



Québec, le 8 août 2025



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2025-07-28-014

Madame,

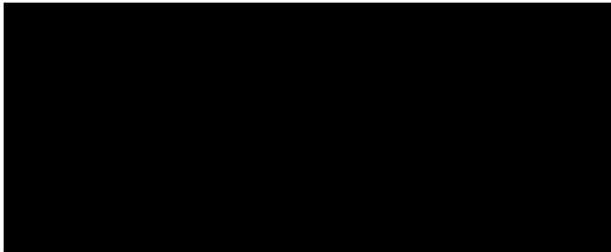
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 28 juillet dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant le Groupe immobilier J. Benny inc., 12333, boulevard Laurentien, Ahuntsic-Cartierville, Montréal, Québec.

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, Madame, 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.



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2024-01-19 au 2025-01-18**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO LAURENTIEN
12333, LAURENTIEN
MONTREAL, (Qc)
H4K 2Z1**

Exploitant **9199-4590 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

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

9199-4590 QUEBEC INC..
BENNY & CO LAURENTIEN
179, HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9

Établissement # 14838

BENNY & CO LAURENTIEN
BENNY&CO
12333 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 2Z1

Exploitant : 9199-4590 QUEBEC INC.
Dossier : 1296757-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
61708	Poulet cuit et désossé	Poulet cuit le 21 mars, désossé le 22 mars, expiration le 26 mars, prélevé dans la chambre froide dont la température ambiante était de 0.6C, emballés dans des sacs plastiques.	1.4	
61709	Salade de chou	Salade de choux préparé le 23 mars, avec expiration le 24 mars, prélevée dans la chambre froide dont la température ambiante était de 0.7C, entreposée dans des petits contenants en carton ciré	.2	

NOTES

Raison de la visite : plainte publique concernant une possible toxi-infection alimentaire

Le responsable n'était pas au courant de la plainte. Il n'a pas reçu d'autre plainte similaire récemment. Aucun employé malade dans les derniers jours.
La salade de choux est préparée à chaque jour et une durée de vie de 2 jours est accordée à ce produit. J'ai vu l'employé laver ses mains et ensuite mettre des gants pour faire le mélange de la salade de chou.
La soupe est préparée à chaque jour. Il s'agit d'un mélange de poudre ajouté à de l'eau bouillante. Vers la fin, du poulet désossé est ajouté à la soupe. Le restant de soupe est jeté à la fin du dernier quart de travail. Le poulet désossé, à partir des poulets rôtis, est gardé 4 jours au réfrigérateur.
Les températures ambiantes des réfrigérateurs étaient conformes.
Pour le maintien chaud de la soupe, la température n'est pas vérifiée mais le responsable mentionne qu'elle est assez chaude (vapeur constante).
Thermomètre disponible sur place.
Les installations de lavage de mains sont conformes et accessibles.
Le lave-vaisselle est conforme et présence d'assainisseur sur place.

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. Oscar Alfredo.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Michel Wong

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

Courriel: michel.wong@montreal.ca

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

Signature

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

Historique de la plainte 35766

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-07-30 16:53

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 35766

Ordres de tri

Groupes

TIA

Santé

Sans inspection

Description

Info insp.

☒

☒

☐

Date réception

Regroupement

2023-03-23 14:00

Délai ciblé PeC

Délai ciblé int.

Délai réel PeC

Délai réel int.

24 heures

48 heures

00:48

19:22

Prise en charge

Conclue le

Statut

2023-03-23 14:48

2024-02-29

Complétée

Motifs

Conclusion

Date statut

Aliment impropre

Indéterminée

2024-02-29

Malade après avoir mangé au restaurant

Consommation le 22 mars vers 20h00 et début des symptômes vers 21h30 environ avec Na, Vo, Cr, Di, Et, maux de tête

Aliments : poitrine de poulet, frites, salade de choux, soupe poulet et nouille

TIA-5M avec échantillon

-Contacter conseiller avant de traiter la plainte

-Signifier la plainte à l'exploitant

-Faire les 5M

-Prendre échantillon de soupe au poulet dans le frigo (si dans un contenant ouvert) et échantillon salade de choux représentatif

-Faire retour au plaignant (EA)

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2023-03-23	Cont. plaig.
								2023-03-24	Signal. MAPAQ
								2023-03-24	Retour plaig.
								2024-02-29	Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection

Nombre de personnes présentes :

Nombre de personnes ayant consommé :

Nombre de personnes malades :

1

Nombre de personnes ayant consulté un médecin :

Notes personnes :

Notes aliments :

Personnes impliquées													
#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD	
Aliments consommés													
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé										

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes

Établissement : BENNY & CO LAURENTIEN

Adresse : 12333 Boul. Laurentien Montréal H4K 2Z1

No établ. : 14838

No exploitant : 1296757 1

Secteur activités : Détaillant-restaurateur

Catégorie : Restaurant service rapide

District : 25

Charges de risque

Niveau de risque : Normal

Maîtrisé : ☐

En date du : 2023-03-24

Maîtrisé le :

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq.	: TIA 5M	2	2023-03-24 00:00	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2022-04-20 14:55	235	Moyen faible								10			S.O.				10				10	10		10		

