



Québec, le 8 août 2025



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2025-07-28-011

Monsieur,

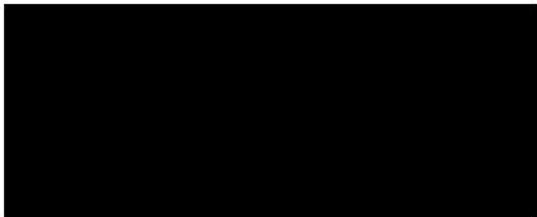
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 28 juillet dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant 9401-0378 QUEBEC INC., MAXI & CIE PIE IX #8704, BISTROT INTERNATIONAL (TRUDEAU INTER-59) et 9479-7743 QUEBEC 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 le soussigné, par téléphone au 418-380-2136 ou par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



David Dubé
Substitut à la 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 # 8685

BISTROT INTERNATIONAL (TRUDEAU INTER-59)
AÉROPORT DE MONTREAL
975 Boulevard Roméo-Vachon Nord
Local IN-B2172
Dorval, Québec
H4Y 1H2

Exploitant : HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD
Dossier : 1074011-0028

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.	■ Dans des contenants placés sur le dessus de glace il y avait en vente au comptoir de service: -Un contenant avec 4 sandwichs à la viande fumée dont la température interne dans un était de 10.2.C et dans un deuxième de 9.3.C -Un contenant avec 4 sandwichs de viande fumée dont la température interne dans un était de 9.7.C et dans un deuxième de 10.5.C ■ Il y avait aussi: -Un contenant avec 6 pizzas avec sauce tomate, fromage cru rapé et salami dont une pizza au centre du contenant avait une température interne de 10.3.C et une pizza au dessus du contenant avait une température interne de 12.3.C -Un contenant avec 7 bagels avec fromage à la crème et saumon fumé dont un avait une température interne de 11.8.C et un autre également avait une température interne de 11.8.C ■ Le réfrigérateur vertical de salades, de yogourt et de breuvages situé dans l'espace des serveurs avait une température ambiante de 10.2.C à son plus froid. À l'intérieur il y avait plusieurs salades qui avaient une température interne supérieures à 4.C. Il y avait entre autres: -3 salade de poulet babeurre (environ 410 grammes chaque) dont une avait une température interne de 9.9.C -1 salade de couscous à l'italienne de 182 grammes dont la température interne était de 11.6.C ■ Il y avait aussi: -2 salades de fromage de chèvre et de betteraves (environ 290 grammes chaque) dont la température interne d'une était de 10.7.C -2 salade césar au poulet (environ 344 grammes chaque) dont la température interne dans une était de 11.7.C -1 carton de lait Québon 2 % entamé dont la température interne du lait était de 9.2.C (environ 1.8 litres restant). Le thermomètre de l'exploitant placé dans le réfrigérateur indiquait une température ambiante de 11.C Action prise : Aliments relocalisés dans des réfrigérateurs à 4.C et moins.
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.	■ Dans la machine à glace, il y a la présence de rouille autour d'une vis (il y a une coulure orangée sur la paroi interne de la machine à glace).

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 920594

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 ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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

NOTES

Motif de la visite: Inspection régulière.

Porter attention à nettoyer la partie interne de la ventilation du réfrigérateur 2 portes dans le local de plonge arrière.

Photo prise lors de l'inspection

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

Le rapport d'inspection a été remis à Monsieur Aissat M'hamed.

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@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marc Desautels, Superviseur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579813 Référence n° 10157	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 975, Boul. Roméo-Vachon Nord, Local IN-B2172, Dorval, Québec, H4Y 1H2			
Téléphone (résidence) 514 633-9972 poste 6721		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurant avec service rapide	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2024-10-01 15:00		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 1.4.1. al.2	
Description de l'infraction en détenant un produit altérable à la chaleur sans le maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4.C jusqu'à sa livraison au consommateur			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit BISTROT INTERNATIONAL			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 975, Boul. Roméo-Vachon Nord, Local IN-B2172, Dorval, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant situé dans l'Aéroport International Montréal-Trudeau		N° établissement 8685	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
☐ Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée le 2024-10-01 à 15:00 accompagnée de mon superviseur Monsieur Marc Desautels, au commerce BISTROT INTERNATIONAL situé au 975, Boul. Roméo-Vachon Nord, Local IN-B2172, à Montréal, pour y effectuer une inspection. À mon arrivée, le commerce était ouvert et en opération. Deux employés se trouvaient derrière le comptoir de service prêts à servir les clients. Plusieurs aliments se trouvaient en vente dont entre autres dans des réfrigérateurs, dans des contenants placés sur de la glace et sur le comptoir de service. Je me suis présentée à l'aide de ma carte d'inspectrice aux employés présents qui m'ont mentionné que le gérant n'était pas sur place mais que je pouvais procéder à l'inspection du commerce. Par la suite, pendant l'inspection le gérant Monsieur Aissat M'hamed est venu sur place et le rapport d'inspection lui a été remis et expliqué. Pendant l'inspection, il y avait des clients qui étaient assis à des tables et consommaient des aliments acheté au commerce.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-08	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-15
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-579813 Référence n° 10157	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le commerce était composé principalement d'une salle à manger, d'un espace de service des aliments, d'un espace bar et d'une pièce d'entreposage dans laquelle se trouvaient un espace de nettoyage. Au commerce il y avait un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec émis pour l'exploitant HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD. pour le commerce BISTROT INTERNATIONAL situé à l'adresse 975, Boul. Roméo-Vachon Nord, Dorval, Québec, H4Y 1H1 et ce dernier était en vigueur (photo #1). D'autres informations figurants sur ce permis sont indiquées dans la section F du présent rapport. Pendant l'inspection, j'ai constaté que des aliments altérables à la chaleur étaient conservés à une température interne et ambiante supérieure à 4.C. Voici le détail de ces aliments et de leur température interne et ambiante. Dans des contenants placés sur le dessus de glace il y avait en vente au comptoir de service: -Un contenant avec 4 sandwichs à la viande fumée dont la température interne dans un était de 10.2.C et dans un deuxième de 9.3.C -Un contenant avec 4 sandwichs de viande fumée dont la température interne dans un était de 9.7.C et dans un deuxième de 10.5.C -Un contenant avec 6 pizzas avec sauce tomate, fromage cru râpé et salami dont une pizza au centre du contenant avait une température interne de 10.3.C et une pizza au dessus du contenant avait une température interne de 12.3.C -Un contenant avec 7 bagels avec fromage à la crème et saumon fumé dont un avait une température interne de 11.8.C et un autre également avait une température interne de 11.8.C Il y avait dans l'espace des serveurs un réfrigérateur vertical de salades, de yogourt et de breuvages qui avait une température ambiante de 10.2.C à son plus froid. À l'intérieur il y avait entre autres: -3 salade de poulet babeurre (environ 410 grammes chaque) dont une avait une température interne de 9.9.C -1 salade de couscous à l'italienne de 182 grammes dont la température interne était de 11.6.C -2 salades de fromage de chèvre et de betteraves (environ 290 grammes chaque) dont la température interne d'une était de 10.7.C -2 salade césar au poulet (environ 344 grammes chaque) dont la température interne dans une était de 11.7.C -1 carton de lait Québon 2 % entamé dont la température interne du lait était de 9.2.C (environ 1.8 litres restant) Le thermomètre de l'exploitant placé dans le réfrigérateur indiquait une température ambiante de 11.C Les températures ont été prises à l'aide des thermomètre à tige vérifiés #3127 et #055.			
☐ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-08	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-15
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-599813 Référence n° 10157	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☐ Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (restaurateur)		
N° permis :	1074011-0028-01		
Émis à (exploitant) :	HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD		
Date de délivrance :	2023-10-26		
Date d'expiration :	2024-10-25		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) ASNONG, JOLAINE		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule 	Année Mois Jour 2024-10-08	Matricule 	Année Mois Jour 2024-10-15
Signature 		Signature 	

10157
RAISON SOCIALE: BISTROT INTERNATIONAL, ÉTABLISSEMENT #8685
EXPLOITANT: HOST INTERNATIONAL OF CANADA LTD
ADRESSE: 975 Boul. Roméo-Vachon Nord Local IN-B2172 Dorval H4Y 1H2
PHOTO PRISE LE 2024-10-01, ARTICLE 1.4.1. al 2.1
JOLAINE ASNONO [REDACTED] MARC DESAUTELS [REDACTED]

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**
Québec 

PERMIS **1074011-0028-01**

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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET **Nombre d'unités de maintien chaud ou froid** 4

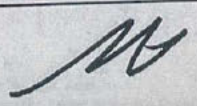
Période **2023-10-26 au 2024-10-25**

Lieu ou véhicule exploité
BISTROT INTERNATIONAL
975, BOUL. ROMEO VACHON NORD
DORVAL, (Qc)
H4Y 1H1

Exploitant HOST INTERNATIONAL OF CANADA, LTD

Tél. : 1 800 463-6210

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


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

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

Photo #1

Établissement # 105
MAXI & CIE PIE IX #8704
MAXI ET CIE*
10200 Boulevard Pie-IX
Montréal-Nord, Québec
H1H 3Z1

Exploitant : LOBLAWS INC.
Dossier : 1808371-0081

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 lieux, équipements et matériaux suivants sont sales: - Réfrigérateur à lait: Accumulation de lait, liquide, oeufs cassés au sol. Présence de moisissures sur le plancher et étagères, découlinades sur les murs, liquides séchés sur les tablettes, poussière sur les grilles de ventilation. Présence de débris séchés au sol - Forte odeur nauséabonde qui se dégage du réfrigérateur des produits laitiers ■ Réfrigérateurs de l'aire de vente: - Section margarine: Accumulation de débris et liquide séché - Section yogourt: Présence de moisissures noires, de nombreux déris et de crasse - Réfrigérateur à viandes: Crasse brune et jaunâtre ■ À la section des légumes: Accumulation de matière gluante à l'endroit où sont déposés directement les légumes feuillus tels betteraves et herbes fraîches ■ Réchaud à poulet est sale (tablettes et rails) ■ À l'aire de vente centrale, les sections suivantes sont sales: - Tablettes des noix - Tablette sous les gâteaux commerciaux - Tablettes à la section du riz, des compotes de pomme, des jus et des boissons gazeuses - Accumulation de débris au fond du congélateur tombeau à pois
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: - Tablettes du réfrigérateur à produits laitiers (rouille, peinture qui écaille), coupe froid brisé du réfrigérateur à lait

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 923709	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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

NOTES

Visite de l'établissement suite à la réception d'une plainte de consommateur concernant la mauvaise odeur et la malpropreté du réfrigérateur à lait.

Vérification suite à la dernière inspection concernant l'avis de non conformité émis en lien avec la malpropreté des lieux.

Des photos ont été prises lors de l'inspection

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Gaétan Benoit.

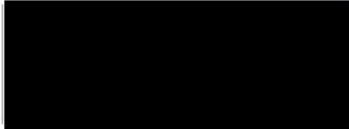
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Claude Mercier

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

Courriel: marieclaudemercier@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Maïka Landry, Inspecteur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-580 336 Référence n° 10335	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) LOBLAWS INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal 10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1			
Téléphone (résidence) 514 321-3111		Téléphone (travail) 514 321-3111	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Épicerie grande surface			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2024-12-02 09:45		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1.	
Description de l'infraction En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit MAXI & CIE PIE IX #8704			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement 105	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
☐ Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée à l'établissement accompagnée de ma collègue Mme Maïka Landry suite à la réception d'une plainte signalant l'insalubrité du réfrigérateur à lait. Un avis de non-conformité au sujet de l'insalubrité des lieux avait d'ailleurs été émis lors de l'inspection précédente du 4 octobre 2024. Dès mon arrivée, je me suis identifiée à l'aide de ma carte d'inspecteur à l'employé responsable sur les lieux qui m'a par la suite dirigée vers le directeur de magasin, M. Gaëtan Benoît. La raison de notre visite lui a été expliquée puis l'inspection a débuté.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou		☐ Agent de la paix ou	
☒ Personne chargée de l'application de la loi		☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MERCIER MARIE-CLAUDE		Nom et prénom (en majuscules) LANDRY MAÏKA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-12-02	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-12-20
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-580 335 Référence n° 10335	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de 'E			
Maxi et Cie Pic IX #9704 est une épicerie de grande surface comprenant diverses sections en périphérie telles boulangerie, boucherie, charcuterie et fruits/légumes. Les allées centrales sont utilisées principalement pour la vente de denrées non périssables. Lors de l'inspection, plusieurs employés étaient présents et affairés à leurs tâches dans leur département respectif. Tout au long de l'inspection, des clients sont entrés, ont effectué leurs achats, ont payé puis ont quitté. L'inspection a débuté au réfrigérateur des produits laitiers offerts en vente derrière les diverses portes vitrées. Dès mon arrivée, j'ai remarqué la présence de coulures de lait séché dans certaines portes vitrées. En m'approchant de plus près, j'ai ouvert l'une des portes puis une forte odeur nauséabonde s'en est dégagée. J'ai constaté l'accumulation de liquide brun couvrant une large partie de certaines tablettes contenant des récipients à lait. À certains endroits, les étendues de liquide étaient séchées et craquées alors qu'à d'autres endroits, l'accumulation était plus épaisse et laissait paraître une matière duveteuse semblable à de la moisissure en surface (photos 1-2). La section pour le lait au chocolat était parsemée d'éclaboussures brunes et d'accumulation de liquide brun à la base de la tablette (photo 3). La plupart des tablettes étaient tachées de la couleur des sacs de lait qu'elles entreposaient. On pouvait également remarquer les plaques orangées tout au long du rebord longeant les tablettes (photo 4). Je me suis par la suite dirigée à l'entrepôt où se trouvait la porte pour entrer à l'intérieur de la chambre froide des produits laitiers d'où s'effectue le remplissage des diverses tablettes. J'ai alors remarqué l'importante accumulation de liquide sur le sol sous les diverses étagères entreposant les produits laitiers accessibles aux clients. Au travers l'étendue d'eau se trouvaient des amas de liquide orangé, des débris d'oeufs cassés et des plaques de liquide brunâtre. À certains endroits se trouvaient des étendues duveteuses semblable à de la moisissure. De plus, les supports à étagères étaient recouverts de crasse grisâtre (photos 5-6-7). Sur une partie du mur de la chambre froide à produits laitiers on pouvait y voir des dégoulinades jaunâtres et des taches noires duveteuses semblable à de la moisissure (photo 8). Dans un coin de la chambre froide il y avait au sol une accumulation de coquilles d'oeufs cassés, un breuvage et un petit sac avec un contenu verdâtre (photo 9). Je suis par la suite retournée à l'aire de vente à la section des comptoirs réfrigérés contenant les yogourts. Certaines tablettes montraient des traces de crasse brune (photos 10-11) puis à certains endroits, le panneau latéral du fond montrait des plaques de matière noire semblables à de la moisissure (photo 12). En déplaçant les emballages de yogourt déposés sur la tablette du bas, j'ai remarqué l'accumulation de débris, de morceaux d'emballage et de plaques de liquide séché à la surface de la tablette (photo 13). Les bouches de ventilation tout au long du réfrigérateur étaient recouvertes de poussière. La situation était semblable à la section des contenants de margarine (accumulation de débris, carton et liquide séché noir) (photo 14). Arrivée au comptoir réfrigéré des viandes fraîches, j'ai remarqué la présence de crasse brune tout au long du rebord des tablettes (photo 15). Au comptoir des saucissons, les tablettes grillagées étaient parsemées de plaques noires duveteuses semblables à de la moisissure (photo 16) puis la tablette entreposant les saucisses à hot dog montrait des plaques de crasse jaunâtre et brunâtres (photo 17).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MERCIER MARIE-CLAUDE		Nom et prénom (en majuscules) LANDRY MAÏKA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-12-02	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-12-02
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-580336 Référence n° 10335	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
À l'aire de vente des fruits/légumes, certains produits tels carottes, betteraves et herbes fraîches étaient entreposées directement sur un présentoir dont la surface était torsadée et présentait une importante accumulation de matière gluante gélatineuse brunâtre entremêlée aux débris de légumes (photos 18 à 20). De nombreux débris de légumes et de feuilles en putréfaction obstruaient les bouches de ventilation et recouvraient la tablette (photo 21). À proximité se trouvaient les rails utilisés pour la vente de salade en sacs. Certains d'entre eux montraient la présence de plaques de matière duveteuse beige (photo 22). À la section avant près des comptoirs caisses se trouvait un réchaud à poulet en fonction dont la tablette du haut était couverte d'une matière brunâtre puis le rebord de la tablette au-devant était recouvert de papier d'aluminium déchiré montrant des plaques de crasse brune (photo 23). Le rail devant la tablette du bas où se trouvait des emballages contenant des poulets cuits était remplie de crasse brune, de débris et même de cheveux (photo 24). À l'endroit où étaient entreposées des boîtes de gâteaux commerciaux, on pouvait voir une importante accumulation de poussière ainsi qu'une plaque de liquide séché (photo 25). En vérifiant les tablettes où se trouvaient les divers sacs de riz, j'ai remarqué que l'une d'elles était recouverte de carton. En retirant le carton, la totalité de la tablette était tapissée de crasse brunâtre (photo 26). Des plaques de crasse brunâtre étaient également visibles sur les tablettes entreposant des jus (photo 27), des compotes de pomme (photos 28-29) et des noix (photo 30). Une épaisse couche de crasse brune/noirâtre recouvrait la surface de la palette entreposant les boissons gazeuses (photo 31). À la fin de l'inspection, j'ai pris connaissance du permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec qui était en vigueur (photo 32).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Vente au Détail Préparation générale MAPAQ		
N° permis :	1808371-0081-01		
Émis à (exploitant) :	LOBLAW S INC.		
Date de délivrance :	2024-10-31		
Date d'expiration :	2025-10-30		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) MERCIER MARIE-CLAUDE		Nom et prénom (en majuscules) LANDRY MAÏKA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-12-02	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-12-20
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

10335

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX 8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] M. Landry [REDACTED]



Photo 1



Photo 2

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] M. Landry [REDACTED]



Photo 3

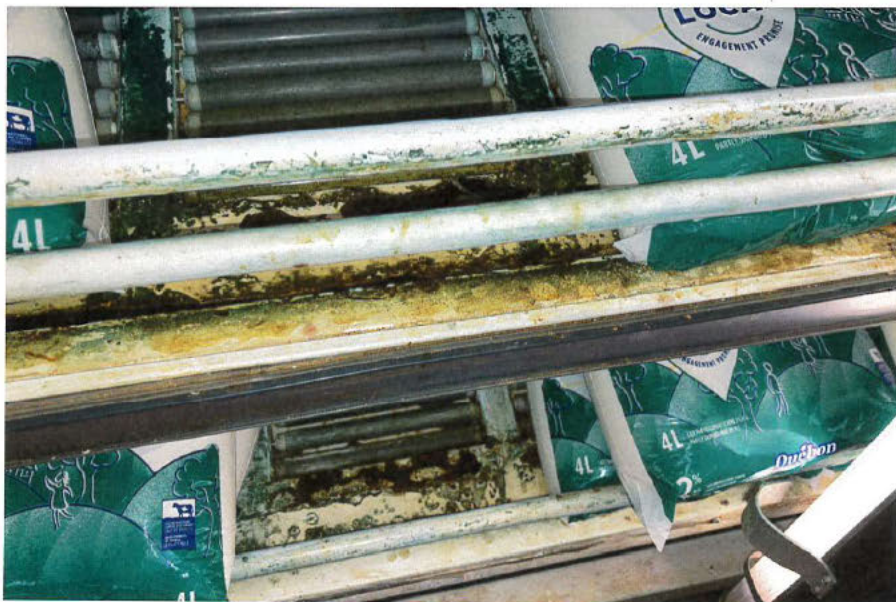


Photo 4

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX 8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier M. Landry



Photo 5



Photo 6

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX 8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier, [REDACTED] M. Landry, [REDACTED]



Photo 7



Photo 8

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] M. Landry [REDACTED]



Photo 9



Photo 10

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] M. Landry [REDACTED]



Photo 11



Photo 12

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] M. Landry [REDACTED]

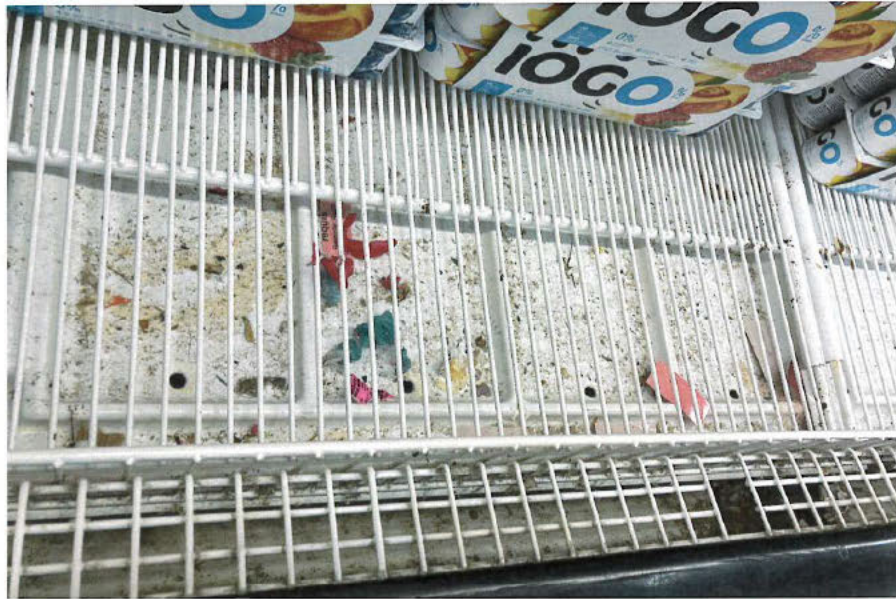


Photo 13

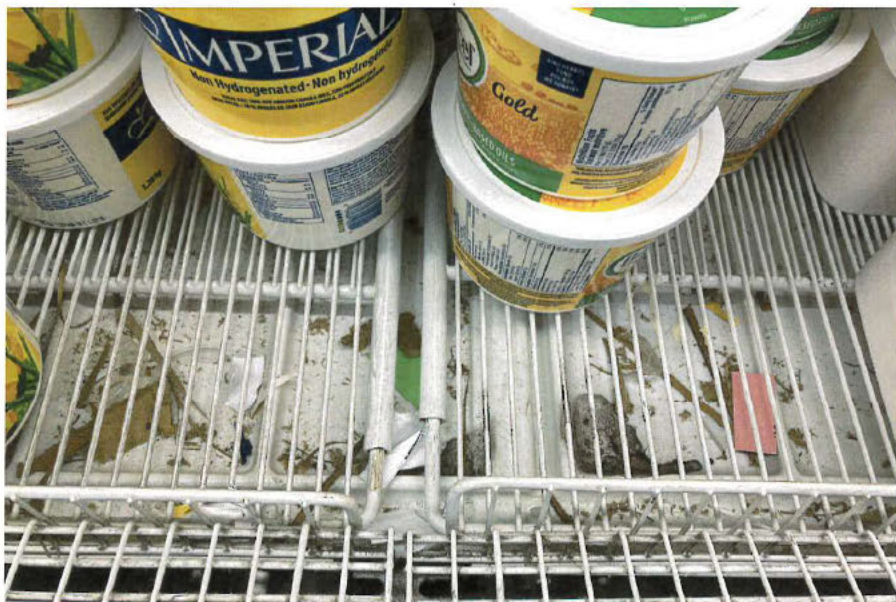


Photo 14

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier M. Landry



Photo 15



Photo 16

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] M. Landry [REDACTED]



