insalubrité et vermines, de plus la chaîne de froid et de chaud, souvent brisée. Aliments pas à la bonne température. Outils de travail mal entreposés (risque de contamination croisé. Manque d'hygiène au niveau des manipulateurs. Voir plainte en pièces jointes.

Info insp.

: Tâche plainte uniquement. DD

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2012-12-06	Retour plaig.

Enquêtes

Établissement

: RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.

Adresse

: 1400 Boul. René-Lévesque Est Local CAFETE Montréal H2L 2M2

No établ.

: 15090

Secteur activités

: Détaillant-restaurateur

Catégorie

: Cafétéria

District

: 13

Charges de risque

Niveau de risque

: Chronique

Maîtrisé

: ☒

En date du

: 2019-10-30

Maîtrisé le

: 2020-02-20

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dernière plt. enq.	: Plainte	1	2012-12-04	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M précédent	: Régulière	1	2012-08-09	549	Moyen	10					S.O.			10	10									10		10	10		

Date début enquête

: 2012-12-04

Conclusion

: Non fondée

Responsabilité de l'exploitant

: ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause

: ☐

Notes

: Lors de l'inspection, je n'ai vu aucune mouche à fruits dans l'espace muffin dans la cafétéria ni au petit café avant. La mayonnaise est dans un contenant munie d'une pompe dans un autre contenant rempli d'eau et de glace. Lors de mon inspection, il n'y avait pas de viande sur le comptoir près des grills. Les viandes sont dans des contenants sur le grill pour le maintient chaud. Les ustensiles étaient dans des endroits appropriés. J'ai fait part des mauvaises manipulations des employés, le lavage des mains doit être fait régulièrement. J'a laissé des recommandations quant aux filet à cheveux, entreposage des aliments, lavage des mains, manipulation des employés.

Voir le rapport.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
734146	2012-12-04 10:27	93	15090	RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.	Bergeron, Mélanie	Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
Température de conservation chaud et froid	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 et 5	
Comportement hygiénique	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2	
Résille, couvre-barbe	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2	

Établissement # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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	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.	■ La température ambiante de la table froide était de 18°C. Le réfrigérateur près des caisses (jus Tropicana) à 12C.
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.	■ Pains de viande couverts laissés en refroidissement à la température ambiante. Action prise : Les aliments ont été mis au réfrigérateur.
3	Ne pas décongeler les aliments potentiellement dangereux à la température de la pièce.	■ Sacs de goberge et épinards sous-vide décongelés à la température ambiante.
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.	■ Nettoyer et maintenir propre: trancheur angulaire, intérieur des réfrigérateurs non utilisés, four cuisson vapeur, contenants gris des ustensiles dans les différents départements. ■ Nettoyer et maintenir propre: les grilles de ventilation des réfrigérateurs dans les différents départements.
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.	■ Présence de mouches et drosophiles.
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ La peinture d'un mur dans la chambre froide des viandes s'écaille.

NOTES

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mélanie Bergeron

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

Courriel: melanie.bergeron@montreal.ca>

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Cecilia Avram, 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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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.	■ Produit exposé à source de contamination (le comptoir: pâtisseries et muffins est ouvert). Veuillez tenir les portes fermées.

NOTES

Vous avez eu par le passé la présence de moustiques dans le comptoir à muffins, veuillez à bien refermer les portes coulissantes pour éviter que cela se reproduise.

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 : Line Beaudoin

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 # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

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 : Cindy Dubé

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.

Historique de la plainte 4400

Demandé par : Leroux, Geneviève

Demandé le : 2024-06-07 13:45

Paramètres

Critères de sélection

Ordres de tri

Numéro de plainte : 4400

Groupes

TIA

Santé

Sans inspection

Description

Info insp.

☐

☒

☐

Date réception

Nb. pers. malades

Regroupement

2010-07-20 19:25

Délai ciblé PeC

Délai réel PeC

24 heures

12:35

Délai ciblé int.

Délai réel int.

24 heures

16:00

Prise en charge

Conclue le

Statut

2010-07-21 08:00

2010-07-22

Complétée

Motifs

Conclusion

Date statut

Vermine, animaux

Fondée

2010-07-22

Il y a des mouches dans le comptoir vitré à muffins.

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme							2010-07-22	Retour plaig.

Enquêtes

Établissement

Secteur activités

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.

Détaillant-restaurateur

Adresse

Catégorie

1400 Boul. René-Lévesque Est Local CAFETE Montréal H2L 2M2

Cafétéria

No établ.

