



Québec, le 22 mai 2024



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2024-05-10-006

V/Réf : 1482-36005

Madame,

En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 10 mai 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 dossier cité en objet.

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 accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



Marie-Odile Koch

Secrétaire générale et directrice de la coordination ministérielle
Responsable de la Loi sur l'accès

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

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 # 3630

CAFE PICCOLA GIOIA
9800 Boulevard Cavendish
Local 150
St-Laurent, Québec
H4M 2V9

Exploitant : 9149-2223 QUEBEC INC.
Dossier : 1643667-0001

NOTES

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

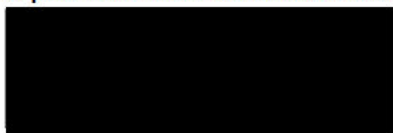
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 3630

CAFE PICCOLA GIOIA
9800 Boulevard Cavendish
Local 150
St-Laurent, Québec
H4M 2V9

Exploitant : 9149-2223 QUEBEC INC.
Dossier : 1643667-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Sandwiches à base de viande à une température interne de 20 °C dans un présentoir non réfrigéré sur le comptoir.
2	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	■ Sandwiches gardées inutilement à la température de la pièce dans l'aire de service.
3	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Aliments non recouverts lors de leur entreposage: chambre froide, tablette, entrepôt.
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.	■ Planches de travail usées, noircies et fissurées. Boîtes de carton utilisées pour entreposer des couvercles.
5	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.	■ Séquence du nettoyage, rinçage et de l'assainissement non respectée.
6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipements malpropres en contact direct ou indirect avec les aliments: effectuer un nettoyage de votre établissement: -murs, plafond, plancher. -armoires, comptoirs, tablettes -chambre froide (étagères, murs, plancher) -contenants d'aliments -surfaces de travail et partout où nécessaire Assurez-vous d'éliminer les excréments de rongeurs, de nettoyer et désinfecter.
7	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de rongeurs dans les armoires de l'aire de service, sur le plancher le long des murs et dans les coins, dans l'entrepôt (tablettes, plancher).

8	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Contenants d'aliments, boîtes d'aliments, boîtes de matériaux entreposés directement sur le sol.
---	--	--

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis expiré: afficher le nouveau permis lors de sa réception

NOTES	
Surélever tout du sol, l'ériger les murs (laissé un espace entre les murs et vos produits) et tout emballer dans des contenants hermétiques est fortement recommandé pour la lutte aux rongeurs (dans votre cas la présence de souris)	
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 Louis.
--

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
Nom de l'inspecteur : Maïka Landry Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318 Courriel : ma.ka.landry@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 # 103109

BISTRO SANDRA ET MORENA
9800 Boulevard Cavendish
Local 150
St-Laurent, Québec
H4M 2V9

Exploitant : 9255-0219 QUEBEC INC.
Dossier : 2111735-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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: tranchoir avec de résidus alimentaires, l'intérieur de la plonge est sale (présence de calcaire), l'évier proche de la plaque de cuisson est sale.
2	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée sur les surfaces. Action prise : Remis: liste de fournisseurs approuvés par l'ACIA.
3	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de rongeurs dans l'entrepot de conserves.
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: distributeur de papier et savon sont vides à la plonge (évier plus proche de l'aire de service)
5	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	■ Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.
7	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Un employé affecté à la préparation des aliments portait du vernis à ongles.
8	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 des aliments ne portait pas de couvre-barbe. ■ Deux employés affectés à la préparation ne portaient pas de résille ni de bonnet.

AUTRES REMARQUES

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

1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré.
---	---	---------------------------

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 781679

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe	250\$ à 9,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, 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 

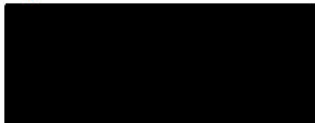
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Patricia Torres

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

Courriel: patricia.torres@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 # 103109

BISTRO SANDRA ET MORENA
9800 Boulevard Cavendish
Local 150
St-Laurent, Québec
H4M 2V9

Exploitant : 9255-0219 QUEBEC INC.
Dossier : 2111735-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: ventilateur du petit réfrigérateur à pain, étagères des réfrigérateurs et chambre froide ont été lavés mais pas complètement, les surfaces externes du lave-vaisselle, les plaques de cuisson et l'échelle mobile.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré.