Photo 17



Photo 18

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2 2 1.
M.-C. Mercier M. Landry_



Photo 19



Photo 20

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2 2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] M. Landry [REDACTED]



Photo 21

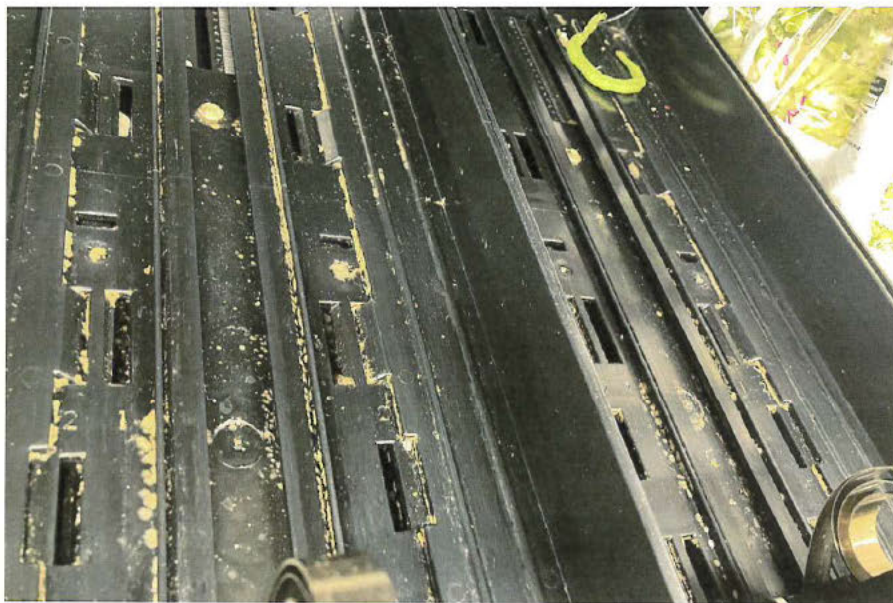


Photo 22

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] M. Landry [REDACTED]



Photo 23



Photo 24

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] M. Landry [REDACTED]



Photo 25



Photo 26

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX 8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier, M. Landry



Photo 27



Photo 28

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier [REDACTED] M. Landry [REDACTED]



Photo 29



Photo 30

LOBLAWS INC.
Maxi & Cie Pie IX_8704 #105
10200, boul. Pie-IX, Montréal-Nord, Qc, H1H 3Z1
Photos prises le 2024-12-02 article 2.2.1.
M.-C. Mercier, M. Landry



Photo 31

Agriculture, Pêcheries
Alimentation
Québec

PERMIS 1808371-0081-01

Loi sur les produits alimentaires (R.L.R. chapitre P-29, s. 9, 1er al., dernier ou n)

Nature VENTE AU DÉTAIL

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE

Période 2024-10-31 au 2025-10-30

Lieu ou véhicule exploité
MAXI & CIE PIE IX #8704
10200, BOUL. PIE IX
MONTREAL, (Qc)
H1H 3Z1

Exploitant LOBLAWS INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Photo 32



Date: 2023-05-23

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3574153

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Temps de préparation trop long / de paquets de riz collant
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / des aliments frits à la température ambiante sans préparation
3 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / dans les unités de réfrigération
4 *	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Absence de nettoyage avant l'assainissement / sur les surfaces de travail
5 *	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / Tampon métallique
6 *	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme) / prendre du café

7 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / couvercles bacs d'aliments, certains chariots, extérieur frigo 2 portes et 3 portes, extérieur réchaud, intérieur et extérieur de 2 tables froides, petit évier cuisine et robinetterie, côtés friteuse, balances, bouloir, etc.
8 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / le plancher sous équipements de cuisson, murs proche de la plonge, portes et plancher de chambres froides, filtres de la hotte de cuisson
9	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / chaîne au cou
10	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Nature des matériaux inadéquats / cartons sur de tablettes d'entreposage et réutilisation de boîtes en cartons de canards pour entreposer des aliments

REMARQUES

Des photos ont été prises lors de l'inspection.

Suite aux constatations au niveau de l'hygiène, un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la Justice.

Des photos ont été prises.

Présence de contenants d'aliments entreposés directement sur le plancher de la chambre froide. Doivent être sur des supports à 10 cm du sol.

Veuillez entreposer les produits carnés crus de façon à prévenir la contamination en tout le temps dans les unités de réfrigération.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ELENA GUZUN-TURCAN

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

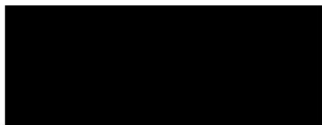
Téléphone: 450 928-7400 poste 5537

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-05-23

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3574153 a été remis à M Ming Tan, gérant

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :













ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS.				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364188		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Guzun-Turcan Elena, 2877 chemin de Chambly, local 4 Longueuil (Québec), J4L 1M8										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE ☐ PERSONNE MORALE ☒										
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME 9401-0378 QUEBEC INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR ☐		SEXE M ☐ F ☐	
RAISON SOCIALE RESTAURANT IMPÉRIAL										
ADRESSE 8245 BOUL. TASCHEREAU					APP. A15&16		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J4Y-1A4	
MUNICIPALITÉ BROSSARD				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE		HORS QUÉBEC ☐
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO		PERMIS ☐			PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐			PROVINCE /ÉTAT QC		AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS ☐
NEQ ☒		1174693722			Autres ☐			Autres ☐		
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ☐		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2023-05-23		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH-MM) 13:15		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH-MM)
N° Dossier (BAK)		EXPLOITANT-ENTITÉ 2721573 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires		
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Regl. sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101			CODE DÉF.		CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITÉ UN LIEU OÙ EST EXERCÉE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR DONT LES LIEUX, LES ÉQUIPEMENTS ET LES USTENSILES SERVANT À LA PRÉPARATION, À L'ENTREPOSAGE ET AU SERVICE N'ÉTAIENT PAS PROPRES.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION AIRE DE PRÉPARATION ET D'ENTREPOSAGE RESTAURANT IMPÉRIAL 8245 BOUL. Taschereau, local A15&16, Brossard, Québec, J4Y 1A4						NO RAPPORT D'INSPECTION 3574153				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58007		DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSSES SAISIES ☐		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE ☐		PRÉCISER							☐	
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
JE ME SUIS PRÉSENTÉE COMME ÉTANT UNE PERSONNE AUTORISÉE DU MAPAQ POUR EFFECTUER UNE INTERVENTION À L'ÉTABLISSEMENT « RESTAURANT IMPÉRIAL » QUI POSSÈDE UN PERMIS DE RESTAURATEUR OÙ L'ON DÉTIENT DES PRODUITS EN VUE DE LA VENTE. J'AI RENCONTRÉ UNE PERSONNE SE PRÉSENTANT COMME M MING TAN, GÉRANT.										
J'AI FAIT LES CONSTATATIONS SUIVANTES:										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐					
NOM GUZUN-TURCAN		PRÉNOM ELENA			NOM		PRÉNOM			
AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE [REDACTED]			AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : INSPECTRICE		DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-07-05			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :		DATE (AAAA-MM-JJ)			
SIGNATURE [REDACTED]					SIGNATURE					



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364188
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE ELENA GUZUN-TURCAN, 2877 CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, QC, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
L'aire d'entreposage : On remarque des résidus et des coulisses d'aliments séchés sur la porte de la chambre froide proche de la plonge. (PHOTO_01) . L'aire de préparation : L'intérieur de deux tables froides est maculé d'une grande accumulation de résidus d'aliments séchés (PHOTO_02). L'extérieur de portes et les poignées sont couvertes d'une épaisse couche d'une matière collante au toucher. Accumulation de gras et de débris d'aliments vieillis sur les côtés de la friteuse. (PHOTO_03) On retrouve une accumulation de matière grasseuse sur la hotte au-dessus des friteuses et des gouttelettes de gras en suspension sur les tuyaux de la hotte. Derrière les équipements de cuisson, le mur et le plancher sont recouverts des salissures noirâtres et des débris d'aliments décomposés. Des résidus d'aliments brûlés se trouvent sur la surface de cuisson de la petite cuisinière au gaz servant à la cuisson des aliments. Les boutons de contrôle de cet équipement présente des dépôts brunâtres. Les mains des manipulateurs d'aliments entrent en contact direct avec ces boutons pour contrôler la température de cuisson. (PHOTO_04) Sur une tablette d'entreposage, on remarque une bouilloire dont l'extérieur et la poignée sont enrobés d'une substance grasseuse brunâtre. (PHOTO_05) Le chariot utilisé pour entreposer des contenants d'aliments est couvert d'éclaboussures d'aliments séchés et d'une substance brunâtre. (PHOTO_06) L'extérieur de la chaudière de sauce présente une importante accumulation de résidus et d'éclaboussures d'aliments. (PHOTO_07) Dans la section de portionnement d'aliments, il y a un réchaud qui présente de coulisses d'aliments collés. (PHOTO_08) L'extérieur du réfrigérateur à deux portes est couvert d'une couche d'une matière collante au toucher. (PHOTO_09) À l'évier proche du four à canards, la robinetterie et l'intérieur de l'évier sont maculés d'une substance brunâtre. Les poignées sont grasseuses au toucher. (PHOTO_10) Suite aux constatations, j'en conclus que les lieux et les équipements servant à la préparation et à l'entreposage des produits ne sont pas propres.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐	
NOM Guzun-Turcan	PRÉNOM Elena	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-07-05	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☐	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : INSPECTRICE		QUALITÉ :	
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364188
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE ELENA GUZUN-TURCAN, 2877 CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, QC, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A3), il est confirmé que l'entreprise «9401-0378 QUEBEC INC. » détenait un permis du MAPAQ valide jusqu'au 2023-06-29 pour l'adresse : 8245 boulevard Taschereau A15&16, Brossard (Québec), J4Y 1A4. Dans le registraire des entreprises du Québec (#1174693722) (voir A4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9401-0378 QUEBEC INC. » est un restaurant avec permis d'alcool et le statut est en vigueur.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☐			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐	
NOM Guzun-Turcan	PRÉNOM Elena	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : INSPECTRICE		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☐ QUALITÉ :	
DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-07-05		DATE (AAAA-MM-JJ)	
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364188
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

ELENA GUZUN-TURCAN, 2877 CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, QC, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »



OU

SUITE DE « F »



EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS



OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)



	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2721573-0001-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9401-0378 QUEBEC INC. 8245 boulevard Taschereau A15&16 Brossard (Québec) J4Y 1A4		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	RESTAURANT IMPÉRIAL		
DATE DE DÉLIVRANCE	2022-06-30		
DATE D'EXPIRATION	2023-06-29		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ☒. DES CLIENTS CONSOMMENT ☒.

- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

ON ENTREPOSE ☒, SERT ☒, OFFRE EN VENTE ☒, VEND ☒, FOURNIT ☒, PRÉPARE ☒, CONDITIONNE ☒ OU TRANSFORME ☒ DES ALIMENTS ☒, DE LA GLACE ☒

OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ☒, DES PRODUITS CARNÉS ☒, DES OEUFS ☒, DES PRODUITS LAITIERS ☒, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ☒,

DES PRODUITS MARINS ☒, DES PRODUITS D'EAU DOUCE ☐, DES PRODUITS VÉGÉTAUX ☒, DE L'EAU EMBOUTEILLÉE ☒, DE L'EAU AU VOLUME ☐.

DES REPAS OU COLLATIONS ☒ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ☒.

- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

ON Y MANIPULE : DES ALIMENTS ☐, DES CONTENANTS D'ALIMENTS ☐, DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ☐.

DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX ☐, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX ☐ DESTINÉS AUX ANIMAUX ☐.

- ON Y ABAT DES ANIMAUX ☐, ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU ☐, ON PRÉLÈVE ☐, GARDE ☐, DISTRIBUE ☐, UTILISE ☐ OU FAIT LE COMMERCE ☐

DE LA SEMENCE ANIMALE ☐.

- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) ☐.

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES)

(AAAA-MM-JJ)

(AAAA-MM-JJ)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR ☐.

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ☒, PRODUITS ☒, OBJETS ☒, ÉQUIPEMENTS ☒, LIEUX ☒ OU VÉHICULES ☐.

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR :

ELENA GUZUN-TURCAN

PREMIER AGENT ATTESTATION

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐
NOM GUZUN-TURCAN	PRÉNOM ELENA	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-07-05	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☐	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : INSPECTRICE	SIGNATURE	QUALITÉ :	SIGNATURE

☒RI ou ☐PCO no: 0364188 Photo no: 01
Rapport d'inspection no: 3574153
Date de l'infraction: 2023-05-23
Photo prise par: Elena Guzun-Turcan
Signature : _____



DATE: 2023-07-03
SIGNATURE: _____

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL
PAR : ELENA GUZUN-TURCAN



☒RI ou ☐PCO no: 0364188 Photo no: 02
Rapport d'inspection no: 3574153
Date de l'infraction: 2023-05-23
Photo prise par: Elena Guzun-Turcan
Signature : _____

☒RI ou ☐PCO no: 0364188 Photo no: 03

Rapport d'inspection no: 3574153

Date de l'infraction: 2023-05-23

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____



☒RI ou ☐PCO no: 0364188 Photo no: 04

Rapport d'inspection no: 3574153

Date de l'infraction: 2023-05-23

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

☒RI ou ☐PCO no: 0364188 Photo no: 05

Rapport d'inspection no: 3574153

Date de l'infraction: 2023-05-23

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____



☒RI ou ☐PCO no: 0364188 Photo no: 06

Rapport d'inspection no: 3574153

Date de l'infraction: 2023-05-23

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____

☒RI ou ☐PCO no: 0364188 Photo no: 07

Rapport d'inspection no: 3574153

Date de l'infraction: 2023-05-23

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____



☒RI ou ☐PCO no: 0364188 Photo no: 08

Rapport d'inspection no: 3574153

Date de l'infraction: 2023-05-23

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____

DATE: 2023-07-05

SIGNATURE: _____

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

☒RI ou ☐PCO no: 0364188 Photo no: 09

Rapport d'inspection no: 3574153

Date de l'infraction: 2023-05-23

Photo prise par: Elena Guzun

Signature : _____



☒RI ou ☐PCO no: 0364188 Photo no: 10

Rapport d'inspection no: 3574153

Date de l'infraction: 2023-05-23

Photo prise par: Elena Guzun

Signature : _____

Le 2 juin 2023

Madame Elena Guzun-Turcan
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
2877 chemin de Chambly, local 4
Longueuil (Québec) J4L 1M8

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	2721573-0001-01
Nom de l'exploitant :	9401-0378 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Restaurant Impérial
Adresse de l'établissement :	8245 boulevard Taschereau A15&16 Brossard (Québec) J4Y 1A4
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2022-06-30 au 2023-06-29

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2023.06.02
11:50:09 -0400

Jonathan Alain
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2023-01-25

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3538535

Raison de la visite: Insp. toxi-IBR (06)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE	
Charge de risque précédente: Élevé	Charge de risque actuelle: Élevé
Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.	

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / table en bois, équipements réfrigérés, supports chambres froides, petite cuisinière, micro-ondes, différents plaques pour contenants d'aliments, tablettes d'Entreposage, friteuses, chariots, etc.
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / sacs de nouilles de riz fraîches gardés température pièce qui ont la mention «garder au réfrigérateur»
3 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / dans les unités de réfrigération
4 *	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le MAPAQ.	Décongélation hors réfrigération / du porc cru en décongélation à la température ambiante
5 *	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Absence d'assainissement / produits d'assainissement absent dans la zone de préparation

6 *	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / Tampon métallique
7 *	Effectuer le lavage des mains avant d'enfiler des gants et chaque fois qu'on remplace ces derniers	Absence de lavage des mains avant de mettre des gants
8 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / murs, planchers et portes chambres froides, plancher dans zone de préparation woks, plancher sous éviers Sources de contamination physique / présence d'un jour en bas de la porte qui donne à l'extérieur
9	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Bagues Boucle d'oreilles Bracelet Montre
10	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / les joints du réchaud de la cuisine sont brisés
11	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / de l'eau chaude à l'évier en face du réchaud à 25.1°C (zone de préparation) Température inadéquate / de l'eau chaude à l'évier proche de friteuses à 24.5°C (zone de préparation)

REMARQUES Inspection faite suite à une plainte de toxi-infection alimentaire. Aucune autre plainte similaire reçue et aucun employé malade depuis les dernières semaines, selon la personne responsable. Veuillez m'envoyer la preuve de réparation du chauffe-eau jusqu'au lundi, le 30 janvier 2023 à 08h00, sinon un rapport d'infraction sera rédigé et envoyé au Ministère de la Justice. En absence de l'eau chaude à une température minimale de 60°C, veuillez mettre en place des mesures temporaires (faire bouillir de l'eau pour le nettoyage de surfaces de travail et des équipements, le lavage de mains à l'eau froide et port de gants en tout le temps, etc.) _____ Présence de contenants d'aliments entreposés directement sur le plancher de la chambre froide. Doivent être sur des supports à 10 cm du sol. _____ L'hypochlorite de sodium (Javel) domestique peut être utilisé comme assainisseur si elle ne contient aucun additif (ex. parfum, protecteur de textile).

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1053637	
En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	5000 \$ + frais

En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500 \$ + frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'état ou l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5; 2021,c.29 2021, c. 29, a. 412	
2.2.1. 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. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.	
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, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	
MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin. Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.	
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: ELENA GUZUN-TURCAN Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec) Téléphone: 450 928-7400 poste 5537 Télécopieur: 450 928-7795 Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-01-25 Signature : 

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT	
Le rapport d'inspection No 3538535 a été remis à M. PING TA HSIEH	
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.	
Signature :	

Permis or.
 Imperial. 13/15.
 CF grande plancher sans
 porte ^{sous} ^{etag.} ✓
 Alim N prot ✓
 entreposage. plancher
 ↓ Cui.
 laine d'acier. ✓
 murs. proche plonge. ✓
 chaîne. ✓
 cour. bac ✓
 coffe bois plan main. ✓
 frigo 2 portes. ✓
 Chariots. ✓
 ventils boites canards. ✓
 ext rechaud. ✓

frigo 3 portes. ✓
 Temps prép trop long. ✓
 Dix collant. ✓
 Int, ext TF x2.
 chaud sauce. N
 carton sur tablette. ✓
 filtres hotte. ✓
 plancher dessus zg. ✓
 petit cv + robin. ✓
 boutons
 cotés ~~pour~~ l'usage. ✓
 Bouloir. ✓

Balances. ✓
 Bouton rechaud bec.
~~Assainissement~~ ~~l'usage~~
 Alim T. piece. ✓
 d'net ar. A. ass. ✓
~~Int. petite machine~~
~~2023-07-05~~
 Ming Gerant
 TM

Copie conforme à l'original

Par : Elena Guzun-Turcan

Date : 2023-07-05

Signature : _____



Date: 2024-01-16

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3669115
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / de la soupe en refroidissement depuis la veille à 14.7°C / Aliment refroidi rapidement à une température sécuritaire Température interne des aliments potentiellement dangereux / porc cuit dans le réchaud à 40.8°C et à 41.0°C / Température du réchaud ajustée adéquatement
2 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement inadéquat de 60°C à 21°C / 2 chaudières de soupe en refroidissement depuis plus de 12 heures qui n'a pas encore atteint 4°C / Méthode de refroidissement changée
3	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le chaud hors norme / Réchaud / à viandes à 51.3°C
4	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / Tampon métallique
5	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / 1 blatte adulte morte sur le lave-vaisselle, un bébé mort dans la trappe derrière le bac d'huile et environ 20 blattes adultes et bébés morts et 1 adulte vivante et 1 bébé vivant dans la trappe collante sous la table froide à 3 portes

REMARQUES

Intervention pour le suivi de maîtrise de la dernière inspection et pour une plainte pour la mauvaise qualité des aliments.

Suite aux constatations pour les températures de conservation des aliments non conformes, un constat d'infraction est remis.

Il reste à nettoyer : le plancher derrière les équipements de cuisson, les tuyaux de la hotte de ventilation, les grilles de ventilation de la petite chambre froide, le paniers à friteuse.

*** Veuillez bien rincer les légumes avant la préparation.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ELENA GUZUN-TURCAN

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

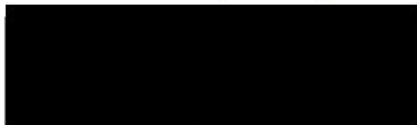
Téléphone: 450 928-7400 poste 5537

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-01-16

Signature :



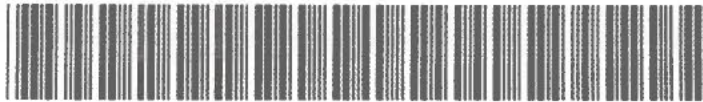
SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3669115 a été remis à M Ming Tan, gérant

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

A black rectangular box used to redact the signature of the operator.