District

15090

13

Charges de risque

Niveau de risque

En date du

Chronique

2019-10-30

Maîtrisé

Maîtrisé le

☒

2020-02-20

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dernière plt. enq.	Plainte	1	2010-07-22	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M précédent	Régulière	1	2010-07-09	224	Moyen faible						S.O.				10									10	10	10	10		

Date début enquête

Conclusion

2010-07-22

Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant

Non-maîtrise des points critiques en cause

☒

☒

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
703412	2010-07-22 14:10	75	15090	RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.	Dubé, Cindy	Plainte

Établissement # 15090

RADIO-CANADA (CBC) LALIBERTE & ASS. INC.
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Local CAFETE
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LALIBERTE ET ASSOCIES INC.
Dossier : 0255289-0055

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

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.

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	État et conception des surfaces du matériel, de l'équipement et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits	■ Conversion.
2	Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	■ Conversion.
3	Portes, murs et plafonds	■ Conversion.
4	Propreté des lieux	■ Conversion.
5	Température de conservation	■ Conversion.
6	Vermine, animaux, contaminants, polluants	■ 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 : Cindy Dubé

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 # 122127

RADIO-CANADA (LABERGE SERVICES ALIMENTAIRES)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LABERGE-SERVICES ALIMENTAIRES INC.
Dossier : 1577359-0044

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	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.	■ Certaines planches à découper sont fissurées
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.	■ Présence de moisissures sur un des murs dans une chambre froide. Les grilles de ventilation des unités de réfrigération sont poussiéreuses Dans la section de service, la partie inférieure des espaces d'entreposage est poussiéreuse

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Dans la section de service, le robinet est brisé

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].

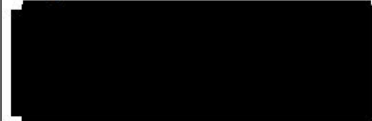
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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 # 122127

RADIO-CANADA (LABERGE SERVICES ALIMENTAIRES)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LABERGE-SERVICES ALIMENTAIRES INC.
Dossier : 1577359-0044

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 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 drosophiles: - Plusieurs sont encore visible dans la section de la laverie sur les murs et plafond. D'autres sont vis bles en moins grande quantité dans différentes sections de la cuisine.

NOTES

Visite de suivi pour présence importante de drosophiles à l'établissement.

Une CIE d'extermination vient pour la gestion du problème. Des insecticides ont été envoyés dans les drains. Des pièges ont été installés dans tout l'établissement.

Aagissons 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 : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@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 # 122127

RADIO-CANADA (LABERGE SERVICES ALIMENTAIRES)
1400 Boulevard René-Lévesque Est
Montréal, Québec
H2L 2M2

Exploitant : LABERGE-SERVICES ALIMENTAIRES INC.
Dossier : 1577359-0044

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 *	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 importante de drosophiles dans la cuisine principale. Beaucoup sont visibles au plafond et murs dans la salle de lavage, section des grands bains marie et local des denrées sèches. Action prise : De l'eau stagnante restait prise entre les dalles de céramique du plancher. Plusieurs équipements défectueux coulaient. Le problème fut réglé récemment.
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.	■ Plusieurs planches à découper blanche ou de couleur sont très abîmées. Plusieurs paniers pour la vaisselle sont très abîmés.
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.	■ MALPROPRE: - Intérieur de plusieurs bacs de plastique pour l'entreposage des ustensiles de cuisine remplis de débris alimentaires. - Grille de cuisson et four au gaz encrassés. - Extérieurs des portes des chambres froides visiblement très sales. - Intérieur chambre de congélation rempli de débris alimentaires au sol. ■ - Plusieurs petits chariots de plastique très sale. - Grand lave-vaisselle très encrassé, beaucoup d'accumulation de calcium et de saleté. - Plafond très sale par endroit. Moisissure et poussière d'accumulée (section lave-vaisselle/cuisine)
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'écailles.	■ Plafond devant les chambres froide et la cuisine est abîmé. Partie du plafond est ouvert.
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.	■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris dans le local des denrées sèches et près des chambres froides.

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 ne portait pas de résille ni de bonnet.

NOTES

L'établissement s'engage à régler le plus rapidement possible le problème des drosophiles. Une compagnie d'extermination doit venir d'ici une semaine.

Aagissons 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 : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@montreal.ca

J [REDACTED] 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.