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

Le rapport d'inspection a été remis à 

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
Nom de l'inspecteur : Carla Canales Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318 Courriel: carla.canales@montreal.ca J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport. Signature _____

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

Établissement # 103109

BISTRO SANDRA ET MORENA
9800 Boulevard Cavendish
Local 150
St-Laurent, Québec
H4M 2V9

Exploitant : 9255-0219 QUEBEC INC.
Dossier : 2111735-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Malpropreté généralisé des lieux: intérieur des réfrigérateurs et chambre froide (surfaces, coupe vents et étagères avec présence de moisissures), comptoirs de l'aire de service, ustensiles de travail et équipements hors-utilisation sont gras, plaques de cuisson et moules à muffins noircies par les aliments brûlés, robot (au complet), entreposage, éviers et robinets, trancheur angulaire, grilles de ventilation des systèmes de refroidissement poussiéreuses et avec moisissures ■ . ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: sacs à mains sur les tables de travail. Action prise : Demande de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments: plaques de cuisson, robot coupe, étagères avec moisissures, trancheur... [redacted] a décidé volontairement de fermer son commerce pour faire le nettoyage demandé.
2	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments maintenus à une température interne de: -dans la table froide: salade de poulet à 9.8°C, salade de thon à 10.9°C; température ambiante du réfrigérateur à 10.1°C -présentoir réfrigéré à charcuteries et fromages (température ambiante de 15°C): jambon cuit à 15.2°C Action prise : Destruction volontaire des charcuteries.
3	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un 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.	■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise: avant d'utiliser des gants
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: pas de savon ni papier à mains

5	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.	- Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Assurez-vous de respecter les étapes suivantes, DANS L'ORDRE, lors du nettoyage et de l'assainissement manuel: 1) laver à l'eau chaude additionnée de détergent 2) rincer à l'eau chaude 3) désinfecter avec une solution désinfectante selon les instructions recommandées par le fabricant pour les surfaces alimentaires.
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail.
7	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.
8	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 775298

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

NOTES

Personne responsable lors de l'inspection: [REDACTED] . Rapport remis (le lendemain de la visite) en mains propres à [REDACTED] au 827 Cremazie Est lors de sa visite pour effectuer le paiement du permis MAPAQ. 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 [REDACTED]

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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



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 # 103109

BISTRO SANDRA ET MORENA
9800 Boulevard Cavendish
Local 150
St-Laurent, Québec
H4M 2V9

Exploitant : 9255-0219 QUEBEC INC.
Dossier : 2111735-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré. Action prise : Formulaire de demande de permis remis au responsable. Explication de l'avis de non-conformité et la possibilité d'avoir une poursuite judiciaire recommandée lors de la prochaine visite si le paiement du permis n'a pas été effectué.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 770285	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.	
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
Personne responsable lors de la visite: [REDACTED] 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 Rapport envoyé par la poste.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 103109

BISTRO SANDRA ET MORENA
9800 Boulevard Cavendish
Local 150
St-Laurent, Québec
H4M 2V9

Exploitant : 9255-0219 QUEBEC INC.
Dossier : 2111735-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Conserve avec aliment ouverte dans la chambre froide. Voir à transférer les aliments des conserves dans un contenant alimentaire afin d'éviter la contamination par la rouille. ■ Présence de gaz, et produit pour plante, effet personnel sur une tablette au-dessus d'une table de travail. Clefs sur la table de travail. ■ Voir à conserver les produits toxiques ensemble à l'écart des aliments et les effets personnels à l'écart des aliments et surfaces en contact avec les aliments de façon à prévenir la contamination des aliments.
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.	■ Tuyau de l'unité de réfrigération de la chambre de congélation qui dégoutte dans un contenant qui est placé en dessous de celui-ci. Il y a présence de glace sur les tablettes en dessous de celui-ci. Aliments entreposés sur ces tablettes. ■ Présence d'accumulation de givre sur l'unité de réfrigération de la chambre froide. ■ Présence de peinture qui s'écaille et de rouille sur l'unité de réfrigération de la chambre de congélation. Début de rouille qui se trouve sur l'unité de réfrigération de la chambre froide. Action prise : Les aliments ont été déplacés sur d'autres tablettes.
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.	■ Présence d'une accumulation importante de givre dans le congélateur blanc vertical. ■ Présence de vieux excréments de souris dans l'armoire sous l'évier et sur le plancher sous l'évier.
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.	■ La planche à découper blanche dans l'aire de préparation des sandwiches à des fissures profondes.