N° de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060550145	
District judiciaire Longueuil			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A Défendeur	1-M. 2-Mme 3-Personne morale 3	Nom 9401-0378 Québec inc. Prénom(s)	
	Adresse 8245 boulevard Taschereau 15816		
	Localité Brossard		
	Province / État QUÉBEC	Code postal J4Y 1A4	☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
	☐ Permis MAPAQ n° ☒ N° d'entreprise du Québec ☐ Autre permis n° 1174693722		
B Infraction	Titre de la loi : Loi sur les produits alimentaires		
	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1
	Article app. 1 1.4.1 al.5		
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 501
	Description de l'infraction A détenu en vue de la vente, un produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur sans être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.		
C Lieu	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2024-01-16		Heure (HH:MM) 10:25
	Endroit Aire de service du Restaurant Impérial situé 8245 boul. Taschereau, loc. 15816, Brossard QC, J4Y 1A4		
D \$	Localisation 58007		
	Peine minimale Frais Contribution Montant réclamé PEINE 1000 \$ + 326 \$ + 250 \$ = 1576 \$		
E Attestation / Signification	ATTESTATION		SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction un double du constat : ☐ au défendeur ☒ autrement à (nom et titre / fonction) M Ming Tan, gérant
	Nom (Lettres moulées) Elena Guéun-Turcan		Nom (Lettres moulées) ☒ Même que attestation
	Personne autorisée NU [redacted] Région 21-2-5	Personne autorisée [redacted] Région 21-2-5	Personne chargée de l'application de la loi Qualité Inspectrice
	☐ Je n'ai pas remis le double du constat ☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature)		Heure (HH:MM) 11:20
	Signature [redacted]		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2024-01-16

SMSA1A (2020-03)

COUR/POURSUIVANT

100400 5060550145

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT N° 100400 5060550145

Numéro d'exploitant
2721573-0001

Numéro de dossier
| | | | - | | | |

FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ ; des clients sont présents ☒ ; on entrepose ☐ ;
on sert ☒ ; on offre en vente ☐ ; on vend ☐ ; on fournit ☒ ; on prépare ☒ ;
on conditionne ☒ ; on transforme ☐ ; on manipule des produits ☒ tels que :

viande et produits carnés, produits marins, produits végétaux, produits laitiers et oeufs

destinés à la consommation humaine ☒ ; destinés aux animaux ☐ .

À mon arrivée, je me suis présentée comme étant une personne autorisée du MAPAQ, pour effectuer une intervention à l'établissement « 9401-0378 Québec inc » qui est un restaurateur avec un permis de restaurateur ou l'on détient des produits en vue de la vente. J'ai rencontré une personne se présentant comme

G étant M Ming Tan, gerant. Le permis de restaurateur du MAPAQ au nom du défendeur est affiché et il est en vigueur jusqu'au 2024-06-29. Lors de mon inspection, des activités sont en cours : 5 clients sont assis aux tables et consomment des aliments, minimum 10 employés préparent des aliments et effectuent la plonge dans la cuisine.

(Annexe)

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:	
☒ F ☒ G		☐ F ☐ G	
Qualité		Qualité	
Personne chargée de l'application de la loi		Personne chargée de l'application de la loi	
Inspectrice			
Nom et prénom (lettres moulées)		Nom et prénom (lettres moulées)	
Guzun-Turcan Elena			
Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)	Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)
	2024/01/25		
Signature		Signature	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Guzun-Turcan Elena, 2877 chemin de Chambly, local 4 Longueuil (Québec), J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
SUITE DU RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ NO 100400 506055 0145 SIGNIFIÉ LE 2024-01-16, À LA COMPAGNIE : 9401-0378 QUEBEC INC. NO DE L'EXPLOITANT DANS NOS DOSSIERS, BAK : 2721573 - 0001. SECTION G : Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ, il est confirmé que l'entreprise « 9401-0378 Québec inc. » détenait un permis de restaurateur valide jusqu'au 2024-06-29 au nom du défendeur pour l'adresse 8245 BOUL. TASCHEREAU, LOCAL A15&16, BROSSARD, QC, J4Y-1A4. Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise « 9401-0378 Québec inc. » est un restaurant avec un permis d'alcool et le statut est immatriculé. Lors de mon inspection, je constate la présence d'aliments périssables à la chaleur gardés dans un réchaud de type fermé dans la zone de service des clients à une température ambiante de 51.3°C. Les aliments sont périssables et servis ou vendus chaud au consommateur. Présence d'aliments dans le réchaud : un contenant métallique avec environ 5 kg de porc cuit à une température interne de 40,8°C, un autre contenant métallique avec environ 6 kg de porc cuit à une température interne de 41,0°C. Les températures ont été prises avec un thermomètre de type Hanna étalonné en laboratoire le 2023-08-30. Le thermomètre a été vérifié dans l'eau et de la glace le 2024-01-16, lors de cette vérification le thermomètre indique : # 4358 = - 0.1°C. Je n'ai pas quitté l'établissement entre l'heure d'infraction et l'heure de signification. Puisque ces aliments sont à des températures se situant entre 40.8°C et 41.0°C, qu'ils sont à une température ambiante de 51.3°C, je conclus que ces produits altérables à la chaleur ne sont pas maintenus constamment à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur. Périssable – denrée qui se conserve difficilement, qui est susceptible de s'abîmer, de se détériorer si sa température n'est pas maintenue à 60°C. Nous aurions dû lire dans la section E Attestation Nom - Elena Guzun-Turcan.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☐			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐	
NOM GUZUN-TURCAN	PRÉNOM ELENA	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-01-26	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☐ QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	



Le 18 janvier 2024

Madame Elena Guzun-Turcan
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
2877 chemin de Chambly, local 4
Longueuil, Québec, J4L 1M8

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	2721573-0001-01
Nom de l'exploitant :	9401-0378 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	
Adresse de l'établissement :	8245 boulevard Taschereau local 15 & 16 Brossard (Québec) J4Y 1A4
Nature du permis	Restaurateur
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2023-06-30 au 2024-06-29

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2024.01.19
15:25:29 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

Date: 2022-12-08

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection:3526021

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE	
Charge de risque précédente: Moyenne	Charge de risque actuelle: Élevé
Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.	

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Aliments dans le réchaud de la section pour apporter : poulet cuit à 45.1°C, porc cuit à 55.7 et à 48.2 / Aliment réchauffé rapidement à une température sécuritaire
2 *	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le chaud hors norme / Réchaud de la cuisine / 50 °C Température ambiante d'une unité de conservation par le chaud hors norme / Réchaud section pour apporter / 57 °C
3 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / estomac de boeuf sans préparation à la température ambiante
4 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / dans certains réfrigérateurs

5 *	Utiliser les gants jetables lors de la manipulation des aliments pour un seul usage. Ne jamais les laver ou les réutiliser et les remplacer s'ils sont souillés ou déchirés.	Utilisation de gants non jetables pour manipuler des aliments prêts à manger / pour couper de viandes prêtes-à-manger
6 *	Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / extérieur réchaud cuisine, poignée réchaud pour apporter, certains chariots, bac ingrédients secs, extérieur réfrigérateurs, friteuses, paniers à friteuse
7 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / chambre froide viandes : porte, plancher. Le plancher de la cuisine très graisseux Sources de contamination physique / porte ouverte qui donne à l'extérieur
8	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Conception inadéquate / utilisation de cartons comme support sur certaines tablettes d'entreposage État inadéquat de l'équipement / les joints d'étanchéité du réchaud de la cuisine sont brisés
9	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / Eau chaude à 43°C

REMARQUES Les produits carnés crus doivent être entreposés toujours en bas de tablettes d'entreposage dans les unités réfrigérées. Présence de couteaux entreposés entre l'évier et le mur. Les carcasses de porc provient de la Ferme G.E.C. 2313 PRINCIPALE, SAINT-FREDERIC. Veuillez m'envoyer la facture d'achat par courriel. _____ Avis de non-conformité en lien avec l'observation chez un restaurateur s'étant approvisionné de vos produits qu'il destinait à la vente au détail. Discussion concernant le type de permis nécessaire pour diverses activités, discernement entre vente en gros et vente au détail. Une vente en gros d'un produit contenant de la viande nécessite un permis de vente en gros de produit carné. Une vente en gros d'un produit contenant un produit marin nécessite un permis de vente en gros de produit marin. Les guides pour faire une telle demande sont sur le site Internet du MAPAQ.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1052473	
En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 9 al.1(b)	5000 \$ + frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 1.4.1	1000 \$ + frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.1.3	500 \$ + frais
9. Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur:	

a) exploiter un abattoir;

a.1) exploiter un abattoir de proximité;

b) exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine;

c) exploiter un atelier d'équarrissage d'animaux;

d) à moins d'être déjà titulaire d'un permis d'exploitation d'atelier d'équarrissage d'animaux, récupérer des viandes impropres à la consommation humaine;

e) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits marins destinés à la consommation humaine;

non en vigueur

f) exploiter un établissement de préparation ou une conserverie, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, de produits d'eau douce destinés à la consommation humaine;

g) (paragraphe abrogé);

h) (paragraphe abrogé);

i) (paragraphe abrogé);

j) (paragraphe abrogé);

non en vigueur

k) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention de produits agricoles d'origine végétale en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine;

k.1) exploiter une usine laitière;

k.2) transporter ou faire transporter du lait ou de la crème, de la ferme d'un producteur laitier à une usine laitière;

k.3) agir à titre de distributeur laitier, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe k.1 pour cet établissement;

k.4) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la vente en gros d'un succédané de produit laitier;

non en vigueur

l) exploiter un établissement où se fait la préparation ou la détention d'aliments en vue de leur distribution à des fins commerciales pour la consommation humaine, lorsque ces aliments sont différents des types d'aliments visés aux paragraphes b, e, f ou k ou lorsqu'ils sont de plusieurs types ou composés d'un mélange de plusieurs types d'aliments;

l.0.1) exploiter un établissement d'embouteillage d'eau ou un établissement de fabrication ou d'emballage de glace;

l.1) effectuer la distribution à des fins commerciales d'aliments pour la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu aux paragraphes a, b, e, f, k ou l;

m) exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine, à moins d'être titulaire du permis prévu au paragraphe a.1;

n) exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur;

o) (paragraphe abrogé);

p) (paragraphe abrogé).

Les paragraphes a et b du présent article ne s'appliquent pas à la personne qui exploite un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25, (1er suppl.)).

1974, c. 35, a. 6; 1975, c. 40, a. 2; 1977, c. 35, a. 5; 1981, c. 29, a. 6; 1983, c. 53, a. 3; 1984, c. 6, a. 1; 1985, c. 28, a. 1; 1990, c. 80, a. 5; 1996, c. 50, a. 2; 1997, c. 43, a. 875; 2000, c. 26, a. 13, a. 75; 2009, c. 10, a. 30.

Jusqu'à l'entrée en vigueur des paragraphes c et d du premier alinéa du présent article tels qu'introduits par le paragraphe 1° de l'article 13 du chapitre 26 des lois de 2000, l'expression «viandes impropres à la consommation humaine» est remplacée, dans le paragraphe d du premier alinéa, par l'expression «viandes non comestibles». (2000, c. 26, a. 70).

1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

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

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

2.1.3. Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer:

1° d'eau potable courante chaude et froide;

2° d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C.

Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.3; D. 1573-91, a. 18.

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, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

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: ELENA GUZUN-TURCAN Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec) Téléphone: 450 928-7400 poste 5537 Télécopieur: 450 928-7795 Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca	
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-12-08	
Signature :	

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT	
Le rapport d'inspection No 3526021 a été remis à M. PING TA HSIEH L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.	
Signature :	

Vérification d'étalonnage
de thermomètre

Projet ND-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 741069 01

IDENTIFICATION		
Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 4358
Demandeur : Desmarais Catherine	Type : Thermistance	Numéro de série : 18415C
Ville : Longueuil	Immersion : Pointe	7512BD
	Echelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION			
POINT	THERMOMÈTRE # 4358	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C
2	0,1 °C	0,0 °C	-0,1 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C
5	82,0 °C	82,0 °C	0,0 °C
Incertitude des mesures de référence :		0,009 °C	
Date : Le 30 août 2023			

TEL QUE RETOURNÉ				
POINT	THERMOMÈTRE # 4358	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
2	0,1 °C	0,0 °C	-0,1 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
5	82,0 °C	82,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
Incertitude des mesures de référence :		0,009 °C		
Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201				
Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro A2A951/619510				
Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 19 mai 2022 et porte le numéro 2022003886				
Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation				
Date : Le 30 août 2023				

ÉTAT AU RETOUR	
☒ Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
☐ Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.
Date : Le 30 août 2023	
Responsable : Laurence Caron	

2721573-1 ph00

laine d'air.

Boucles d'oreilles
Filet

1 vir B. met en
cuisine.

gout gras.

panier frites

1 appl. K → 120 mots
2 v. notes

4 appl. mm des base huite
- 1 837

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2024-01-26

SIGNATURE : 

grilles CF

7 piquante.

Saep $\frac{14,7}{152}$
cheval. 152.

Hier-15ha

14 M sur machine.

Rechaud

cont ~ 5 kg
pore unit (40,8)

contnant 16 kg pore
unit

(41,0)

amb 51.3

SCHEMATS
conforme

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2024-01-26

SIGNATURE : 



Date: 2024-09-19

Heure d'arrivée: 09:15

Numéro du rapport d'inspection: 3771357

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Plusieurs canards crus dans l'évier zone BBQ : 10.4°C, 18.0°C, 19.8°C, 22.7°C / Aliments déplacés Température interne des aliments potentiellement dangereux / Porc cru à la température ambiante qui varie entre 9.7°C et 12.1°C / Aliments déplacés
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / des morceaux de porc cru et des canards entiers crus entreposés à la température ambiante sans préparation plus de 30 minutes
3 *	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Outil ou équipement de nettoyage malpropre / intérieur porte lave vaisselle zone serveurs
4 *	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / Tampon métallique

5 *	S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	Comportement hygiénique inadéquat (exemples : manger, mâcher de la gomme, se servir d'un objet personnel ou d'un contenant pour boire) / tasses de breuvage dans la zone de préparation des aliments
6 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / tablettes grillagées chambres froides et de rangement vaisselle, grilles de ventilation tables froides et réfrigérateurs, bacs d'ingrédients secs, extérieur réchaud vertical, robinetteries, côtés des équipements de cuisson, robinets woks. échelle, chariots tête batteur mélangeur, bouloir, micro-ondes, paniers friteuse, tables froides : joints, intérieur, certaines tablettes, piqueur peau de porc, etc.
7 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / 1 blatte adulte vivante sur le plancher proche de l'aquarium et 6 blattes adultes et bébé dans les trappes collantes Présences d'insectes nuisibles / zone entreposage et secteur plonge / Drosophiles
8 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / ventilateur, grilles ventilation chambre froide légumes, plancher congélateur zone BBQ, plancher graisseux cuisine zone BBQ Sources de contamination physique / la porte ouverte qui donne à l'extérieur
9	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être adéquat, accessible et fonctionnel.	Mauvais état du matériel requis / absence de papier jetable à certains éviers
10	Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.	Distributeur à savon malpropre / zone BBQ, zone friteuse, zone cuisson
11	S'assurer que les équipements ainsi que les appareils de contrôle de ces équipements sont fonctionnels et en bon état.	État inadéquat de l'équipement / plusieurs contenants et pinces brisés avec des aliments
12	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	Nature des matériaux inadéquats / utilisation de sacs de poubelle pour entreposer des viandes crues

REMARQUES

Inspection réalisée en accompagnement de Roxanne ROY, inspectrice au MAPAQ.

Suite aux constatations, un constat d'infraction est remis.

Suite aux constatations au niveau de l'hygiène, un rapport d'infraction sera rédigé et transmis au ministère de la Justice. Des photos ont été prises.

Une copie de facture a été prise.

Un suivi sera effectué.

Présence de 3 contenants de poulets crus entiers avec le sceau d'Ontario (Ontario Approved 599) du distributeur : GLG

Trading Ltd
100 McLevin Ave Unit 10, Scarborough, Ontario, M1B 2V5.
La personne responsable nous informe que c'est un don pour les employés.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

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

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.
Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :
Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ELENA GUZUN-TURCAN
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5537
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-09-19

Signature :

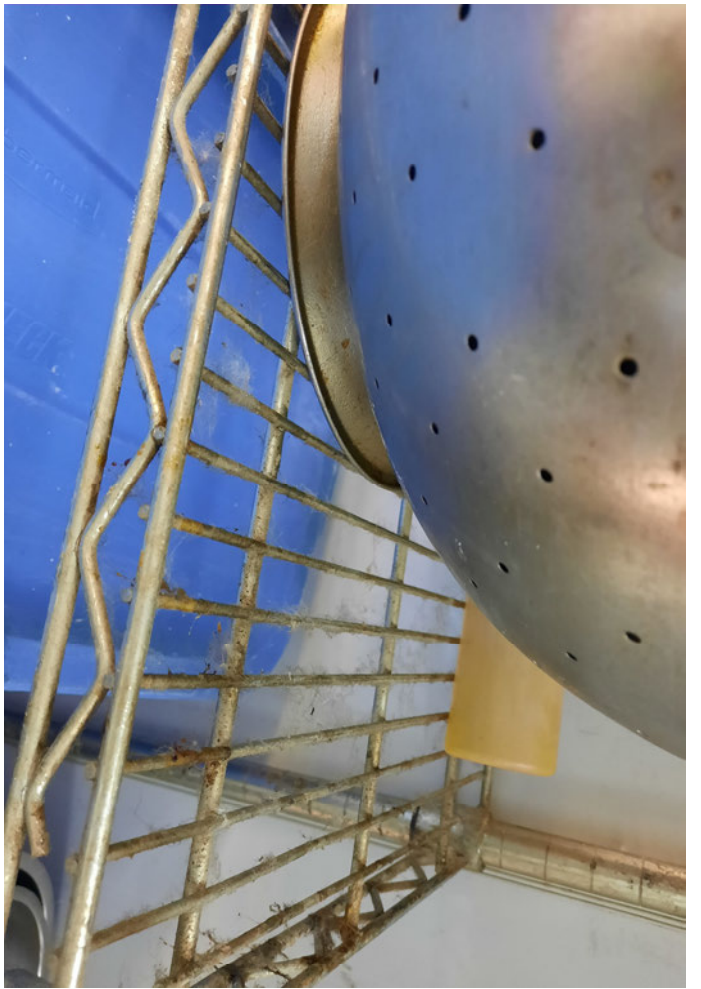
SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3771357 a été remis à M. PING TA HSIEH

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

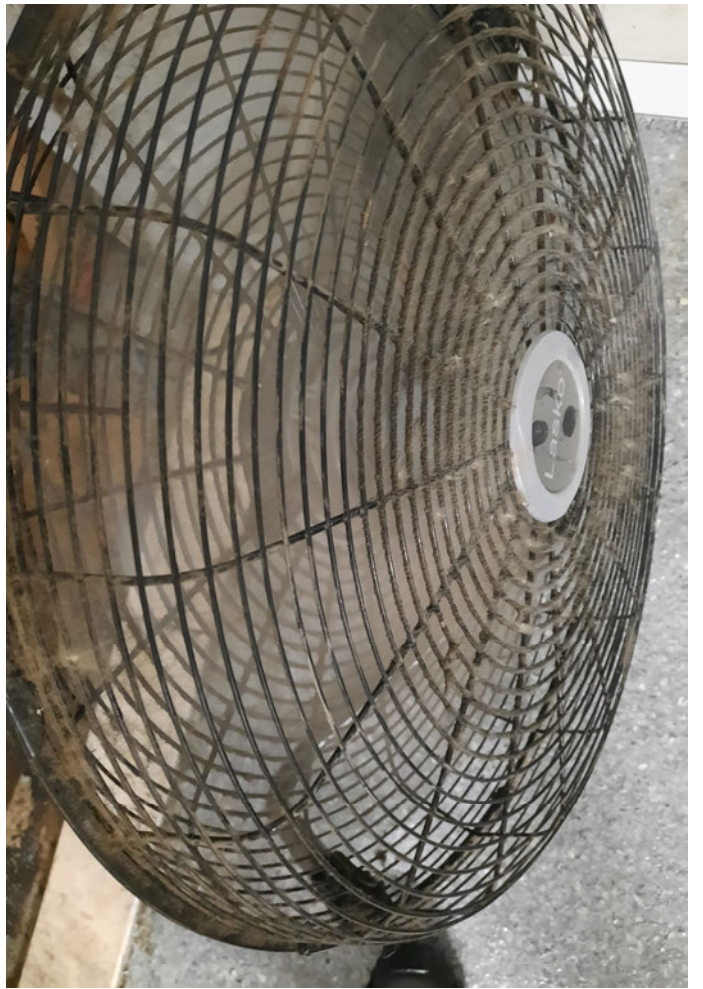
Signature :













N°. de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060496638	
District judiciaire LONGUEUIL			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale [3]	Nom 9401-0378 Québec inc Prénom(s)	
	Adresse 8245 boul. Taschereau local 15 & 16		App.
	Localité Brossard		
	Province / État Q.C.	Code postal J4Y 1A4	☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
	☐ Permis MAPAQ n° ☒ N° d'entreprise du Québec ☐ Autre permis n° 1174693722		
B	Titre de la loi : Loi SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES		
	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1
	Article app. 1 1.4.1 et 1.2		
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 201
Infraction	Description de l'infraction A détenu un produit alterable a la chaleur sans le refroidir sans retard ou sans le maintenir constamment a une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur.		
	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2024-09-19		
	Heure (HH:MM) 10:10		
C	Endroit Aire de préparation des aliments du restaurant		
	Lieu Impérial Situé au 8245 boul. Taschereau local 15 & 16, Brossard, Québec, J4Y 1A4		
D	Localisation 58007		
	Peine minimale Frais Contribution Montant réclamé PEINE 1000 \$ + 326 \$ + 254 \$ = 1576 \$		
E	ATTESTATION		SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction
	☒ A ☒ B ☒ C		☐ après la perpétration de l'infraction
	et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		un double du constat : M Ping to
	Nom (Lettres moulées) ELENA GUZUN-TURCAN		☐ au défendeur
	Personne autorisée [Signature] Région 21-2-5		☒ autrement à (nom et titre / fonction) HSIEH, actionnaire
	Personne chargée de l'application de la loi INSPECTRICE		Même que attestation
	Qualité		
Attestation / Signification	☐ Je n'ai pas remis le double du constat		Heure (HH:MM) 11:25
	☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature requise ci-après)		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2024-09-19
	Signature [Signature]		Signature [Signature]

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT N° 100400 5060496638

Numéro d'exploitant

2721573-0001

Numéro de dossier

-

F

FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒; des clients sont présents ☒; on entrepose ☒;

on sert ☒; on offre en vente ☒; on vend ☐; on fournit ☒; on prépare ☒;

on conditionne ☒; on transforme ☐; on manipule des produits ☒ tels que :

Des viandes, des produits carnés, des produits
lactiers, des oeufs, des végétaux, des
repas

destinés à la consommation humaine ☒; destinés aux animaux ☐.

À mon arrivée, je me suis présentée
comme étant une personne autorisée du
MAPAQ avec Mme Roxanne ROY, inspectrice,
pour effectuer une intervention à l'établissement
«9401-0378 Québec inc.» qui est un
restaurant avec un permis de restaurateur
où l'on détient des produits en vue de la
vente. J'ai rencontré une personne se

G

présentant comme étant M. Ping Ta
HSIEH, actionnaire. Le permis de restaurateur
du MAPAQ au nom du défendeur est affiché
et il est valide jusqu'au 2025-06-29. Lors de
mon inspection, le restaurant est ouvert et des
activités sont en cours : au moins 5 clients sont
assis aux tables et consomment des aliments,
un cuisinier prépare des viandes et des canards
dans la zone de préparation BBQ, des serveuses
préparent des soupes pour le service. (suite à la
page 3)

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:

☒ F

☒ G

Qualité

Personne chargée de
l'application de la loi

Inspectrice

Nom et prénom (lettres moulées)

GUZUN-TURCAN Elena

Matricule

Date (AAAA-MM-JJ)

20240001

Signature

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:

☒ F

☒ G

Qualité

Personne chargée de
l'application de la loi

Inspectrice

Nom et prénom (lettres moulées)

ROY ROXANNE

Matricule

Date (AAAA-MM-JJ)

2024110102

Signature



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Guzun-Turcan Elena, 2877 chemin de Chambly, local 4 Longueuil (Québec), J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE :	SUITE DE « E »	NOUVELLE SECTION « F »	OU SUITE DE « F »
SUITE DU RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ NO 100400 5060496638 SIGNIFIÉ LE 2024-09-19, À LA COMPAGNIE : 9401-0378 QUEBEC INC. NO DE L'EXPLOITANT DANS NOS DOSSIERS, BAK : 2721573 - 0001.			
SECTION G : Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ, il est confirmé que l'entreprise « 9401-0378 Québec inc. » détenait un permis de restaurateur valide jusqu'au 2025-06-29 au nom du défendeur pour l'adresse 8245 BOUL. TASCHEREAU, LOCAL A15&16, BROSSARD, QC, J4Y-1A4. L'identification du défendeur a été effectuée avec une facture de vente lors de mon intervention. J'ai donc pris une facture et validé le numéro de TVQ : 1226702772TQ0001 et celui-ci correspond avec la compagnie «9401-0378 QUEBEC INC.» Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise « 9401-0378 Québec inc. » est un restaurant avec un permis d'alcool et le statut est immatriculé. Lors de mon inspection, je constate la présence d'aliments altérables à la chaleur à la température de la pièce dans la zone de préparation des aliments BBQ à une température ambiante de 23.3°C sans préparation depuis plus de 30 minutes. Aliments à la température ambiante : un contenant en plastique avec environ 6 kg de porc cru à une température interne de 11.4°C et 12.1°C aux extrémités et de 9.7°C au milieu. Présence d'environ 20 canards entiers crus dans l'évier double d'environ 3 kg chaque à des températures internes de : 10.4°C, 19.8°C, 18.0°C, 22.7°C Les températures ont été prises avec un thermomètre de type Checktemp #2595 étalonné en laboratoire le 2024-06-04 et avec un thermomètre de type Hanna #5032 étalonné en laboratoire le 2024-06-06. Les thermomètres ont été vérifiés dans l'eau et de la glace le 2024-09-19, lors de cette vérification, les thermomètres indiquent : #2595 = 0.1°C et # 5032 est de 0.0°C. Je n'ai pas quitté l'établissement entre l'heure d'infraction et l'heure de signification. Puisque ces aliments sont à des températures se situant entre 9.7°C et 22.7°C, qu'ils sont à une température ambiante de 23.3°C sans préparation depuis plus de 30 minutes, je conclus que ces produits altérables à la chaleur ne sont pas maintenus constamment à une température ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur. Altérable / Altéré – dégrader, dénaturer de l'état normal d'une denrée qui doit être maintenu au froid (4°C).			
SUITE PAGE SUIVANTE ☐			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	NOM GUZUN-TURCAN	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	NOM ROY
PRÉNOM Elena	MATRICULE [REDACTED]	PRÉNOM Roxanne	MATRICULE [REDACTED]
AGENT DE LA PAIX	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice	AGENT DE LA PAIX	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice
DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-10-01	SIGNATURE [REDACTED]	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-10-02	SIGNATURE [REDACTED]

Vérification d'étalonnage
de thermomètre

Projet NE-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 746417 06

IDENTIFICATION				
Client : DGIBEA		Marque du thermomètre : Checktemp	Numéro MAPAQ : 2595	
Demandeur : Desmarais Catherine		Type : Thermistance	Numéro de série :	
Ville : Longueuil		Immersion : Pointe		
		Échelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0.1 °C	

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION			
POINT	THERMOMÈTRE # 2595	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-17.7 °C	-18.0 °C	-0.3 °C
2	0.3 °C	0.0 °C	-0.3 °C
3	4.1 °C	4.0 °C	-0.1 °C
4	60.2 °C	60.0 °C	-0.2 °C
5	82.1 °C	82.0 °C	-0.1 °C

Incertitude des mesures de référence : 0.009 °C

Date : Le 04 juin 2024

TEL QUE RETOURNÉ				
POINT	THERMOMÈTRE # 2595	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-17.7 °C	-18.0 °C	-0.3 °C	± 0.5 °C
2	0.3 °C	0.0 °C	-0.3 °C	± 0.5 °C
3	4.1 °C	4.0 °C	-0.1 °C	± 0.5 °C
4	60.2 °C	60.0 °C	-0.2 °C	± 0.5 °C
5	82.1 °C	82.0 °C	-0.1 °C	± 0.5 °C

Incertitude des mesures de référence : 0.009 °C

Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201

Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro B08576/834668

Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 5 octobre 2023 et porte le numéro 2023007857

Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation.

Date : Le 04 juin 2024

ÉTAT AU RETOUR	
☒ Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
☐ Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.

Date : Le 04 juin 2024

Responsable : [REDACTED]

Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires

Parc Technologique du Québec Métropolitain, 2700 rue Einstein, bureau C2.305.13, Québec (QC) G1P 3W8

Tél : (418) 266-4440 P-2580 * Télécopieur (Fax) : (418) 266-4438

Vérification d'étalonnage
de thermomètre

Projet NE-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 746507 07

IDENTIFICATION		
Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Hanna	Numéro MAPAQ : 5032
Demandeur : Simard Josée	Type : Thermistance	Numéro de série : 4904ED
Ville : Longueuil	Immersion : Pointe	1103BU
	Echelle : -50 à 150 °C	Graduation : ± 0,1 °C

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION			
POINT	THERMOMÈTRE # 5032	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C
5	81,9 °C	82,0 °C	0,1 °C
Incertitude des mesures de référence :		0,009 °C	
Date : Le 06 juin 2024			

TEL QUE RETOURNÉ				
POINT	THERMOMÈTRE # 5032	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
2	0,0 °C	0,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	60,0 °C	60,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
5	81,9 °C	82,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
Incertitude des mesures de référence :		0,009 °C		
Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201				
Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro B08576/834668				
Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 5 octobre 2023 et porte le numéro 2023007857				
Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation				
Date : Le 06 juin 2024				

ÉTAT AU RETOUR	
☒ Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA.
☐ Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.
Date : Le 06 juin 2024	
Responsable : _____	

Le 19 septembre 2024

Madame Roxanne Roy
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
2877 chemin de Chambly, local 4
Longueuil (Québec) J4L 1M8

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	2721573-0001-01
Nom de l'exploitant :	9401-0378 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	
Adresse de l'établissement :	8245 boulevard Taschereau, local A15 & A16 Brossard (Québec) J4Y 1A4
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2024-06-30 au 2025-06-29

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2024.09.20
15:07:34 -04'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca



Certificat d'attestation

Loi sur la publicité légale des entreprises (RLRQ, chapitre P-44.1)

J'atteste que l'entreprise portant le nom

9401-0378 Québec inc.

- est immatriculée au registre des entreprises depuis le 3 juillet 2019.
- n'est pas en défaut de déposer une déclaration de mise à jour annuelle.
- n'est pas en défaut de se conformer à une demande qui lui a été faite en vertu de l'article 73.
- n'a pas transmis au Registraire une déclaration, un avis ou un jugement indiquant qu'elle est en voie de liquidation ou de dissolution.
- n'est pas radiée au registre des entreprises

Numéro de certification : 671262004

Le numéro de certification ci-dessus vous permet de consulter ce document certifié à l'aide du service en ligne Vérifier un numéro de certification du Registraire des entreprises pour une période de 90 jours suivant sa délivrance.

Fait le 20 septembre 2024 pour le numéro d'entreprise du Québec 1174693722.



Registraire des entreprises

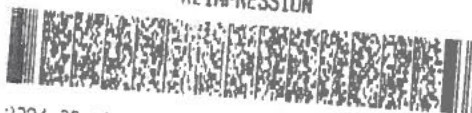


AS

#38064F

BONNE JOURNEE

REIMPRESSION



2024-09-19 10:56:29 NEV:16675701-10148918
RESTAURANT IMPERIAL
9401-0378 QUEBEC INC
8245, BOUL. TASCHEREAU
BROSSARD
200 F...

exp. 2721573.0001
19 sept 2024.

(P.6)

- Parc au dans le pancher bleu
9,7°C 12.1

11,4°C
N° 6 kg

1 Chamon free pulat frais
599g
étiquette 115 kg.

- Demande à m.
Prof Ta HSIEN

exp: 2721573.0001
19 sept 2024

(P.5)

10h10

Cuivre armé =
sur perron qui ✓

projet vers les Arms de pat
- 10,4°C droite 5032
N° 20 2595

- 19,8 entre à droite emballe
- 18,0 entre avant gauche avant
N° 20 emballe.
- 21,7 entre entre gauche.

emballe.
Demande entre division 3kg.

photon gouverneur + glissant ✓
Temp. ambiant = 23,3°C 5032
sur table de travail ambiant 1m

exp 2721573.0001
19 sept 2024

(P.4)

enveloppe centrale x.
entre 2 table travail.

- par + par réflecteur
2 par réflecteur.

- photographie trou observatoire
separé de la structure
- smile central chambre travail
(3)

- chambre plage ✓
- étage travaux travail ✓
propre = posée + général,

- plaque à peu de par ✓
- chambre / chambre ✓
- bouillie ✓
- domestique ✓
- butons central résumé ✓

Copie conforme à l'original

Par : Roxanne ROY, inspectrice MAPAQ, #934

Date : 2024-10-02

Signature :



2721573-1

09h15

19 Sept

section canard

ventilateur

Porte N-éclanche

Tablettes CP

gants - ~~Wagyl~~ mult.

ref. T piece

plancher canards

(1)

2 boîtes poulet + (1)
entier OUV OF

19h25

Porc, canard T piece

lat lav. vaiss bar

grilles frigo jello

Bacs iag secs.

(A)

Trapp elect bac

huile:

- 2 AM 18r.

Trappe arr. cguar.

- 3 AM

ext réchaud.

crier double: robinetterie
espace entre foyers

Bacs bises

(3)

laine d'acier.
dis saron.

Robinetts WORKS

TF: viandes,
TF: poignée

grilles
tablettes

couvercle lat TF.

Alim N-prot

Bacs iag secs

chariot.

Porte ouvert

Alonge - dis ser.

(4)

Copie conforme à l'original

Par: Elena Guzun-Turcan

Date: 2024-10-02

Signature: [REDACTED]



Brossard, le 15 Novembre 2023

À : 9401-0378 QUEBEC INC.
RESTAURANT IMPÉRIAL
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4

Objet : Mainlevée de l'ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement

Monsieur, Ming Tan, gérant

Une ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement situé au :
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4 pour une période de 8 jours
a été notifiée le 09 Novembre 2023 en vertu des pouvoirs mentionnés à la *Loi sur les produits alimentaires*.

Après vérifications, il s'avère que :

L'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.

En conséquence, mainlevée de cette ordonnance vous est accordée.

Signature de la personne autorisée

Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 15 Novembre 2023

14h00

Mainlevée remise à : Monsieur, Ming Tan, gérant

Brossard, le 15 Novembre 2023

À : 9401-0378 QUEBEC INC.
RESTAURANT IMPÉRIAL
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4

Objet : Mainlevée de l'ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement

Monsieur, Ming Tan, gérant

Une ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement situé au :
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4 pour une période de 8 jours
a été notifiée le 09 Novembre 2023 en vertu des pouvoirs mentionnés à la *Loi sur les produits alimentaires*.

Après vérifications, il s'avère que :

L'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.

En conséquence, mainlevée de cette ordonnance vous est accordée.

Signature de la personne autorisée

Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 15 Novembre 2023

Mainlevée remise à : Monsieur, Ming Tan, gérant

Numéro de dossier : 2721573-1-46461 Date : 2023-11-15

Type d'intervention : Levée ordonnance 10jrs (5 avant2021)

Exploitant : 9401-0378 QUEBEC INC.

Raison Sociale :

Adresse : 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Commentaires :

SUITE AUX CONSTATATIONS, IL SE RÉVÈLE QUE L'EXPLOITATION DE CE LIEU NE REPRÉSENTE PLUS UN DANGER IMMINENT POUR LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS. UNE MAINLEVÉE DE L'ORDONNANCE DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT EST REMISE.

No inspecteur : 963 ELENA, GUZUN-TURCAN



Date: 2023-11-15

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3650185

Raison de la visite: Insp. suivi-autre (14)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Inspection suite à la demande du responsable.

Lors de la visite, je constate que plusieurs trappes collantes ont été installées, un contrat a été pris avec une compagnie d'extermination. Présence de 2 blattes mortes dans un bac de plastique avec des conserves, 1 blatte morte sur le plancher, 1 blatte morte dans la chambre froide, 4 blattes mortes sur le plancher de la plonge (en-dessous des étagères) et une dizaine sur le plancher entre le mur et la chambre qui est difficilement accessible (voir à nettoyer avant de fermer le mur).

Tous les aliments ont été jetés. Les températures et l'entreposage sont conformes. Voir à nettoyer l'espace entre la friteuse et le woks, gouttelettes de gras au-dessus des friteuses, bouilloire, les bouteilles des produits de nettoyage et la table sous le cuisinier à riz.

La majorité de la vaisselle est entreposée dans des bacs de plastique fermés et étanches.

Voir à continuer les mesures jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'activité.

*** Chaque matin jusqu'à extermination complète:

Nettoyer et assainir tous les contenants, vaisselles et équipements non protégés.

Assainissement de toutes les surfaces avant le début des opérations.

Une mainlevée de l'ordonnance est remise lors de cette visite.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CATHERINE DESMARAIS

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5532

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Catherine.Desmarais@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-11-15

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3650185 a été remis à M Ming Tan (gérant)

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2023-11-13

Heure d'arrivée: 13:00

Numéro du rapport d'inspection: 3648483

Raison de la visite: Insp. suivi-autre (14)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Inspection réalisée en collaboration avec Mme Catherine Desmarais, inspectrice pour faire suite au rapport d'inspection du 2023-11-09 en lien avec la constatation d'un danger imminent en lien avec des blattes. Un 2^e traitement a été fait par l'exterminateur : AW extermination Inc le 10 novembre 2023. Des photos ont été prises des 2 factures de l'exterminateur. Lors de l'inspection, nous constatons la présence de blattes mortes dans quelques pièges, dans les chambres froide, secteur plonge. Il reste plusieurs équipements/vaisselle à nettoyer dans des bacs non fermés. Quelques contenants d'aliments non protégés sont présents dans la cuisine. Ceux-ci seront jetés volontairement selon le responsable en place, M. Ping-Ta Hsieh. Des employés sont actuellement sur place afin de continuer le ménage des lieux et équipements. La prochaine visite de L'exterminateur est prévue pour le 14, ou le 15 novembre 2023, et ensuite, une visite sera prévue aux deux semaines.

- Suite aux constatations effectuées aujourd'hui, l'ordonnance de cesser les opérations émise le 2023-11-09 demeure en place.

- Conditions à respecter pour une levée de l'ordonnance de cesser les opérations:

- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés pouvant avoir été en contact avec les blattes;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;
- Assainissement préopérationnel (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopérationnelle des lieux à la recherche de signes de présence de blattes. Tenir un registre quotidien;
- Contrôle de la réception des aliments et des fournitures ainsi que de leur entreposage;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des blattes est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles.

Pour la mainlevée, vous devez appeler au 1-800 463-5023 option 3, du lundi au vendredi.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

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

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: KEVIN BORDELEAU
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5522
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : Kevin.Bordeleau@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-11-13

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3648483 a été remis à ping-Ta Hsieh

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2023-11-10

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3648179

Raison de la visite: Insp. autres (99)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

REMARQUES

Inspection de suivi à la demande de l'exploitant.

L'exterminateur est passé pour effectuer un traitement le 9 novembre et est supposé revenir aujourd'hui. Des pièges ont été laissés à l'exploitant mais ceux-ci n'ont pas encore été posés à cause du nettoyage.

Des bacs ont été achetés et d'autre le seront encore. Tous les équipements doivent être entreposés dans ces bacs y compris la vaisselle, les ustensiles, les petits équipements de cuisine.

Un grand nettoyage a été effectué mais il en reste encore à faire soit le plancher sous le lave-vaisselle et sous les équipements section cuisine, échelle, section ingrédients secs.

Tout aliments non protégé doit être jetés(un sac de farine et du sel ont été jetés)

Des blattes mortes ont été aperçues dans l'établissement. Aucune vivante n'a été observée.

Constatations:

- 12 adultes section plonge
- 6 adultes en cuisine
- 3 adultes section service dont une enveloppe d'oeuf
- 3 bébés et 8 adultes section ingrédients secs
- 3 adultes près du vivier

***Voir à placer les pièges afin de pouvoir évaluer adéquatement la situation.

L'ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement est maintenue. Une inspection sera effectuée lundi le 13 novembre.

Pour votre information:

45.3. Quiconque enfreint une ordonnance prise en vertu d'une disposition de la présente loi ou exerce une activité visée par l'article 9 tout en étant sous le coup d'une suspension ou d'une annulation de son permis en vertu de l'article 15 est passible d'une amende de 10 000 \$ à 100 000 \$.

2000, c. 26, a. 49; 2021, c. 29, a. 41

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MIREILLE GAGNON

Adresse: 109, SAINT-CHARLES, BUR. 1.01B, SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU, J3B2C2, (Québec)

Téléphone: 450 357-1596 poste 4275

Télécopieur: 450 347-7296

Courriel : Mireille.Gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-11-10

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3648179 a été remis à ping-ta hsieh

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

Brossard, le 15 Novembre 2023

A : 9401-0378 QUEBEC INC.
RESTAURANT IMPÉRIAL
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4

ORDONNANCE DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT

Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29, art. 33.9.2)

Mainlevée de l' qu'il y a présence importante de blattes mortes et vivantes dans les aires de préparation des aliments. Les équipements, ustensiles, contenants d'aliments et locaux ne sont pas maintenus propres. De plus, il y a des aliments altérables à la chaleur et des aliments périssables maintenus à des températures internes entre 4 et 60 degrés Celsius.

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

Par conséquent, en vertu des pouvoirs qui me sont conférés par l'article 33.9.2 de la *Loi sur les produits alimentaires* :

Je vous ordonne de cesser, pour une période de : 8 jours ☒, soit jusqu'au 09 Novembre 2023
à Brossard, l'exploitation de l'établissement RESTAURANT IMPERIAL situé au :
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4.

Prenez également avis : Qu'une mainlevée de la présente ordonnance peut être donnée avant l'expiration de la période précitée, si vous démontrez que la situation y donnant lieu a été corrigée et que la présente ordonnance prend effet au moment de sa notification à vous ou à toute autre personne responsable de votre établissement.

Nom : Elena Guzun-Turcan, inspectrice

Adresse : 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8



Signature de la personne autorisée

Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 09 November 2023

Ordonnance remise à : Monsieur, Ming Tan, gérant

Brossard, le 15 Novembre 2023

A : 9401-0378 QUEBEC INC.
RESTAURANT IMPÉRIAL
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4

ORDONNANCE DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT

Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29, art. 33.9.2)

Mainlevée de l' qu'il y a présence importante de blattes mortes et vivantes dans les aires de préparation des aliments. Les équipements, ustensiles, contenants d'aliments et locaux ne sont pas maintenus propres. De plus, il y a des aliments altérables à la chaleur et des aliments périssables maintenus à des températures internes entre 4 et 60 degrés Celsius.

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

Par conséquent, en vertu des pouvoirs qui me sont conférés par l'article 33.9.2 de la *Loi sur les produits alimentaires* :

Je vous ordonne de cesser, pour une période de : 8 jours, soit jusqu'au 09 Novembre 2023
à Brossard, l'exploitation de l'établissement RESTAURANT IMPERIAL situé au :
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4.

Prenez également avis : Qu'une mainlevée de la présente ordonnance peut être donnée avant l'expiration de la période précitée, si vous démontrez que la situation y donnant lieu a été corrigée et que la présente ordonnance prend effet au moment de sa notification à vous ou à toute autre personne responsable de votre établissement.

Nom : Elena Guzun-Turcan, inspectrice

Adresse : 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8



Signature de la personne autorisée

Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification :

Ordonnance remise à : Monsieur, Ming Tan, gérant

Numéro de dossier : 2721573-1-46297 Date : 2023-11-09

Type d'intervention : Ord 10jrs cesser opérations (5 avant 2021)

Exploitant : 9401-0378 QUEBEC INC.