5	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les contenants d'aliments sont entreposés directement sur le sol dans la chambre de congélation.
---	--	--

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

NOTES
Remis guide d'application du règlement sur les aliments en ce qui concerne la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.
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 : Jolaine Asnong Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318 Courriel : inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport. Signature _____

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

Établissement # 103109

BISTRO SANDRA ET MORENA
9800 Boulevard Cavendish
Local 150
St-Laurent, Québec
H4M 2V9

Exploitant : 9255-0219 QUEBEC INC.
Dossier : 2111735-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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.	■ Divers sandwichs à base de viande conservés sur des 'Ice pack' dans une armoire transparente. Température interne de 16.9°C et de 16.2°C ■ Dans la table froide certaines salades ne sont pas aux bonnes températures; Salade de poulet à 7.3°C et de pâtes à 5.6°C Action prise : Sandwichs déplacés dans le réfrigérateur. Utiliser des contenants plus profonds dans la table froide et en acier inoxydable. Utiliser un thermomètre à tige pour contrôler régulièrement les températures internes.
2 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris sur des tablettes d'entreposage sous le comptoir dans l'aire de service et sur le plancher de l'aire de service le long des murs. ■ Excréments de souris dans la cuisine, aire d'entreposage et bureau sur le plancher le long des murs. ■ Excréments de souris sur les tablettes sous un des évier de la cuisine. ■ Excréments de souris sous l'évier de la plonge. Action prise : Nettoyage débuté lors de l'inspection
3 *	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ .
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.	■ Excréments de souris sur des tablettes et le plancher. Tablettes grillagées de la cuisine collantes.

5	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installations pour le lavage des mains non conformes. Les distributeurs papiers ne sont pas fonctionnels. Il n'y a pas de papiers jetables à plusieurs éviers pour le lavage des mains. Il n'y a pas de distributeur de savon à tous les éviers de la cuisine. ■ Utilisation de linge pour s'essuyer les mains.
6	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.	■ Entreposage d'objets personnels avec des contenants uni-service d'aliments et autres contenants de type alimentaire.
7	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Tête du robot mélangeur brisée et avec présence de ruban adhésif. Coupe-pâte avec ruban adhésif. Cuillère de bois fissurée.
8	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée lors du nettoyage manuel des surfaces de travail. 1) laver à l'eau chaude plus savon 2) Rincer à l'eau chaude claire 3) Assainir (15 ml de javel pour 4 Litres d'eau)
9	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier utilisée pour rincer du matériel.
10	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.	■ Voir à boucher les trous dans les murs de l'établissement.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C. Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.	■ Aucun thermomètre à tige n'est disponible sur les lieux pour vérifier les températures.
2	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Date du cours le 3 mars 2012.

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
27744	Salade aux oeufs	Salade aux oeufs préparée la veille et prélevée dans la table froide. Mayonnaise, oeufs, épices, céleri, échalotte	5.1	
27745	Salade de viande / poisson	Salade de thon préparée la veille et prélevée dans la table froide. Mayonnaise, thon en conserve, épices, céleri et échalotte	1.8	
27746	Salade de pâtes alimentaires	Salade de pâte préparée la veille et prélevée dans la table froide. Mayonnaise, pâte, épices et poivrons rouges.	5.6	
27747	Sandwich à la viande / poisson	Salade de poulet préparée la veille et prélevée dans la table froide. Mayonnaise, poulet cuit, épices, céleri, échalotte	7.3	

NOTES

Remis trousse de communication

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 : Jolaine Asnong

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Historique de la plainte 9826

Demandé par : Leroux, Geneviève

Demandé le : 2024-05-13 09:17

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 9826

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☒

Date réception

:

2012-02-13 15:10

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

24 heures

Prise en charge

:

2012-02-14 08:30

Motifs

:

Aliment impropre

Santé

:

☒

Nb. pers. malades

:

1

Délai réel PeC

:

17:20

Délai réel int.

:

15:30

Conclue le

:

2012-03-14

Conclusion

:

Indéterminée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2012-03-14

Description

:

Cas de Shigella sonnei reçu de la DSP de Montréal. Début des symptômes le 26 janvier 2012 diarrhées, fatigue inhabituelle et fièvre. Prélèvements le 1er février avec résultat positif. Cas ayant un comportement à risque. Le cas a eu des relations sexuelles avec 2 partenaires recrutés sur internet le 22 et 23 janvier. Le 24 et 25 il a consommé des aliments à la cafétéria de son lieu de travail.

Info insp.

:

IBR dû le 2011-08-04.
Vérifier si dans la période du 22 au 26 janvier des manipulateurs d'aliments ont été malades ou ont présentés des symptomes de gastro-entérite. Pasde prélèvement d'aliments à moins que vous avez des doutes.