Raison Sociale :

Adresse : 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Commentaires :

UNE ORDONNANCE DE CESSER LES OPÉRATIONS DE L'ÉTABLISSEMENT A ÉTÉ REMISE POUR PRÉSENCE IMPORTANTE DE BLATTES MORTES ET VIVANTES DANS LES AIRES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS. LES ÉQUIPEMENTS, USTENSILES, CONTENANTS D'ALIMENTS ET LOCAUX NE SONT PAS MAINTENUS PROPRES. DE PLUS, IL Y A DES ALIMENTS ALTÉRABLES À LA CHALEUR ET DES ALIMENTS PÉRISSABLES MAINTENUS À DES TEMPÉRATURES INTERNES ENTRE 4 ET 60 DEGRÉS CELSIUS.

No inspecteur : 963 ELENA, GUZUN-TURCAN

Brossard, le 15 Novembre 2023

À : 9401-0378 QUEBEC INC.
RESTAURANT IMPÉRIAL
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4

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

Mainlevée de l' Ming Tan, gérant

J'ai, à titre de personne autorisée de la Direction générale de l'inspection et du bien être animal, des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs à savoir :

qu'il y a présence importante de blattes mortes et vivantes dans les aires de préparation des aliments. Les équipements, ustensiles, contenants d'aliments et locaux ne sont pas maintenus propres. De plus, il y a des aliments altérables à la chaleur et des aliments périssables maintenus à des températures internes entre 4 et 60 degrés Celsius.

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29) je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser ou de restreindre l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus 10 jours. En conséquence, j'ai l'intention d'ordonner de cesser l'exploitation de l'établissement situé au :

8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4 pour une période de 8 jours. 

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue.

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

Signature de la personne autorisée

Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 09 November 2023

16h10

Avis d'intention remis à : Monsieur, Ming Tan, gérant

Brossard, le 15 Novembre 2023

À : 9401-0378 QUEBEC INC.
RESTAURANT IMPÉRIAL
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4

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

Mainlevée de l' Ming Tan, gérant

J'ai, à titre de personne autorisée de la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments, des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs à savoir :

qu'il y a présence importante de blattes mortes et vivantes dans les aires de préparation des aliments. Les équipements, ustensiles, contenants d'aliments et locaux ne sont pas maintenus propres. De plus, il y a des aliments altérables à la chaleur et des aliments périssables maintenus à des températures internes entre 4 et 60 degrés Celsius.

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29) je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser ou de restreindre l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus 10 jours. En conséquence, j'ai l'intention d'ordonner de cesser l'exploitation de l'établissement situé au :
8245,A BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, QC, J4Y 1A4 pour une période de 8 jours.

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue.

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

Signature de la personne autorisée

Signature d'un témoin (si présent)

Date et heure de la notification :

Avis d'intention remis à : Monsieur, Ming Tan, gérant

Numéro de dossier : 2721573-1-46296

Date : 2023-11-09

Type d'intervention : Avis intention de cesser les opérations

Exploitant : 9401-0378 QUEBEC INC.

Raison Sociale :

Adresse : 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Commentaires :

UN AVIS D'INTENTION DE CESSER LES OPÉRATIONS DE L'ÉTABLISSEMENT A ÉTÉ REMIS POUR PRÉSENCE IMPORTANTE DE BLATTES MORTES ET VIVANTES DANS LES AIRES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS. LES ÉQUIPEMENTS, USTENSILES, CONTENANTS D'ALIMENTS ET LOCAUX NE SONT PAS MAINTENUS PROPRES. DE PLUS, IL Y A DES ALIMENTS ALTÉRABLES À LA CHALEUR ET DES ALIMENTS PÉRISSABLES MAINTENUS À DES TEMPÉRATURES INTERNES ENTRE 4 ET 60 DEGRÉS CELSIUS.

No inspecteur : 963

ELENA, GUZUN-TURCAN



Date: 2023-11-09

Heure d'arrivée: 14:00

Numéro du rapport d'inspection: 3647901

Raison de la visite: Insp. toxi-IBR (06)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Aliments dans le réchaud : porc cuit à 39.3°C, cuisses de canard 42.1°C / Aliment réchauffé rapidement à une température sécuritaire Température interne des aliments potentiellement dangereux / soupe aigre-douce en refroidissement à 10.3°C / Aliments jetés volontairement
2 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	Refroidissement global inadéquat / soupe aigre-piquante en refroidissement depuis plus de 12 heures qui n'a pas encore 4°C / Aliment détruit volontairement
3 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'insectes très nuisibles / plusieurs blattes adultes et bébés vivantes et mortes, dans les trappes collantes, le mur, à la plonge / Ordonnance de fermeture

4 *	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / réchaud / 50 °C
5 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / plusieurs contenants non protégé dans les équipements réfrigérés et sacs d'ingrédients secs
6 *	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le MAPAQ.	Décongélation hors réfrigération / plusieurs produits congelé en décongélation à la température ambiante
7 *	Se laver les mains après avoir bu de l'eau dans un contenant	Absence de lavage de mains après la consommation d'eau avec un contenant
8 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / intérieur, joints tables froides, contenants épices, plusieurs équipements de cuisson, tablettes de rangement, bacs ingrédients secs, tablettes CF, micro-ondes, cuiseur à riz, chariots, etc.
9 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / plancher sous équipements de cuisson, sous la plonge, sous les éviers, Grilles ventilation CF

REMARQUES

Inspection faite suite à une plainte de toxi-infection alimentaire.

Aucune autre plainte similaire reçue et aucun employé malade depuis les dernières semaines, selon la personne responsable.

Nous avons des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de l'établissement représente un danger imminent pour les consommateurs.

Un avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement a été rédigé à 16h10 et remise à l'exploitant.

En guise de commentaires, l'exploitant a énoncé : la compagnie d'extermination Maheu & Maheu a été appelée pour le service pour ce soir et une compagnie de ménage pour ce soir aussi.

À la lumière des commentaires reçus, les motifs raisonnables de croire que l'exploitation de l'établissement représente un danger imminent pour les consommateurs sont maintenus. Ainsi une ordonnance de cesser l'exploitation de l'établissement pour une période de 8 jours a été rédigée à 16h30 et remise à l'exploitant.

Un rapport d'infraction sera rédigé et envoyé au Ministère de la Justice.

Des photographies ont été prises.

Josh , propriétaire : 514-677-9218. Ming Tan, gérant : 514 812 1526.

Pour la mainlevée vous devez appeler au 1-800-463-5023 option 3 du lundi au vendredi.

Vous devez :

- Jeter les aliments prêts-à-manger, les produits secs non emballés et les emballages rongés;
- Assainissement complet des surfaces de travail, des contenants contaminés et des ustensiles.
- Entreposer tous les aliments secs dans des contenants rigides et étanches;
- Protéger de la contamination, en les recouvrant complètement, les ustensiles et équipements servants à la préparation d'aliments;

Recommandations à mettre en place:

- Assainissement préopératoire (à effectuer aussi avant la reprise des opérations lorsqu'il y a interruption du travail entre les repas) et inspection préopératoire des lieux à la recherche de signes de présence de rongeurs ou de blattes. Tenir un registre quotidien;
- Contrat avec un exterminateur, fréquence et suivi respectés. Une fréquence de visite de 2 à 3 fois par semaine, jusqu'à l'extermination complète des rongeurs ou des blattes est recommandée;
- Tenir un registre de suivi de l'extermination ou rapport de l'exterminateur. Documents transmis au service d'inspection;
- Mettre en place des mesures de prévention/contre des insectes et des animaux: réparation des fissures, portes, fenêtres et autres ouvertures ajustées et fermées hermétiquement, drains munis de grilles. Boucher les trous.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ELENA GUZUN-TURCAN

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

Téléphone: 450 928-7400 poste 5537

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-11-09

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3647901 a été remis à M Ming Tan, gérant

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

A black rectangular box redacting the signature of the operator.

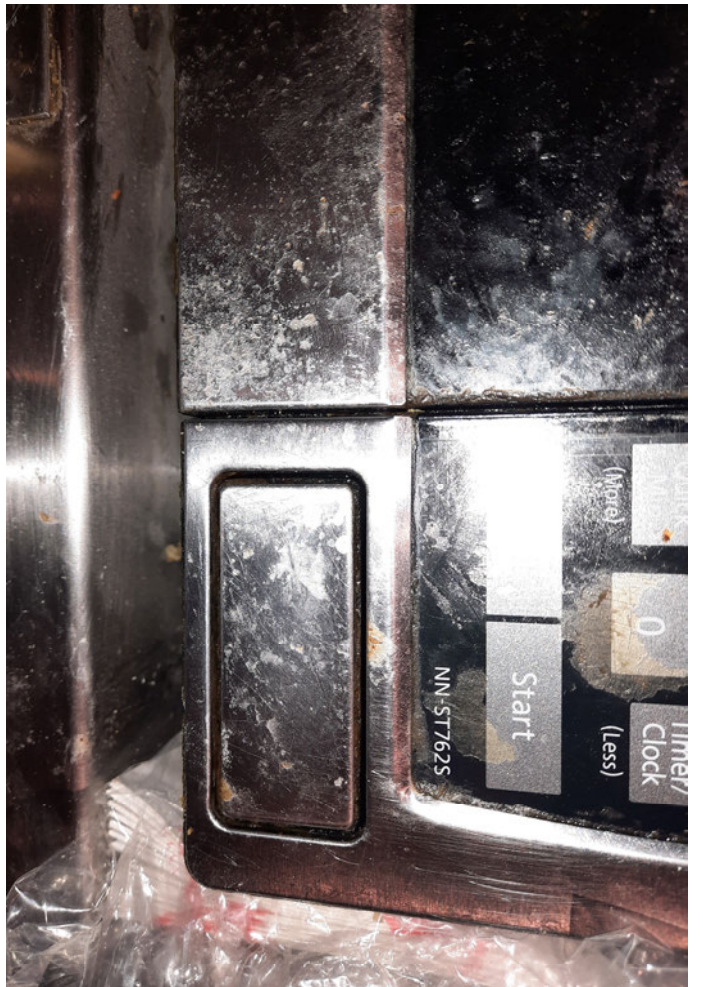














ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364670		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Elena Guzun-Turcan, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (QC), J4L 1M8										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE										
NOM 1		NOM 2			PRÉNOM					
NOM DE L'ORGANISME 9401-0378 QUEBEC INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F	
RAISON SOCIALE RESTAURANT IMPÉRIAL										
ADRESSE 8245 BOUL. TASCHEREAU					APP. A15&16		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J4Y 1A4	
MUNICIPALITÉ BROSSARD				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE		HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS NEQ ✓ 1174693722			PLAQUE D'IMMATRICULATION			PROVINCE/ÉTAT QC			
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ✓		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2023-11-09		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 14:00		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2721573-0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ✓		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires			
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2			CODIFICATION 101			CODE DÉF.		CODE VEH.
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITÉ UN LIEU OÙ EST EXERCÉE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR DONT LES LIEUX, LES ÉQUIPEMENTS ET LES USTENSILES SERVANT À LA PRÉPARATION, À L'ENTREPOSAGE ET AU SERVICE N'ÉTAIENT PAS PROPRES.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION AIRE DE PRÉPARATION ET D'ENTREPOSAGE RESTAURANT IMPÉRIAL 8245 BOUL. Taschereau, local A15&16, Brossard, Québec, J4Y 1A4						NO RAPPORT D'INSPECTION 3647901				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58007		DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
JE ME SUIS PRÉSENTÉE COMME ÉTANT UNE PERSONNE AUTORISÉE DU MAPAQ POUR EFFECTUER UNE INTERVENTION À L'ÉTABLISSEMENT « RESTAURANT IMPÉRIAL » QUI POSSÈDE UN PERMIS DE RESTAURATEUR OÙ L'ON DÉTIENT DES PRODUITS EN VUE DE LA VENTE. J'AI RENCONTRÉ UNE PERSONNE SE PRÉSENTANT COMME M MING TAN, GÉRANT.										
J'AI FAIT LES CONSTATATIONS SUIVANTES:										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A B C D E F					
NOM Guzun-Turcan		PRÉNOM Elena			NOM		PRÉNOM			
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-12-19			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ:		DATE (AAAA-MM-JJ)			
SIGNATURE					SIGNATURE					



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
364670

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Elena Guzun-Turcan, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (QC), J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A5), il est confirmé que l'entreprise «9401-0378 QUEBEC INC. » détenait un permis du MAPAQ valide jusqu'au 2024-06-29 pour l'adresse : 8245 boulevard Taschereau A15&16, Brossard (Québec), J4Y 1A4.

Dans le registraire des entreprises du Québec (#1174693722) (voir A6), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9401-0378 QUEBEC INC.» est un restaurant avec permis d'alcool et le statut est en vigueur.

L'aire d'entreposage :

On remarque des résidus d'aliments séchés sur le plancher de la chambre froide proche de la plonge et des dépôts noirâtres et grisâtres de matière organique qui ressemble à la moisissure sur les tablettes grillagées de la chambre froide. Les aliments entrent en contact direct avec ces tablettes (Photo_01). Les grilles de ventilation sont poussiéreuses.

L'aire de préparation :

Les tablettes de rangement de table froide à viandes crues sont maculées d'une grande accumulation d'une substance grisâtre. Le dessous des contenants d'aliments entre en contact direct avec ces tablettes (Photo_02). L'extérieur des portes et les poignées sont couvertes d'une épaisse couche d'une matière collante au toucher. Les joints en caoutchouc du même équipement sont enrobés d'une substance grasseuse (Photo_03).

Sur une table de travail, on observe un cuiseur à riz dont l'extérieur, la poignée, le couvercle sont enrobés d'une substance grasseuse et grisâtre (Photo_04).

Accumulation de gras et de débris d'aliments vieillis sur les côtés et le dessous des friteuses. Derrière les équipements de cuisson, le mur et le plancher sont recouverts des salissures noirâtres et des débris d'aliments décomposés. En dessous des woks, je constate un espace d'entreposage enduit des résidus d'aliments séchés pour des contenants d'épices. Les contenants d'épices sont grasseux, recouverts de substances brunâtres (Photo_05). Le chariot utilisé pour entreposer des contenants d'aliments est couvert d'éclaboussures d'aliments séchés et d'une substance brunâtre. Les couvercles de la machine à vapeurs sont maculés de résidus d'aliments (Photo_06). La sonnette utilisée pour aviser lorsque les repas sont prêts est couverte d'une épaisse croûte d'une matière pâteuse (Photo_07).

Dans la section de portionnement d'aliments, les railles du réfrigérateur à deux portes sont couverts d'une couche des résidus alimentaires (Photo_08).

Dans la section de la pâtisserie, on trouve des contenants d'ingrédients secs avec l'extérieur et les couvercles qui présentent des résidus séchés et des éclaboussures d'aliments. Présence d'une forte accumulation grasseuse sur l'extérieur des micro-ondes (Photo_09).

Le plancher et le mur sous la plonge sont recouverts des salissures noirâtres et des débris d'aliments décomposés (Photo_10).

Suite aux constatations, j'en conclus que les lieux et les équipements servant à la préparation et à l'entreposage des produits ne sont pas propres.

SUITE PAGE SUIVANTE

☐

PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐

NOM
Guzun-Turcan

PRÉNOM
Elena

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE
[REDACTED]

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ : Inspectrice

DATE (AAAA-MM-JJ)

2023-12-19

SIGNATURE
[REDACTED]

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐

NOM

PRÉNOM

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ :

DATE (AAAA-MM-JJ)

SIGNATURE

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
364670

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Elena Guzun-Turcan, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (QC), J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS

OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2721573-0001-001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9401-0378 QUEBEC INC. / 8245 BOUL. TASCHEREAU, LOCAL A15&16, BROSSARD, QC, J4Y-1A4		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	RESTAURANT IMPÉRIAL / 8245 BOUL. TASCHEREAU, LOCAL A15&16, BROSSARD, QC, J4Y-1A4		
DATE DE DÉLIVRANCE	2023-06-30		
DATE D'EXPIRATION	2024-06-29		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ✓ . DES CLIENTS CONSOMMENT ✓ .
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :
- ON ENTREPOSE ✓ , SERT ✓ , OFFRE EN VENTE , VEND , FOURNIT ✓ , PRÉPARE ✓ , CONDITIONNE ✓ OU TRANSFORME ✓ DES ALIMENTS ✓ DE LA GLACE ✓
- OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ✓ , DES PRODUITS CARNÉS ✓ , DES OEUFS ✓ , DES PRODUITS LAITIERS ✓ , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ✓ ,
- DES PRODUITS MARINS ✓ , DES PRODUITS D'EAU DOUCE , DES PRODUITS VÉGÉTAUX ✓ , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME ,
- DES REPAS OU COLLATIONS ✓ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ✓ .
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :
- ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE .
- DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX .
- ON Y ABAT DES ANIMAUX , ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU , ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE DE LA SEMENCE ANIMALE .
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) .

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES)

(AAAA-MM-JJ)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR

(AAAA-MM-JJ)

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ✓ , PRODUITS ✓ , OBJETS ✓ , ÉQUIPEMENTS ✓ , LIEUX ✓ OU VÉHICULES

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR: Elena Guzun-Turcan

PREMIER AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F
NOM	PRÉNOM
Guzun-Turcan	Elena
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspectrice	2023-12-19
SIGNATURE	

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A B C D E F
NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ :	
SIGNATURE	

☒RI ou ☐PCO no: 0364670 Photo no: 01

Rapport d'inspection no: 3647901

Date de l'infraction: 2023-11-09

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____

A2

DATE: 2023-12-19

SIGNATURE : _____



COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN



☒RI ou ☐PCO no: 0364670 Photo no: 02

Rapport d'inspection no: 3647901

Date de l'infraction: 2023-11-09

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____

☒RI ou ☐PCO no: 0364670 Photo no: 03

Rapport d'inspection no: 3647901

Date de l'infraction: 2023-11-09

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____

DATE : 2023-12-19

SIGNATURE : _____



COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN



☒RI ou ☐PCO no: 0364670 Photo no: 04

Rapport d'inspection no: 3647901

Date de l'infraction: 2023-11-09

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____

☒RI ou ☐PCO no: 0364670 Photo no: 05

Rapport d'inspection no: 3647901

Date de l'infraction: 2023-11-09

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____



DATE : 2023-12-19

SIGNATURE : _____

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN



☒RI ou ☐PCO no: 0364670 Photo no: 06

Rapport d'inspection no: 3647901

Date de l'infraction: 2023-11-09

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____

☒RI ou ☐PCO no: 0364670 Photo no: 07

Rapport d'inspection no: 3647901

Date de l'infraction: 2023-11-09

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____

SIGNATURE : _____



COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN



☒RI ou ☐PCO no: 0364670 Photo no: 08

Rapport d'inspection no: 3647901

Date de l'infraction: 2023-11-09

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____

☒RI ou ☐PCO no: 0364670 Photo no: 09

Rapport d'inspection no: 3647901

Date de l'infraction: 2023-11-09

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____



DATE : 2023-12-14

SIGNATURE : _____

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL
PAR : ELENA GUZUN-TURCAN



☒RI ou ☐PCO no: 0364670 Photo no: 10

Rapport d'inspection no: 3647901

Date de l'infraction: 2023-11-09

Photo prise par: Elena Guzun-Turcan

Signature : _____





Le 24 novembre 2023

Madame Elena Guzun-Turcan
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
2877 chemin de Chambly, local 4
Longueuil (Québec) J4L 1M8

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	2721573-0001-01
Nom de l'exploitant :	9401-0378 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Restaurant Impérial
Adresse de l'établissement :	8245 boulevard Taschereau A15 & A16 Brossard (Québec) J4Y 1A4
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2023-06-30 au 2024-06-29

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

**Jonathan
Alain**

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2023.11.24
13:48:45 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2023-01-25

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3538535

Raison de la visite: Insp. toxi-IBR (06)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE	
Charge de risque précédente: Élevé	Charge de risque actuelle: Élevé
Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.	

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

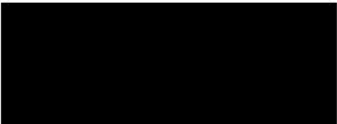
ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / table en bois, équipements réfrigérés, supports chambres froides, petite cuisinière, micro-ondes, différents plaques pour contenants d'aliments, tablettes d'Entreposage, friteuses, chariots, etc.
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / sacs de nouilles de riz fraîches, gardés température pièce qui ont la mention «garder au réfrigérateur»
3 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / dans les unités de réfrigération
4 *	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le MAPAQ.	Décongélation hors réfrigération / du porc cru en décongélation à la température ambiante
5 *	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Absence d'assainissement / produits d'assainissement absent dans la zone de préparation

6 *	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / Tampon métallique
7 *	Effectuer le lavage des mains avant d'enfiler des gants et chaque fois qu'on remplace ces derniers	Absence de lavage des mains avant de mettre des gants
8 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / murs, planchers et portes chambres froides, plancher dans zone de préparation woks, plancher sous évier Sources de contamination physique / présence d'un jour en bas de la porte qui donne à l'extérieur
9	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Bagues Boucle d'oreilles Bracelet Montre
10	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / les joints du réchaud de la cuisine sont brisés
11	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / de l'eau chaude à l'évier en face du réchaud à 25.1°C (zone de préparation) Température inadéquate / de l'eau chaude à l'évier proche de friteuses à 24.5°C (zone de préparation)

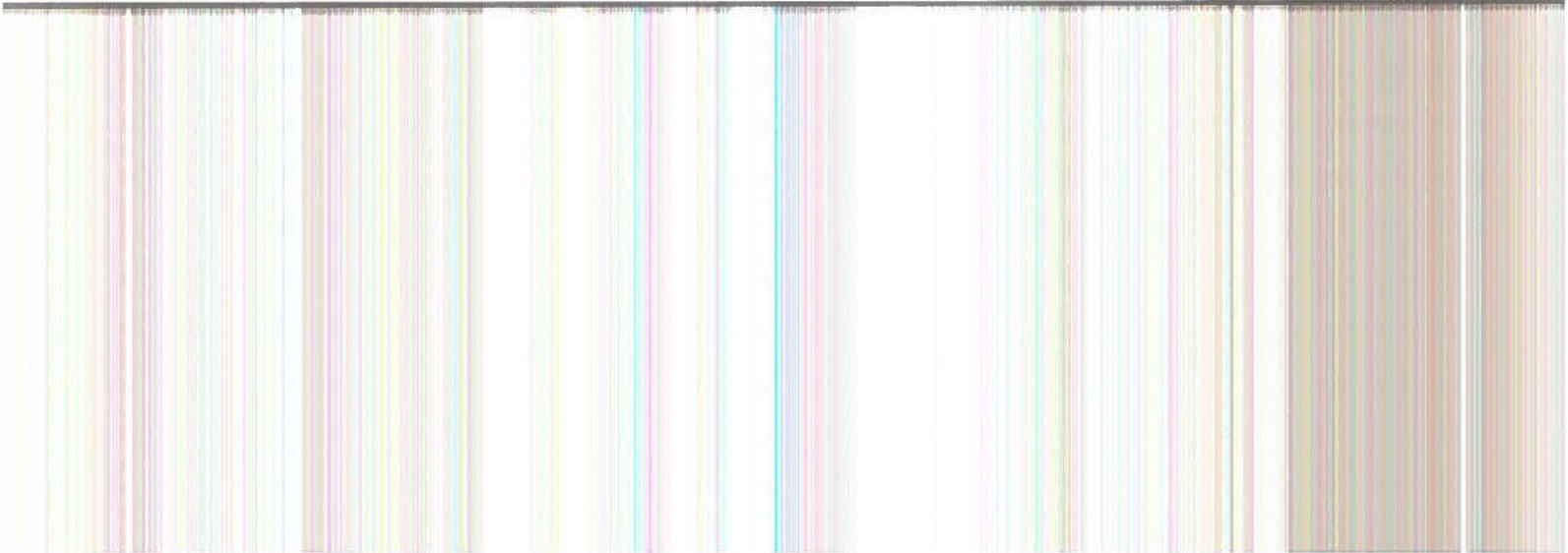
REMARQUES
Inspection faite suite à une plainte de toxi-infection alimentaire. Aucune autre plainte similaire reçue et aucun employé malade depuis les dernières semaines, selon la personne responsable. Veuillez m'envoyer la preuve de réparation du chauffe-eau jusqu'au lundi, le 30 janvier 2023 à 08h00, sinon un rapport d'infraction sera rédigé et envoyé au Ministère de la Justice. En absence de l'eau chaude à une température minimale de 60°C, veuillez mettre en place des mesures temporaires (faire bouillir de l'eau pour le nettoyage de surfaces de travail et des équipements, le lavage de mains à l'eau froide et port de gants en tout le temps, etc.) _____ Présence de contenants d'aliments entreposés directement sur le plancher de la chambre froide. Doivent être sur des supports à 10 cm du sol. _____ L'hypochlorite de sodium (Javel) domestique peut être utilisé comme assainisseur si elle ne contient aucun additif (ex. parfum, protecteur de textile).

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1053637	
En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	5000 \$ + frais

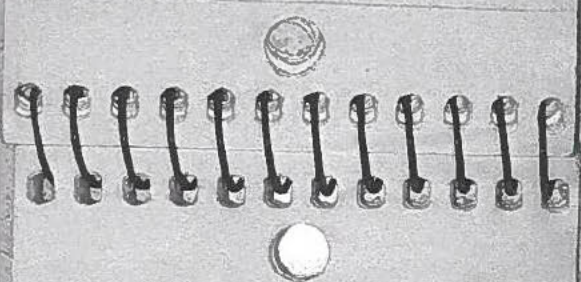
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500 \$ + frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'état ou l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5; 2021,c.29 2021, c. 29, a.412	
2.2.1. 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. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.	
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, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	
MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL	
Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin. Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.	
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: ELENA GUZUN-TURCAN Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec) Téléphone: 450 928-7400 poste 5537 Télécopieur: 450 928-7795 Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca	
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-01-25	
Signature :	

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT	
Le rapport d'inspection No 3538535 a été remis à M. PING TA HSIEH	
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.	
Signature :	

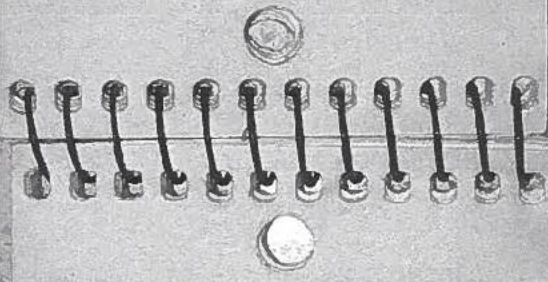


Imperial Ukha
- Trappe haut
erier
1 blatte ad (✓)
- Trappe surface.
pneus pull.
2 bôhâ M de
plancher sale
- Trappe haut surf. fr
1 bête mort.



dandir har. pichen
Boit eay
INT TF. joints.
dêc. hors frigo
Soudr.
can. rîz
- Mortes adultes
sur lard riss.
- 1 sur dis fr. nelt.

Railles frigo 1 ports
cent saucers.
int TP mardes
+ joints
couverts sacs
Tablettes grill
plancher sous plonge
plancher et
cuisse plastique
cuisseur vis
cont épices rous ures



Espace entre bois
plaque
machines vapeur
microondes

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2023-12-19

SIGNATURE : 

tablettes CP
grille
plancher

plancher > plong
mur

Alim N pot.

Poisson cru en
haut potes.

Amb réchaud
T=50,1.

Pocr. 39,3
cuit

Cuisses
canard 42,1

Soupe depuis hier.
10,3. 4/12 heures

Vandes congelées & pice

Traque 2 10 bébé M
1 A M
1 A V.

Pâtisseries:
microondes
bac inf. 50g
Chambrat

Traque aquarium

- 2 M A
2 V A
5 B M.

13 V. mur.

10 bébé M
mur

5 B 1 A
der. bac
vuide

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2023-12-19

SIGNATURE : [REDACTED]

ANNEXE CORRECTIVE

Dans le document dont l'objet est : avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement, remis le 9 novembre 2023 à 16h10, il y a une erreur dans la section nom de la compagnie. On aurait dû lire : 9401-0378 QUEBEC INC au lieu de 9381-6205 Québec inc.

Dans le document dont l'objet est : ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement, remis le 9 novembre 2023 à 16h30, il y a une erreur dans la section nom de la compagnie. On aurait dû lire : 9401-0378 QUEBEC INC au lieu de 9381-6205 Québec inc.

Inspecteur



Elena Guzun-Turcan



Exploitant



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364669
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Elena Guzun-Turcan, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (QC), J4L 1M8

A DÉFENDEUR

PERSONNE PHYSIQUE		PERSONNE MORALE	
NOM 1	NOM 2	PRÉNOM	
NOM DE L'ORGANISME 9401-0378 QUEBEC INC.		DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)	MINEUR M F
RAISON SOCIALE RESTAURANT IMPÉRIAL			
ADRESSE 8245 BOUL. TASCHEREAU		APP. A15&16	CASIER POSTAL J4Y 1A4
MUNICIPALITÉ BROSSARD	PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada	CODE POSTAL HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS NEQ ✓ 1174693722	PLAQUE D'IMMATRICULATION	PROVINCE/ÉTAT QC

B INFRACTION

DATE ET HEURE DE L'INFRACTION	LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU	ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2023-11-09	HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 14:00	ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2721573-0001	MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ✓	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1			
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.1.2 al.1					
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2	CODIFICATION 102	CODE DÉF.	CODE VEH.

DESCRIPTION DE L'INFRACTION

A EXPLOITE UN LIEU VISE A L'ARTICLE 2.1.1, QUI N'ETAIT PAS EXEMPT DE TOUTE ESPECE D'ANIMAUX Y COMPRIS LES RONGEURS ET LES INSECTES OU DE LEURS EXCREMENTS

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE)

C LIEU D'INFRACTION

DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION AIRE DE PRÉPARATION ET D'ENTREPOSAGE RESTAURANT IMPÉRIAL 8245 BOUL. Taschereau, local A15&16, Brossard, Québec, J4Y 1A4	NO RAPPORT D'INSPECTION 3647901
	LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58007
	DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil

D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS

CHOSSES SAISIES	DESCRIPTION	ANNEXE
ORDONNANCE	PRÉCISER	
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS		

E FAITS ET GESTES PERTINENTS

JE ME SUIS PRÉSENTÉE COMME ÉTANT UNE PERSONNE AUTORISÉE DU MAPAQ POUR EFFECTUER UNE INTERVENTION À L'ÉTABLISSEMENT « RESTAURANR IMPÉRIAL » QUI POSSÈDE UN PERMIS DE RESTAURATEUR OÙ L'ON DÉTIENT DES PRODUITS EN VUE DE LA VENTE. J'AI RENCONTRÉ UNE PERSONNE SE PRÉSENTANT COMME M MING TAN, GÉRANT.

J'AI FAIT LES CONSTATATIONS SUIVANTES:

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE)

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A B C D E F	
NOM Guzun-Turcan	PRÉNOM Elena	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-12-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ:	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364669
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Elena Guzun-Turcan, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (QC), J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » ☐ OU SUITE DE « F » ☐			
Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A5), il est confirmé que l'entreprise «9401-0378 QUEBEC INC. » détenait un permis du MAPAQ valide jusqu'au 2024-06-29 pour l'adresse : 8245 boulevard Taschereau A15&16, Brossard (Québec), J4Y 1A4. Dans le registraire des entreprises du Québec (#1174693722) (voir A6), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9401-0378 QUEBEC INC.» est un restaurant avec permis d'alcool et le statut est en vigueur. Dans l'aire d'assemblage de repas, j'observe une blatte adulte vivante dans une trappe collante située sur le mur en haut de l'évier, 2 bébés blattes mortes dans une trappe collante située sur une surface de travail à côté d'une boîte de pellicule plastique utilisée pour couvrir les aliments (Photo_01). Il y a une bébé blatte morte dans une trappe collante située sur le mur en haut d'une surface de travail. Dans l'aire de la plonge, je remarque 10 blattes adultes mortes sur le lave-vaisselle à côté d'une serviette en tissu humide, une blatte adulte morte sur le distributeur de produits de nettoyage (Photo_02). Présence d'une trappe collante située sur le mur de la chambre froide avec environ 10 bébés blattes mortes, une blatte adulte vivante et une blatte adulte morte. Dans l'aire avec l'aquarium à homards vivants et une table destinée à la préparation des aliments, j'observe une bébé blatte vivante qui se déplace sur le mur, une trappe collante avec environ 10 bébés blattes mortes située sur le mur (Photo_03), une autre trappe collante avec 2 blattes adultes mortes, 2 blattes adultes vivantes, 5 bébés blattes mortes (Photo_04). Présence d'une trappe collante située sur le mur derrière le bidon à huile avec 5 blattes bébés morts et une blatte adulte morte. Puisqu'il y a présence d'insectes dans l'aire de préparation et d'entreposage du restaurant, je conclus que ce lieu n'est pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et leurs excréments.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☐			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐ NOM Guzun-Turcan PRÉNOM Elena AGENT DE LA PAIX MATRICULE PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice SIGNATURE	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ NOM PRÉNOM AGENT DE LA PAIX MATRICULE PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : SIGNATURE	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-12-19	DATE (AAAA-MM-JJ)

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001
N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364669			
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Elena Guzun-Turcan, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (QC), J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)			
NATURE DU PERMIS	(A) RESTAURATEUR	(B)	(C)
N° DE PERMIS	2721573-0001-001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9401-0378 QUEBEC INC. / 8245 BOUL. TASCHEREAU, LOCAL A15&16, BROSSARD, QC, J4Y-1A4		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	RESTAURANT IMPÉRIAL / 8245 BOUL. TASCHEREAU, LOCAL A15&16, BROSSARD, QC, J4Y-1A4		
DATE DE DÉLIVRANCE	2023-06-30		
DATE D'EXPIRATION	2024-06-29		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION ☒ . DES CLIENTS CONSOMMENT ☒ .			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE ☒ , SERT ☒ , OFFRE EN VENTE , VEND , FOURNIT ☒ , PRÉPARE ☒ , CONDITIONNE ☒ OU TRANSFORME ☒ DES ALIMENTS ☒ DE LA GLACE ☒			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES ☒ , DES PRODUITS CARNÉS ☒ , DES OEUFS ☒ , DES PRODUITS LAITIERS ☒ , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ☒ ,			
DES PRODUITS MARINS ☒ , DES PRODUITS D'EAU DOUCE , DES PRODUITS VÉGÉTAUX ☒ , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME ,			
DES REPAS OU COLLATIONS ☒ DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE ☒ .			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE ,			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX ,			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX , ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU , ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE DE LA SEMENCE ANIMALE ,			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX) ,			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) (AAAA-MM-JJ) , ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE ☒ , PRODUITS ☒ , OBJETS ☒ , ÉQUIPEMENTS ☒ , LIEUX ☒ OU VÉHICULES			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Elena Guzun-Turcan			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F	
NOM Guzun-Turcan	PRÉNOM Elena	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-12-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ :	
SIGNATURE		SIGNATURE	



Le 24 novembre 2023

Madame Elena Guzun-Turcan
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
2877 chemin de Chambly, local 4
Longueuil (Québec) J4L 1M8

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	2721573-0001-01
Nom de l'exploitant :	9401-0378 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Restaurant Impérial
Adresse de l'établissement :	8245 boulevard Taschereau A15 & A16 Brossard (Québec) J4Y 1A4
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2023-06-30 au 2024-06-29

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

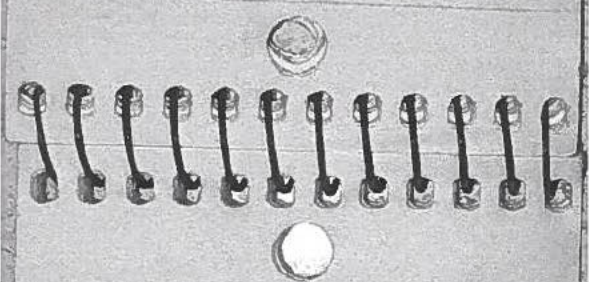
Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2023.11.24
13:48:45 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

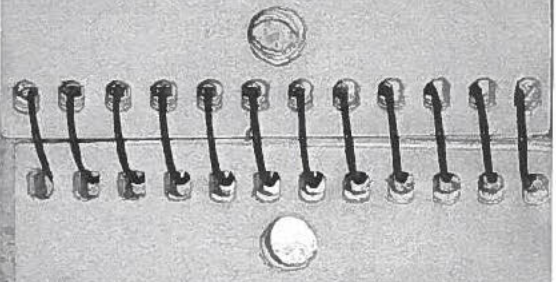
200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

Imperial photos
- Trappe haut
 enier
 1 balle ad (✓)
- Trappe surface.
 moche pell.
 2 bête M de
 blancher sale
- Trappe haut surf. fr
 1 bête mort.



dandir har. pichen.
Boit eay
INT TF. joints.
Jec. hors frigo
Soudr.
cous. n7
- Morter adules
 sur lant-ress.
- 1 sur dis fr. net.

Tailles frigo 2 parts
cont saucers.
int TF mardes
+ joints
couvercles sacs
Tablettes grill
plancher sous plonge
plancher cr
cuisse plastique
cuisseur vis
cont epices vous ures



espace entre ures
plaque
machines vapeur
microondes

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL
PAR : ELENA GUZUN-TURCAN
DATE : 2023-12-19
SIGNATURE : 

tablettes CP
grille
plancher

plancher > plong
mur

Blm N-pet.

Poisson cru en
haut potes.

Soupe depuis hier.
10,3. - 12 heures

Viandes congelées & pice

Trappe 2 10 bébé M
1 A M
1 A V.

Pâtisseries:
microondes
bac infr. - 12h
Charriot

Amb redard
T = 50,1.

Pocr. 39,3
cuit

Cuisses
carnard 42,1

Trappe cyharium

- 2 M A
2 V A
5 B M.

- 1 B V. mur.

= 10 bébé M

5 B 1 A mur

der. bac
milk

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2023-12-19

SIGNATURE :

ANNEXE CORRECTIVE

Dans le document dont l’objet est : avis d’intention d’ordonner de cesser l’exploitation d’un établissement, remis le 9 novembre 2023 à 16h10, il y a une erreur dans la section nom de la compagnie. On aurait dû lire : 9401-0378 QUEBEC INC au lieu de 9381-6205 Québec inc.

Dans le document dont l’objet est : ordonnance de cesser l’exploitation d’un établissement, remis le 9 novembre 2023 à 16h30, il y a une erreur dans la section nom de la compagnie. On aurait dû lire : 9401-0378 QUEBEC INC au lieu de 9381-6205 Québec inc.

Inspecteur 
Elena Guzun-Turc

Exploitant 

COPIE CONFORME À L’ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2023-12-19

SIGNATURE : 



Date: 2025-02-25

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3832979
Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, 15-16, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Entreposer les aliments de façon à prévenir la contamination entre les produits suivants : viandes de gibier sauvage crues; volailles crues; viandes rouges ou de gibier d'élevage crues; produits aquatiques crus; autres aliments crus; aliments cuits ou produits prêts à consommer.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Entreposage de viandes crues au-dessus de légumes marinés et présence de légumes et tofus en sacs entreposés dans le même contenant que de la viande crue (boeuf cru). / Destruction volontaire
2 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / Présence d'eau coulant du système de ventilation de la chambre de congélation. Forte accumulation de glace sur les boîtes et sacs d'aliments. / Aliments disposés de façon à éviter les contaminations Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Murs, plancher, plafond, hottes.
3 *	Entreposer les produits de nettoyage, les assainisseurs et les autres produits toxiques dans un endroit où ils ne sont pas susceptibles de contaminer les aliments.	Sources de contamination chimique / Entreposage de produits chimiques au-dessus d'aliments (ingrédients secs) et près de contenants d'aliments et matériel.
4	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Température de l'eau requise non respectée / La température du lave-vaisselle atteint 60°C à l'étape de l'assainissement.
5	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Outil ou équipement de nettoyage malpropre / Douchette et robinetterie

6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Contenants, ustensiles, bas, couvercles, étagères, tablettes, ouvre-boîtes, échelles, chariots, cuits vapeurs, friteuses, tables froides, cuiseur à riz, passoires, batteur-mélangeur, blocs.
7	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Présence de petites mouches dans la section lave-vaisselle et celle où sont préparés les desserts.

REMARQUES

Inspection effectuée en compagnie de Roxanne ROY, inspectrice.

Visite de suivi suite à l'inspection du 2025-01-09.

Des photos sont prises lors de la visite.

Un rapport d'infraction sera rédigé et envoyé au Ministère de la Justice pour le manque d'hygiène.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils

Vous conditionnez vos produits cuits dans des pots en verre ? Vous devez inscrire la mention « garder réfrigéré » sur l'étiquette pour éviter toute confusion quant au mode d'entreposage. Seules les conserves qui ont subi une stérilisation, par exemple un traitement thermique sous pression dans un autoclave, peuvent être entreposées à la température ambiante.

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

Quebec.ca/etiquetage-aliments

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: HÉLÈNE LEBLANC

Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)

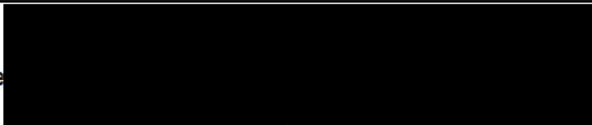
Téléphone: 450 928-7400 poste 5533

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : Helene.LebLANC@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-02-25

Signature

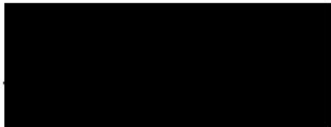


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3832979 a été remis à M. Ming TAN, gérant

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :













Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

Rapport d'infraction général

(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
365651

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Hélène LEBLANC, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (Qc)J4L1M8

A

DÉFENDEUR

PERSONNE PHYSIQUE

PERSONNE MORALE ✓

NOM 1

NOM 2

PRÉNOM

NOM DE L'ORGANISME
9401-0378 QUEBEC INC.

DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)

MINEUR

SEXE
M F

RAISON SOCIALE
RESTAURANT IMPERIAL

ADRESSE
8245 BOULEVARD TASCHEREAU

APP.
A15 & 16

CASIER POSTAL

CODE POSTAL
J4Y1A4

MUNICIPALITÉ
BROSSARD

PROVINCE/ÉTAT
QC

PAYS
CANADA

N° TÉLÉPHONE

HORS QUÉBEC

PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO

PERMIS
NEQ ✓ 1174693722

PLAQUE D'IMMATRICULATION

PROVINCE/ÉTAT
QC

B

INFRACTION

DATE ET HEURE DE L'INFRACTION

LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ✓
2025-02-25

ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ)

HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM)
10:00

ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)

HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)

N° Dossier (BAK)
2721573

EXPLOITANT-ENTITÉ
0001

MÊME ÉTABLISSEMENT
VISITÉ ✓

N° LOI PRINCIPALE
P-29

NOM DE LA LOI PRINCIPALE
Loi sur les produits alimentaires

ART. LOI PRINCIPALE
40

N° LOI/RÉG. APPL. 1
r.1 Règlement sur les aliments

ARTICLE RÉGL. APPL. 1
2.2.1

N° LOI/RÉG. APPL. 2

ARTICLE APPL. 2

CODIFICATION
101

CODE DÉF.

CODE VEH.

DESCRIPTION DE L'INFRACTION
A EXPLOITE UN LIEU OÙ EST EXERCÉ L'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR DONT LES LIEUX, LES USTENSILES ET LES ÉQUIPEMENTS SERVANT À LA PRÉPARATION, À L'ENTREPOSAGE ET AU SERVICE N'ETAIENT PAS PROPRES.