Plaignants			Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme			Shigella sonnei	☒	☐	☐	2012-02-14	Signal. MAPAQ
							2012-03-14	Rapp. MAPAQ

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
Felipe, Diane Arla	Direction de la santé publique - Montréal	514 528-2400 poste 3602

Enquêtes

Établissement : BISTRO SANDRA ET MORENA

Secteur activités : Détaillant-restaurateur

Adresse : 9800 Boul. Cavendish Local 150 St-Laurent H4M 2V9

Catégorie : Restaurant service rapide

No établ. : 103109

District : 26

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu

Maîtrisé : ☒

En date du : 2015-10-01

Maîtrisé le : 2015-11-27

Dernière plt. enq.	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>
IBR / 5M précédent :	TIA IBR	1	2012-02-15	1126	Moyen élevé		FX				S.O.					10	10		10	10					2	2	50	10	

Date début enquête : 2012-02-15

Conclusion : Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☒

Notes : Plusieurs lacunes au niveau du lavage des mains.
Présence d'excréments de souris sur place.
Pas d'assainissement lors du nettoyage manuel.
Voir rapport d'inspection pour plus de détails.

Pas de manipulateur malade dans les dates du 22 au 26 janvier 2012 ni famille ni personne qui n'a fait de voyage dans l'entourage.

Pas d'autres plaintes

2024-05-13 09:17

SIA3110R.RDF

Page 3 de 6

Visites

No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
722837	2012-02-15 14:25	134	103109	BISTRO SANDRA ET MORENA	Asnong, Jolaine	TIA IBR, 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	
Thermomètre	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3.2	
Vermine, animaux, excréments et polluants	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	
Vermine, recommandations	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	
Installations pour le lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Prévenir la contamination des produits	Loi P-29, art. 3.1	
État et nature des équipements en contact direct	Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 1 et 2, par. 1,2,3,4,5	
Nettoyage et assainissement manuel	Loi P-29, art. 3.1	
Laine d'acier	Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 4	
Portes, murs, plafonds	Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1	
Attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire	Loi P-29, r.1, art. 2.2.4.1	

Échantillons prélevés

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
27744			salade aux oeufs	Salade aux oeufs préparée la veille et prélevée dans la table froide. Mayonnaise, oeufs, épices, céleri, échalotte	Conforme
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation
			Numération aérobie mésophile totale	7.6E5 UFC/ml-g	Conforme
			E. coli	< 5 UFC/ml-g	Conforme
			Staph.coag.pos.	< 25 UFC/ml-g	Conforme
			Salmonella	Absence 25ml-g	Conforme
			Shigella	Absence 25ml-g	Conforme
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
27745			salade de viande / poisson	Salade de thon préparée la veille et prélevée dans la table froide. Mayonnaise, thon en conserve, épices, céleri et échalotte	Conforme
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation
			Numération aérobie mésophile totale	3.E4 UFC/ml-g	Conforme
			E. coli	< 5 UFC/ml-g	Conforme
			Staph.coag.pos.	< 25 UFC/ml-g	Conforme
			C. perfringens	< 50 UFC/ml-g	Conforme
			Salmonella	Absence 25ml-g	Conforme
			Shigella	Absence 25ml-g	Conforme
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
27746			salade de pâtes alimentaires	Salade de pâte préparée la veille et prélevée dans la table froide. Mayonnaise, pâte, épices et poivrons rouges.	Conforme
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation
			Numération aérobie mésophile totale	1.6E5 UFC/ml-g	Conforme
			E. coli	< 5 UFC/ml-g	Conforme
			Staph.coag.pos.	< 25 UFC/ml-g	Conforme
			B. cereus	< 250 UFC/ml-g	Conforme
			Salmonella	Absence 25ml-g	Conforme
			Shigella	Absence 25ml-g	Conforme
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
27747			sandwich à la viande / poisson	Salade de poulet préparée la veille er prélevée dans la table froide. Mayonnaise, poulet cuit, épices, céleri, échalotte	Conforme
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation
			Numération aérobie mésophile totale	8.5E4 UFC/ml-g	Conforme
			E. coli	< 5 UFC/ml-g	Conforme
			Staph.coag.pos.	< 25 UFC/ml-g	Conforme
			C. perfringens	< 50 UFC/ml-g	Conforme
			Salmonella	Absence 25ml-g	Conforme
			Shigella	Absence 25ml-g	Conforme