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE)

C

LIEU D'INFRACTION

DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION
Aires de préparation, d'entreposage et de service du Restaurant Imperial situé au A15&16-8245 boul. Taschereau Brossard (Qc) J4Y 1A4

NO RAPPORT D'INSPECTION
3832979

LOCALISATION (CODE MUNICIPAL)
58007

DISTRICT JUDICIAIRE
Longueuil

D

CHOSSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS

CHOSSES SAISIES

DESCRIPTION

ANNEXE

ORDONNANCE

PRÉCISER

DOCUMENTS JUSTIFICATIFS

E

FAITS ET GESTES PERTINENTS

Je me suis présentée en tant que personne autorisée pour effectuer une inspection avec Roxanne ROY, inspectrice, à l'établissement "Restaurant Imperial", qui est un établissement de restauration. L'exploitant de l'établissement détient un permis qui lui permet d'exploiter un lieu où est exercée l'activité de restaurateur (A3). L'établissement est également un lieu où l'on détient des produits en vue de la vente. J'ai rencontré une personne se présentant comme étant M. Ping Ta HSIEH, administrateur (REQ – A4) et M. Ming TAN, gérant. J'ai fait les constatations suivantes:

SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE)

PREMIER AGENT ATTESTATION

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F

NOM
LEBLANC

PRÉNOM
Hélène

NOM
ROY

PRÉNOM
Roxanne

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ✓
QUALITÉ : Inspectrice des aliments

DATE (AAAA-MM-JJ)
2025-03-14

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ✓
QUALITÉ : Inspectrice des aliments

DATE (AAAA-MM-JJ)
2025-03-18

SIGNATURE

SIGNATURE

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365651
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Hélène LEBLANC, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (Qc)J4L1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Lors de ma visite, il y a une plusieurs clients qui sont assis aux tables avec service. Les aliments sont préparés par des cuisiniers et ensuite servi par les serveurs. Pendant ma visite, un cuisinier cuit des pâtes dans un wok, un autre cuisinier place des sauces dans un réchaud, un troisième met des tartelettes dans un réchaud, un employé s'occupe du nettoyage dans l'aire de la plonge, un employé effectue du nettoyage. Des aliments, tels que du boeuf cru, du poulet cru, du porc cru, du poisson, des légumes coupés, des nouilles cuites, des dim sum, des crevettes, des œufs et du lait de soya sont entreposés dans des chambres froides. Aire de préparation: Accumulation de matière grasseuse sur les côtés des friteuses, lorsque je gratte avec mon ongle je peux enlever de grande quantité de matière (photo 1). Accumulation de résidus durcis sur les contenants et bols de sauces et d'ingrédients secs utilisés pour la préparation d'aliments dans les woks (photo 2). Présence de résidus collants et vieillis sur les contenants d'ingrédients secs et de sauce (photo 3). Présence de débris d'aliments durcis sur l'économe et présence de résidus collants, bruns et noirs sur certains ustensiles entreposés dans un bac en face des woks (photo 4). Accumulation de poussière sur les grilles du système de ventilation des deux tables réfrigérées face aux woks. Présence de résidus brunâtres sur les portes et les caoutchoucs d'étanchéités des tables réfrigérées. Forte accumulation de matières grasseuses et brunâtres et de poussière sur les étagères servant à l'entreposage de matériel, tels que des chaudrons, woks, assiettes (photo 5). Présence de résidus brunâtres et gommants au touché sur la majorité des chariots servant au service ou pour les contenants d'ingrédients secs près des équipements de cuisson. Forte accumulation de résidus durcis et bruns sur le batteur-mélangeur (photo 6). Accumulation de gras et de débris d'aliments vieillis au sol en-dessous des équipements de cuisson. Accumulation de poussière sur le plafond de l'aire de préparation (photo 7) et de gras sur la hotte au-dessous des équipements de cuisson. Aire de préparation section BBQ : Présence de résidus grassex et brunâtres sur les tablettes d'entreposage de matériel et sur les murs (photo 8). Forte accumulation de résidus noirs sur l'ouvre-boîtes (photo 9).			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☒		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☒	
NOM LEBLANC	PRÉNOM Hélène	NOM ROY	PRÉNOM Roxanne
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice des aliments	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-03-14	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice des aliments	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-03-18
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365651
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Hélène LEBLANC, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (Qc)J4L1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ✓ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Chambres froides: Accumulation de résidus brunâtres et noirâtres sur les étagères servant à l'entreposage des aliments, tels que le poulet cru, le bœuf cru et le porc cru (photo 10). Présence de résidus durcis et brunâtres sur les poignées des deux chariots sur lesquels on retrouve du bœuf cru en morceaux et du poulet cru en morceaux (photo 11). Présence de résidus séchés et brunâtres sur les deux contenants en styromousse servant à l'entreposage de poissons crus. Aire de nettoyage : Présence de résidus bruns sur la douchette servant au rinçage du matériel (photo 12). Suite aux constatations faites lors de cette visite, j'en conclus que 9401-0378 QUEBEC INC. a exploité un lieu où est exercée l'activité de restaurateur dont les lieux, les équipements et les ustensiles servant à la préparation, à l'entreposage et au service n'étaient pas propres. 9401-0378 QUEBEC INC. est un établissement de restauration. L'entreprise détient un permis de restaurateur préparation générale sans buffet, délivré par le MAPAQ, en vigueur 2024-06-30 au 2025-06-29, à l'adresse 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, local 15-16, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec), tel que l'indique la lettre d'attestation de détention de permis à l'annexe 3. Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (A4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise « 9401-0378 QUEBEC INC. » est restaurant avec permis d'alcool.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☐			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F	
NOM LEBLANC	PRÉNOM Hélène	NOM ROY	PRÉNOM Roxanne
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice des aliments	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-03-14	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice des aliments	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-03-18
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION
SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
365651

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Hélène LEBLANC, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (Qc)J4L1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E »

NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS

OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2721573-0001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9401-0378 Québec Inc. A15&16 8245, boul. Taschereau Brossard (Qc) J4Y 1A4		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Restaurant Imperial		
DATE DE DÉLIVRANCE	2024-06-30		
DATE D'EXPIRATION	2025-06-29		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION

- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

ON ENTREPOSE, SERT, OFFRE EN VENTE, VEND, FOURNIT, PRÉPARE, CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS DE LA GLACE OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES, DES PRODUITS CARNÉS, DES OEUFS, DES PRODUITS LAITIERS, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS, DES PRODUITS MARINS, DES PRODUITS D'EAU DOUCE, DES PRODUITS VÉGÉTAUX, DE L'EAU EMBOUTEILLÉE, DE L'EAU AU VOLUME, DES REPAS OU COLLATIONS DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE

- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS, DES CONTENANTS D'ALIMENTS, DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE, DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX

- ON Y ABAT DES ANIMAUX, ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU, ON PRÉLÈVE, GARDE, DISTRIBUE, UTILISE OU FAIT LE COMMERCE DE LA SEMENCE ANIMALE

- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX)

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

PRODUITS, OBJETS, ÉQUIPEMENTS, LIEUX OU VÉHICULES

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR: Hélène LEBLANC

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F				J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F			
NOM LEBLANC	PRÉNOM Hélène			NOM ROY	PRÉNOM Roxanne		
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE			AGENT DE LA PAIX	MATRICULE		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice des aliments		DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-03-14		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice des aliments		DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-03-18	
SIGNATURE				SIGNATURE			

(2022-04)

Imprimer le formulaire

Réinitialiser le formulaire

Page 4

☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 1

Rapport d'inspection no: 3832979

Date de la prise de la photo: 2025-02-25

Photo prise par: Hélène Leblanc

Signature : 

A2



Par Hélène LEBLANC, inspectrice du MAPAQ.

Copie conforme à l'original

Date: 2025-03-14



☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 2

Rapport d'inspection no: 3832979

Date de la prise de la photo: 2025-02-25

Photo prise par: Hélène Leblanc

Signature : 

☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 3

Rapport d'inspection no: 3832979

Date de la prise de la photo: 2025-02-25

Photo prise par: Hélène Leblanc

Signature : _____



☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 4

Rapport d'inspection no: 3832979

Date de la prise de la photo: 2025-02-25

Photo prise par: Hélène Leblanc

Signature : _____

Par Hélène LEBLANC, inspectrice du MAPAQ.

Copie conforme à l'original

Date:

2025-03-14

☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 5

Rapport d'inspection no: 3832979

Date de la prise de la photo: 2025-02-25

Photo prise par: Hélène Leblanc

Signature : _____



Par Hélène LEBLANC, inspectrice du MAPAQ.

Copie conforme à l'original

Date:

2025-08-14



☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 6

Rapport d'inspection no: 3832979

Date de la prise de la photo: 2025-02-25

Photo prise par: Hélène Leblanc

Signature : _____

☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 7

Rapport d'inspection no: 3832979

Date de la prise de la photo: 2025-02-25

Photo prise par: Hélène Leblanc

Signature : _____



Par Hélène LEBLANC, inspectrice du MAPAQ.

Copie conforme à l'original

Date: 2025-03-14



☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 8

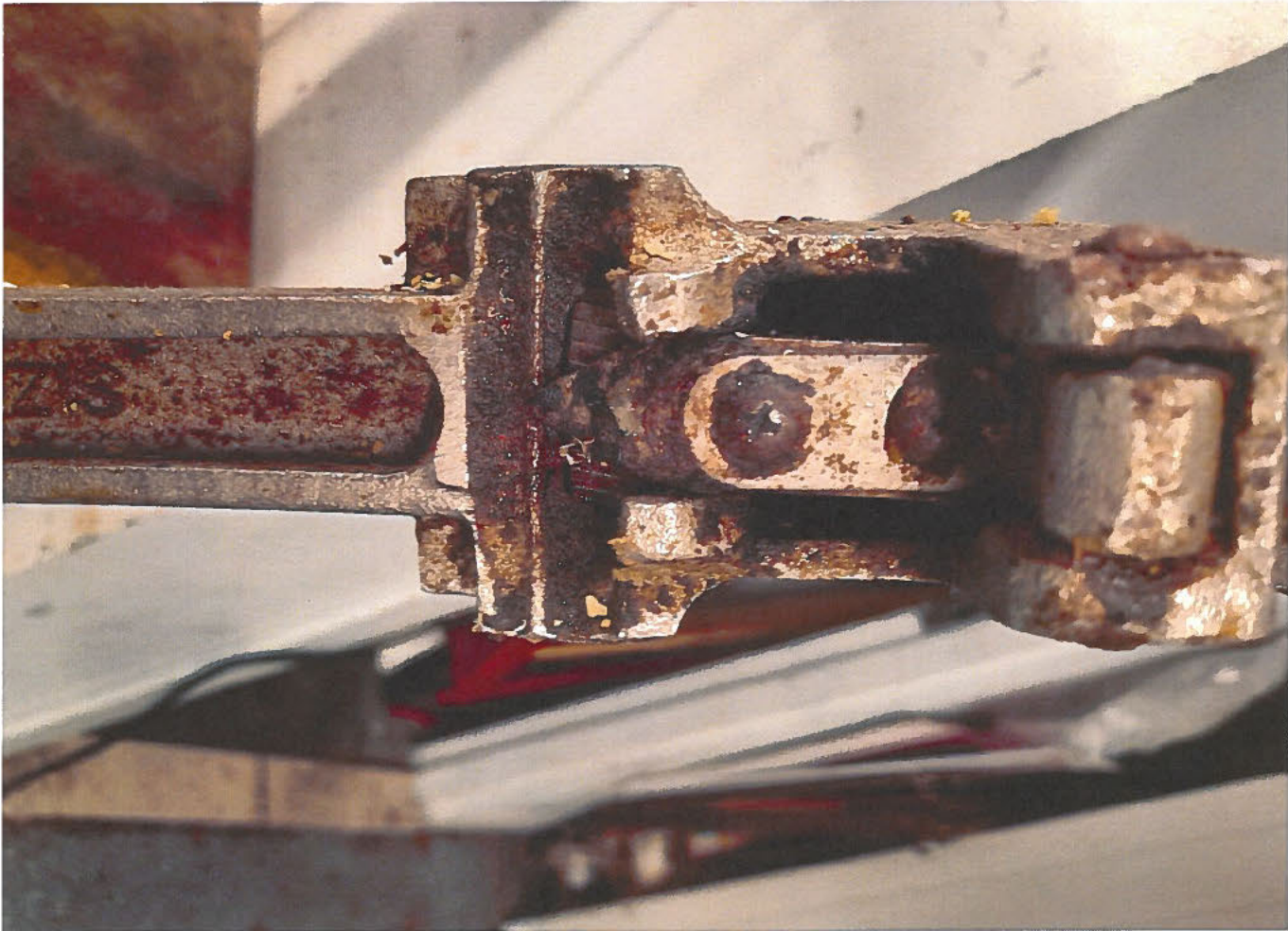
Rapport d'inspection no: 3832979

Date de la prise de la photo: 2025-02-25

Photo prise par: Hélène Leblanc

Signature : _____

☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 9
Rapport d'inspection no: 3832979
Date de la prise de la photo: 2025-02-25
Photo prise par: Hélène Leblanc
Signature : _____



☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 10
Rapport d'inspection no: 3832979
Date de la prise de la photo: 2025-02-25
Photo prise par: Hélène Leblanc
Signature : _____

Par Hélène LEBLANC, inspectrice du MAPAQ.

Copie conforme à l'original

Date:

2025-03-14

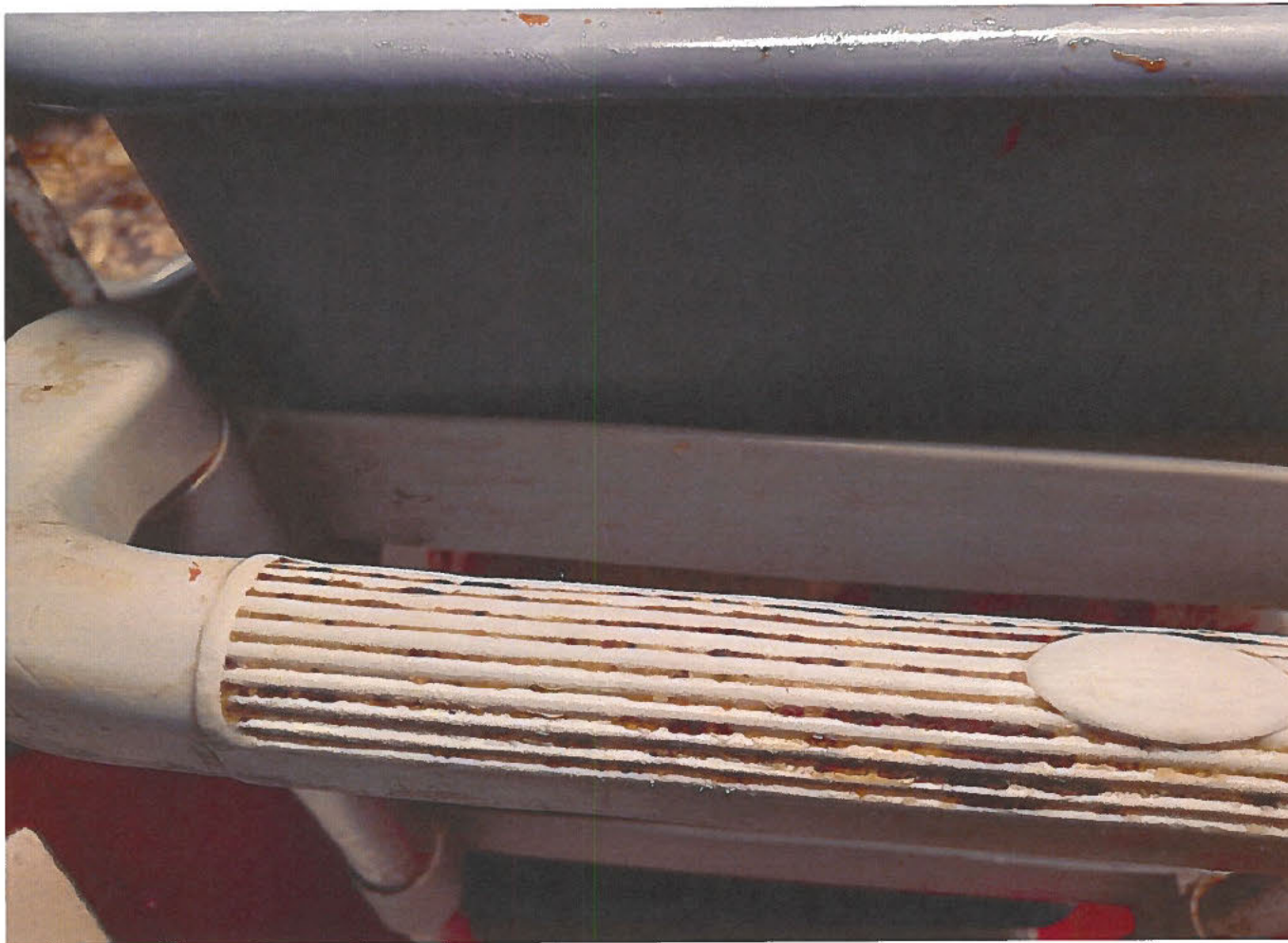
☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 11

Rapport d'inspection no: 3832979

Date de la prise de la photo: 2025-02-25

Photo prise par: Hélène Leblanc

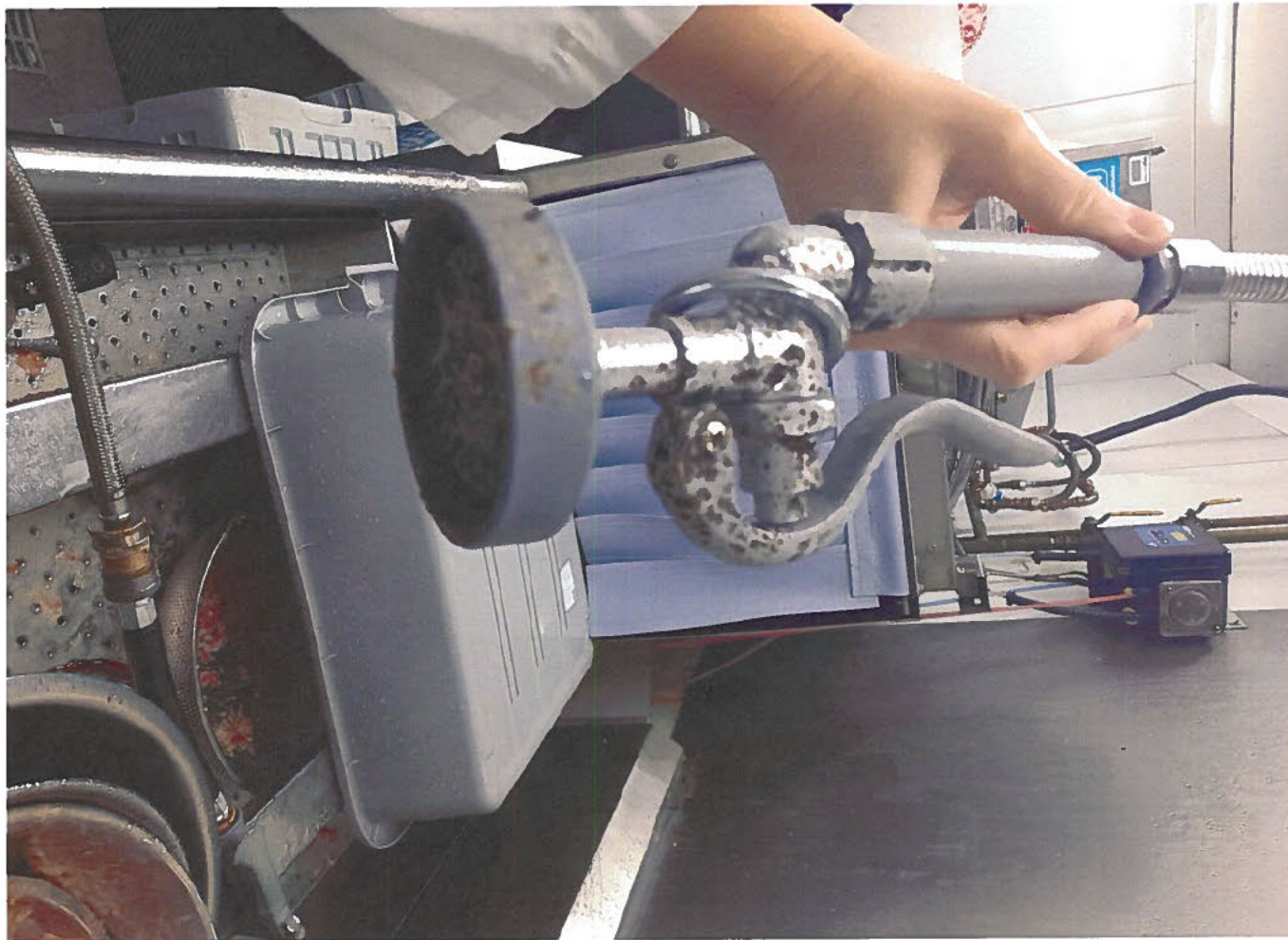
Signature : _____



Par Hélène LEBLANC, inspectrice du MAPAQ

Copie conforme à l'original

Date: 2025-03-14



☒RI ou ☐PCO no: 365651 Photo no: 12

Rapport d'inspection no: 3832979

Date de la prise de la photo: 2025-02-25

Photo prise par: Hélène Leblanc

Signature : _____

Le 27 février 2025

Madame Roxanne Roy
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
2877 chemin de Chambly, local 4
Longueuil (Québec) J4L 1M8

Objet : Attestation de détention de permis

Je soussigné, coordonnateur du service de gestion de la clientèle au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, certifie que l'exploitant ci-dessous détient un permis valide et conforme aux registres du ministère, et émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (R.L.R.Q. chapitre P-29) et ses règlements afférents :

Numéro de dossier :	2721573-0001-01
Nom de l'exploitant :	9401-0378 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Restaurant Imperial
Adresse de l'établissement :	8245 boulevard Taschereau, local 15-16 Brossard (Québec) J4Y 1A4
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2024-06-30 au 2025-06-29

Le présent certificat est délivré conformément à l'article 66 du Code de procédure pénale.

Jonathan
Alain

Signature numérique de
Jonathan Alain
Date : 2025.02.28
13:24:17 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : 1 800 463-6210
Télécopieur : 418 380-2169
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca



Date: 2023-01-25

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3538535

Raison de la visite: Insp. toxi-IBR (06)

Exploitant: 9401-0378 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT IMPERIAL

Bannière: Sans objet

Responsable: M. PING TA HSIEH

Adresse de l'établissement: 8245 BOULEVARD TASCHEREAU, LOC 15 &, BROSSARD, J4Y1A4, (Québec)

Numéro de dossier: 2721573 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: Élevé

Charge de risque actuelle: Élevé

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

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

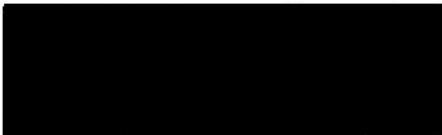
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / table en bois, équipements réfrigérés, supports chambres froides, petite cuisinière, micro-ondes, différents plaques pour contenants d'aliments, tablettes d'Entreposage, friteuses, chariots, etc.
2 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / sacs de nouilles de riz fraîches gardés température pièce qui ont la mention «garder au réfrigérateur»
3 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / dans les unités de réfrigération
4 *	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le MAPAQ.	Décongélation hors réfrigération / du porc cru en décongélation à la température ambiante
5 *	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Absence d'assainissement / produits d'assainissement absent dans la zone de préparation

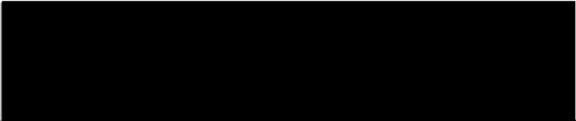
6 *	Utiliser des produits qui sont appropriés à l'industrie alimentaire.	Outil inadéquat / Tampon métallique
7 *	Effectuer le lavage des mains avant d'enfiler des gants et chaque fois qu'on remplace ces derniers	Absence de lavage des mains avant de mettre des gants
8 *	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / murs, planchers et portes chambres froides, plancher dans zone de préparation woks, plancher sous éviers Sources de contamination physique / présence d'un jour en bas de la porte qui donne à l'extérieur
9	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Bagues Boucle d'oreilles Bracelet Montre
10	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / les joints du réchaud de la cuisine sont brisés
11	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Température inadéquate / de l'eau chaude à l'évier en face du réchaud à 25.1°C (zone de préparation) Température inadéquate / de l'eau chaude à l'évier proche de friteuses à 24.5°C (zone de préparation)

REMARQUES
Inspection faite suite à une plainte de toxi-infection alimentaire. Aucune autre plainte similaire reçue et aucun employé malade depuis les dernières semaines, selon la personne responsable. Veuillez m'envoyer la preuve de réparation du chauffe-eau jusqu'au lundi, le 30 janvier 2023 à 08h00, sinon un rapport d'infraction sera rédigé et envoyé au Ministère de la Justice. En absence de l'eau chaude à une température minimale de 60°C, veuillez mettre en place des mesures temporaires (faire bouillir de l'eau pour le nettoyage de surfaces de travail et des équipements, le lavage de mains à l'eau froide et port de gants en tout le temps, etc.) Présence de contenants d'aliments entreposés directement sur le plancher de la chambre froide. Doivent être sur des supports à 10 cm du sol. L'hypochlorite de sodium (Javel) domestique peut être utilisé comme assainisseur si elle ne contient aucun additif (ex. parfum, protecteur de textile).

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1053637	
En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	5000 \$ + frais

En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500 \$ + frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'état ou l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5; 2021,c.29 2021, c. 29, a.412	
2.2.1. 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. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.	
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, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	
MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL	
Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin. Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.	
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: ELENA GUZUN-TURCAN Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec) Téléphone: 450 928-7400 poste 5537 Télécopieur: 450 928-7795 Courriel : Elena.Guzun-Turcan@mapaq.gouv.qc.ca	
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-01-25	
Signature :	

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT	
Le rapport d'inspection No 3538535 a été remis à M. PING TA HSIEH	
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.	
Signature :	

10h 25 février 2025

PRK 2721573-0001

Suivi de. Organ. 25

F.

L.V. hy.

noth. n. et. 800

L.V. T.

at. r. p. t. e.

l. o. v. g. a. u. s.

hy. g. 4.1/5.2

mb. d. t. o. (L.V. / e. u. r. / S. u. c. c. e. s. s. e. d.)

hy. g. e.

ch. s. e. v. e. e. r. e. l. l. e. , c. h. a. u. d. i. t.

ch. a. g. e. r. e. s. p. e.

ch. i. e. l. p. r. e. p. l. a. n. e. d. , e. t. e. g. r. a. n. d. e. l.

e. u. t. l. e. p. e. r.

pl. a. n. e. s. m. u. t. f. i. l. t. e. u. r.

h. o. t. e.

e. u. s. e. u. r. r. t.

Copie conforme à l'original

Par : Hélène LEBLANC

Date : 2025-03-14

Signature : 

Page 1

4. pontel au dessus tora et
regimes

globe sual. corde et long
est pnt chimie dense ad sec

balais bois 42

4/5.2

cont suae et ing sec

hoff. uok

inspire, table est matelass
intension avec outils

accès direct 7545 (2x)

château entre 30

sec.

L.V. marche + chag 71

②

Copie conforme à l'original

page 2

Par : Hélène LEBLANC

Date : 2025-03-14

Signature : 

section des arts

art-met

œuvre d'art

tablette

cont.

vent de

Poulet

bleu. cas n.2, bloc

section des

tablette

blanc.

Crochet sur

etage en la pierre

ent. par de cont v. Quils rouges

legume

fortu

Copie conforme à l'original

Par : Hélène LEBLANC

Date : 2025-03-14

Signature : 

Page 3

P1/6

Ming Tan, géant

25 fév. 2025.

10h00

2721573-0001

- Ping Ta HSIEH

expiration = 2025-06-29

SM: T°, Lav-V. ASS,

CCM lavage mains, Alim. T° amb.

hygiène, marea

échelle, chenil

Chambre congelation:

glac.

Aire pipacubus.

25 fév 2025
2721573-0001

P3/6

tablette

Élyse gully

de surgement.

aliments secs

- bouteille

colorant alimentaire

jeune

- bac à usinillos.

- trille au fond.

- douche.

25 fév. 2025.
2721573-0001

P6/6

entrepôts

produit cuisine

ou dans

aliments secs

- l'ancien Siga

- œufs

- viande

- légumes.

- bœuf

- aliments secs.

- poissons.

255 bottles vivantes

Copie conforme à l'original

Par : Roxanne ROY

Date : 2025-03-18

Signature : [redacted]

25 Feb. 2025
2721573-001-

P216

- Équipe Sargant
Vivelle.

Côté Steamer.

Attirac.

- Plume, dernier
équipements

- Joint + galle +
int table fait.

- Contrevents source.
Tallent & sacs +
sacs. RD.

25 Feb. 2025
2721573-001

P416

- 1 employé
net de protection
au plafond

- Eau envoyée nettoie -

- Cuisin est au vide

- mur de bois pile
environ 50' +
sur contrevents de

bois. +

section large.

X30 collés sur
plats de bois.
+ 10

- Bois 110, 12.

25 Feb 2025.
2721573-001

P516

avec bois

renforcer

renforcer. + C.

fait en stop

diagonal. +

~~table~~

bloc de bois

Section arrière P516

- mur pluri

- planches / tabourets

- alignement sur

Copie conforme à l'original

Par : Roxanne ROY

Date : 2025-03-18

Signature :

Établissement # 128663

3 MADAMES DUMPLINGS
3872 Rue Wellington
Verdun, Québec
H4G 1V2

Exploitant : 9479-7743 QUEBEC INC.
Dossier : 2832759-0001

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	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 deux tablettes basses parmi des équipements et des contenants d'aliments. Un excrément se trouvait dans une cavité de la machine pour laminier la pâte.

NOTES

But de la visite : suivi suite à une infestation de souris dans l'établissement.

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 Lijun Zhang.

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.

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

Date : Samedi le 25 janvier 2025

Nom de l'exploitant : 9479-7743 QUEBEC INC.

Adresse : 3872 Rue Wellington Verdun H4G 1V2

Nom du commerce : 3 MADAMES DUMPLINGS

Numéro du commerce (VM) 128663

Numéro du commerce (MAPAQ) 2832759-0001-01

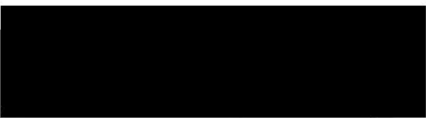
Objet: Mainlevée de l'ordonnance de cesser l'exploitation d'un établissement

MME. Lijun Zhang, vice-présidente

Une ordonnance de cesser l'exploitation d'une entreprise a été notifiée le 20 janvier 2025 en vertu des pouvoirs mentionnés à la Loi sur les produits alimentaires.

Après analyse du dossier, il se révèle que l'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la santé des consommateurs.

En conséquence, mainlevée de cette ordonnance de cesser l'exploitation vous est accordée.


Personne autorisée

Témoin (si présent)

Date et heure de la notification : Samedi le 25 janvier 2025, 11:39

Établissement # 128663

3 MADAMES DUMPLINGS
3872 Rue Wellington
Verdun, Québec
H4G 1V2

Exploitant : 9479-7743 QUEBEC INC.
Dossier : 2832759-0001

NOTES

Une ordonnance de cesser l'exploitation d'une entreprise a été notifiée le 20 janvier 2025 en vertu des pouvoirs mentionnés à la Loi sur les produits alimentaires.

Après analyse du dossier, il se révèle que l'exploitation de ce lieu ne représente plus un danger imminent pour la santé des consommateurs.

En conséquence, mainlevée de cette ordonnance de cesser l'exploitation vous est accordée.

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 Lijun Zhang.

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 # 128663

3 MADAMES DUMPLINGS
3872 Rue Wellington
Verdun, Québec
H4G 1V2

Exploitant : 9479-7743 QUEBEC INC.
Dossier : 2832759-0001

NOTES

Visite effectuée à la demande de l'exploitant suite à l'ordonnance de cesser les opérations. Suite à l'analyse de la situation la main levée ne peut pas être accordée.

Présence de plusieurs excréments de souris sur les surfaces de travail, les tablettes d'entreposage et les équipements. Les équipements, les surfaces et les contenants d'aliments n'ont pas été assainis conformément aux exigences.

Lors de la visite mme Suzanne Thinh était sur place et a assuré la traduction à la responsable.

Communications

-En semaine : Carole Yelle ou autre superviseur 514-280-4300
-Fin de semaine : Myrta Mantzavrakos 514-208-4303

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 Lijun Zhang.

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.

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

Date : Lundi le 20 janvier 2025

Nom de l'exploitant : 9479-7743 QUEBEC INC.

Adresse : 3872 Rue Wellington, Montreal, Québec, H4G 1V2

Nom du commerce : 3 MADAMES DUMPLINGS

Numéro du commerce (VM) 128663

Numéro du commerce (MAPAQ) 2832759-0001-01

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

MME. Lijun Zhang

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

- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS À PLUSIEURS ENDROITS DANS LES AIRES DE PRÉPARATION
- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS SUR DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS
- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS DANS DES ALIMENTS PRÊTS À MANGER
-
-

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus dix (10) jours. Telle est mon intention.

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

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

Personne autorisée

Témoin (si présent)

Date et heure de la notification : Lundi le 20 janvier 2025 17:15

Avis d'intention remis à (nom et fonction) : Lijun Zhang, vice-présidente

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

Montréal, le Lundi le 20 janvier 2025

Exploitant : 9479-7743 QUEBEC INC.

Adresse : 3872 Rue Wellington, Montreal, Québec, H4G 1V2

Nom du commerce : 3 MADAMES DUMPLINGS

Numéro du commerce (ville) 128663

Numéro du commerce (MAPAQ) : 2832759-0001-01

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

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS À PLUSIEURS ENDROITS DANS LES AIRES DE PRÉPARATION

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS SUR DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS DANS DES ALIMENTS PRÊTS À MANGER

Attendu que :

Attendu que :

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

PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA « LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES » : JE VOUS ORDONNE DE CESSER POUR UNE PÉRIODE DE 10 JOURS, SOIT JUSQU'AU, jeudi 30 janvier 2025 INCLUSIVEMENT, L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 3872 Rue Wellington, Montreal, Québec, H4G 1V2

Quiconque enfreint cette ordonnance est passible d'une amende minimale de 10 000 \$ (L.R.Q, c.P-29, a. 45.3).

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

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



Signature de la personne autorisée

Signature témoin (si présent)

Date et heure de la Notification : Lundi le 20 janvier 2025 17:30

Ordonnance remise à (nom et fonction): Lijun Zhang, vice-présidente

Établissement # 128663

3 MADAMES DUMPLINGS
3872 Rue Wellington
Verdun, Québec
H4G 1V2

Exploitant : 9479-7743 QUEBEC INC.
Dossier : 2832759-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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 en grande quantité sur les surfaces de travail, sur les surfaces d'entreposage, sur les contenants d'aliments, les équipements et le sol partout dans l'aire de préparation du rez-de-chaussée et dans l'aire d'entreposage au sous-sol. ■ Lors de la visite, les aliments préparés ont été évalués. Tous les légumes coupés sont destinés à être cuits et ne seront plus bons lors de la réouverture. ■ Présence de fourmis de type pharaon sur les tablettes d'entreposage des contenants d'aliments, d'emballage et d'équipements. Action prise : Une ordonnance de cesser a été remise
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.	■ Des contenants de plastique utilisés pour entreposer des aliments au congélateur sont craqués, brisés, des morceaux sont manquants.
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: -Murs -Plancher -Hotte de ventilation ■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -Couvercles utilisés pour la cuisson vapeur et frit -Dessus de la cuisinière -Poêlons -Équipements de préparation des pâtes -Contenants d'épices -Tablettes d'entreposage

AUTRES REMARQUES

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

1	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.
---	--	--

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 925604	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments. Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
La visite inclu le traitement de deux plaintes portant sur la présence d'insectes dans l'établissement. Lors de la visite mme Suzanne Thinh était sur place et a assuré la traduction à la responsable. Des photos ont été prises. Communications -En semaine : Carole Yelle ou autre superviseur 514-280-4300 -Fin de semaine : Myrta Mantzavarakos 514-208-4303 _____ 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 Lijun Zhang.
--

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.

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-580771 Référence n° 10399	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9479-7743 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
3872 Rue Wellington, Montréal, Québec, H4G 1V2			
Téléphone (résidence)		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
438 380-6222		Restaurateur	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		Article	
2025-01-20 16:45		Article 2.1.2	
Description de l'infraction			
en ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
3 MADAMES DUMPLINGS			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
3872 Rue Wellington, Montréal, Québec, H4G 1V2			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant sans permis d'alcool			128663
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☒ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☐ Autre	
☒ Photographies			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Lorsque je me suis présentée à l'établissement, le commerce était ouvert et en opération. Lors de mon arrivée une employée qui se trouvait dans la salle à manger m'a accueillie. Une autre employée était assise à une table et farcisait des raviolis avec de la viande crue. Madame Lijun Zhang, vice-présidente de la compagnie selon le Registraire des entreprises du Québec se trouvait dans la cuisine à l'arrière en compagnie d'une autre employée qui coupait du poulet cru. C'est à Madame Zhang que le rapport a été remis et expliqué. Un permis de restaurateur valide émis au nom de la compagnie à l'adresse du commerce était disponible sur place (photo #1). Au moment de la visite, la compagnie a été vérifiée au Registraire des entreprises du Québec. Cette dernière était immatriculée et en vigueur.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou		☐ Agent de la paix ou	
☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
GRAVEL LALUMIERE, EMILIE			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-01-22		
Signature		Signature	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-580771 Référence n° 10399	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le commerce prenait place dans un local commercial qui comprenait un rez-de-chaussée et un sous-sol. Une petite salle à manger avec un petit comptoir caisse se trouvait à l'avant. Une aire de service des boissons séparait la salle à manger et la cuisine. La cuisine se trouvait à l'arrière. Elle était composée d'une aire de préparation de la pâte pour les raviolis, avec malaxeur-batteur, laminoir, table de travail et congélateur. Une aire de cuisson se trouvait au fond équipée d'un poêle au gaz et d'une friteuse. Une grande table de travail, un évier et un petit lave-vaisselle se trouvait entre les deux sections le long du mur. Le sous-sol servait d'entreposage des aliments, du matériel d'emballage et des équipements. EXCRÉMENTS DE SOURIS - CUISINE AU REZ-DE-CHAUSSÉE Sur la table de travail étaient entreposés plusieurs équipements, des contenants d'aliments et du matériel d'emballage (photo #2). Plusieurs excréments de souris noirs et d'apparence frais tapissaient la table derrière le hachoir à viande (photo #3). À droite du hachoir des excréments de souris se trouvaient près d'une boîte de carton (photo #4). D'autres excréments de souris se trouvaient entre cette boîte et un contenant de plastique utilisé pour entreposer des sachets de sauce en portions (photo #5). De petits excréments de souris d'apparence secs se trouvaient sur le papier d'aluminium qui tapissait le fond une boîte de carton utilisée pour ranger des contenants d'aliments sur la table de travail (photo #6). Une grande quantité d'excréments de souris se trouvait dans une cavité du laminoir à pâte (photo #7). Un excrément de souris noir et d'apparence frais se trouvait sur la partie supérieure du laminoir (photo #8). La surface de la plateforme de bois sur laquelle était déposé le laminoir était tapissée d'excréments de souris (photo #9). Une grande quantité d'excréments de souris s'accumulait sur le sol derrière les équipements (photo #10). Les excréments de souris de couleur foncée recouvraient aussi la surface de la plateforme de bois sur laquelle était déposé le mélangeur-batteur utilisé pour préparer la pâte à raviolis (photo #11). Sous la table de travail en face des équipements, des excréments de souris entouraient des chaudières de plastique remplies d'ingrédients secs (photo #12). Une grande quantité d'excréments de souris tapissait la surface et le sol autour des morceaux de bois utilisés pour surélever des contenants de sauce (photo #13).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-01-22	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est - bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-580771 Référence n° 10399	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
EXCRÉMENTS DE SOURIS - ENTREPOSAGE AU SOUS-SOL Des excréments de souris se trouvaient sur des boîtes de conserves d'aliments (photo #14). Sur plusieurs tablettes, des boîtes de conserves d'aliments étaient entreposées parmi les excréments de souris (photos #15 et #16). En déplaçant des emballages d'aliments, j'ai constaté que certaines tablettes étaient complètement tapissées d'excréments de souris (photos #17 et #18).			
INSECTES La visite d'inspection faisait suite à deux plaintes du public portant sur la présence de fourmis dans l'établissement. Lors de la visite, plusieurs fourmis ont été aperçues dans l'aire de préparation des aliments au rez-de-chaussée. Des fourmis se trouvaient sur une tablette au dessus de la grande table de travail (photo #19). D'autres fourmis se trouvaient sur la tablette sur laquelle étaient entreposées des assiettes et des contenants de plastique (photo #20). Au vu de ce qui a été constaté lors de la visite, j'avais des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de l'établissement se faisait dans des conditions où il en résultait un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs. C'est pour cette raison qu'une ordonnance de cesser les opérations pour une période de 10 jours a été remise à la responsable.			
F		DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur MAPAQ		
N° permis :	2832759-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9479-7743 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-08-08		
Date d'expiration :	2025-08-07		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☐ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) GRAVEL LALUMIERE, EMILIE		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-01-22	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

10399

RS : 3 MADAMES DUMPLINGS
EXPL: 9479-7743 QUEBEC INC.
ADRESSE : 3872 Rue Wellington
Montreal, Québec, H4G 1V2
PHOTOS PRISES LE : 2025-01-20

ÉTABL : 128663
ART : 2.1.2

INSP : E. GRAVEL LALUMIÈRE

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**
Québec

PERMIS 2832759-0001-01

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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2024-08-08 au 2025-08-07

Lieu ou véhicule exploité
9479-7743 QUEBEC INC.
13672, WELLINGTON
MONTREAL, (Qc)
H4G 1V2

Exploitant - 9479-7743 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Photo #1



Photo #2

RS : 3 MADAMES DUMPLINGS
EXPL: 9479-7743 QUEBEC INC.
ADRESSE : 3872 Rue Wellington
Montreal, Québec, H4G 1V2
PHOTOS PRISES LE : 2025-01-20

ÉTABL : 128663
ART : 2.1.2

INSP : E. GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #3



Photo #4

RS : 3 MADAMES DUMPLINGS
EXPL: 9479-7743 QUEBEC INC.
ADRESSE : 3872 Rue Wellington
Montreal, Québec, H4G 1V2
PHOTOS PRISES LE : 2025-01-20

ÉTABL : 128663
ART : 2.1.2

INSP : E. GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #5



Photo #6

RS : 3 MADAMES DUMPLINGS
EXPL: 9479-7743 QUEBEC INC.
ADRESSE : 3872 Rue Wellington
Montreal, Québec, H4G 1V2
PHOTOS PRISES LE : 2025-01-20

ÉTABL : 128663
ART : 2.1.2

INSP : E. GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #7



Photo #8

RS : 3 MADAMES DUMPLINGS
EXPL: 9479-7743 QUEBEC INC.
ADRESSE : 3872 Rue Wellington
Montreal, Québec, H4G 1V2
PHOTOS PRISES LE : 2025-01-20

ÉTABL : 128663
ART : 2.1.2

INSP : E. GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #9



Photo #10

RS : 3 MADAMES DUMPLINGS
EXPL: 9479-7743 QUEBEC INC.
ADRESSE : 3872 Rue Wellington
Montreal, Québec, H4G 1V2
PHOTOS PRISES LE : 2025-01-20

ÉTABL : 128663
ART : 2.1.2

INSP : E. GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #11



Photo #12

RS : 3 MADAMES DUMPLINGS
EXPL: 9479-7743 QUEBEC INC.
ADRESSE : 3872 Rue Wellington
Montreal, Québec, H4G 1V2
PHOTOS PRISES LE : 2025-01-20

ÉTABL : 128663
ART : 2.1.2

INSP : E. GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #13



Photo #14

RS : 3 MADAMES DUMPLINGS
EXPL: 9479-7743 QUEBEC INC.
ADRESSE : 3872 Rue Wellington
Montreal, Québec, H4G 1V2
PHOTOS PRISES LE : 2025-01-20

ÉTABL : 128663
ART : 2.1.2

INSP : E. GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #15



Photo #16

RS : 3 MADAMES DUMPLINGS
EXPL: 9479-7743 QUEBEC INC.
ADRESSE : 3872 Rue Wellington
Montreal, Québec, H4G 1V2
PHOTOS PRISES LE : 2025-01-20

ÉTABL : 128663
ART : 2.1.2

INSP : E. GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #17



Photo #18

RS : 3 MADAMES DUMPLINGS
EXPL: 9479-7743 QUEBEC INC.
ADRESSE : 3872 Rue Wellington
Montreal, Québec, H4G 1V2
PHOTOS PRISES LE : 2025-01-20

ÉTABL : 128663
ART : 2.1.2

INSP : E. GRAVEL LALUMIÈRE



Photo #19



Photo #20