Date début enquête : 2023-03-24

Conclusion : Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Le responsable n'était pas au courant de la plainte. Il n'a pas reçu d'autre plainte similaire récemment. Aucun employé malade dans les derniers jours.
La salade de choux est préparée à chaque jour et une durée de vie de 2 jours est accordée à ce produit. J'ai vu l'employé laver ses mains et ensuite mettre des gants pour faire le mélange de la salade de chou.
La soupe est préparée à chaque jour. Il s'agit d'un mélange de poudre ajouté à de l'eau bouillante. Vers la fin, du poulet désossé est ajouté à la soupe. Le restant de soupe est jeté à la fin du dernier quart de travail. Le poulet désossé, à partir des poulets rôtis, est gardé 4 jours au réfrigérateur.
Les températures ambiantes des réfrigérateurs étaient conformes.
Pour le maintien chaud de la soupe, la température n'est pas vérifié mais le responsable mentionne qu'elle est assez chaude (vapeur constante). Thermomètre disponible sur place. MW
Les installations de lavage de mains sont conformes et access bles.
Le lave-vaisselle est conforme et présence d'assainisseur sur place.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
895648	2023-03-24 10:10	100	14838	BENNY & CO LAURENTIEN	Wong, Michel	TIA 5M, Plainte, Prélèvement

Échantillons prélevés						
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques		Interprétation
61708			poulet cuit et désossé	Poulet cuit le 21 mars, désossé le 22 mars, expiration le 26 mars, prélevé dans la chambre froide dont la température ambiante était de 0.6C, emballés dans des sacs plastiques.		Conforme
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation	
			Clostridium perfringens	<50 UFC/g	Conforme	
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme	
			M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme	
			NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	1.5E+03 UFC/g	Conforme	
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme	
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques		Interprétation
61709			salade de chou	Salade de choux préparé le 23 mars, avec expiration le 24 mars, prélevée dans la chambre froide dont la température ambiante était de 0.7C, entreposée dans des petits contenants en carton ciré		Conforme
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation	
			Bacillus cereus (MFLP-42)	<250 UFC/g	Conforme	
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme	
			M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme	
			pH d'un aliment (MFHPB-03)			
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme	

Établissement # 14838

BENNY & CO LAURENTIEN
BENNY&CO
12333 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 2Z1

Exploitant : 9199-4590 QUEBEC INC.
Dossier : 1296757-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ À nettoyer: Hotte de ventilation Paniers friteuses Réchaud à soupe ■ L'espace entre le mur et l'évier est sale difficile d'entretien Action prise : Nettoyage de la ventilation prévu cette nuit
2	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Contenants d'aliment empilés sur d'autres contenants d'aliment non recouverts dans la table froide.
3	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Plaque pour le micro-onde qui s'effrite ■ Bac en plastique gris craqué ■ Support à vaisselle en mauvais état (revêtement s'effrite et rouillé) ■ Sacs de livraison en mauvais état
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	■ Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail. Livreur affecté à des tâches alimentaire sans vêtement adéquat
5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillés.	■ Tuile acoustique du plafonds manquante

NOTES

Inspection régulière
Permis MAPAQ payé - non reçu

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.Eric Catudal.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 14838

BENNY & CO LAURENTIEN
BENNY&CO
12333 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 2Z1

Exploitant : 9199-4590 QUEBEC INC.
Dossier : 1296757-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
54910	Poulet cuit et désossé	Environ 200-250 grammes de poulet cuit la veille et désossé, emballé ce matin prélevé un sac dans la chambre froide à 2.1°C.	5.1	
54911	Poulet cuit et désossé	Environ 200-250 grammes de poulet cuit la veille et désossé, emballé ce matin prélevé un deuxième sac dans la chambre froide à 2.1°C.	5.2	

NOTES

Prélèvements effectués dans le cadre du programme régulier d'échantillonnage.

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 Monsieur Samuel Séguin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 14838

BENNY & CO LAURENTIEN
BENNY&CO
12333 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 2Z1

Exploitant : 9199-4590 QUEBEC INC.
Dossier : 1296757-0001

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 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.	■ Le revêtement sur le manche de certains paniers pour friteuse est en mauvais état avec morceaux qui peuvent se détacher.
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Plusieurs tuiles du plafonds de la cuisine sont en mauvais état avec des morceaux qui peuvent se détacher.
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.	■ Filtres de la hotte de ventilation qui sont sales ainsi que le plancher sous des équipements dans la cuisine.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ La porte de la pièce d'entreposage des vidanges, qui donne accès à l'extérieur n'est pas étanche au cadrage de la porte dans le bas. Il y a un très grand espace et on voit très bien la lumière du jour.

ENQUÊTE	
Objet de l'enquête	
COVID-19 OUEST	

NOTES
Enquête de plainte au niveau d'aliment impropre, de l'hygiène et salubrité alimentaires et mesures Covid-19. Lors de l'inspection, je constate qu'il y a une bonne rotation des produits. Il n'y a pas de présence de vermine. Les employés ne mangent pas dans la cuisine mais bien dans le bureau ou petite salle de pause. Peu d'employés travaillent dans la cuisine présentement et le gérant est presque toujours sur place. Le gérant dit avoir reçu une plainte d'un clients il y a quelques jours au sujet d'un demi-poulet dont une partie s'était détaché. Le gérant dit que la partie de poulet s'était détachée vu sa grande tendreté. Au niveau de la Covid-19, plusieurs mesures ont été mises en place au commerce. Il y a entre autres du désinfectant à main à l'entrée pour les clients et aux caisses pour la caissière. Présentement au commande à l'auto l'employé ne porte pas de masque mais donne la commande aux clients à bout de bras et il y a la fenêtre du commande à l'auto qui n'est pas totalement levée et agirait à titre de protection. Il y a des plexiglas au comptoir de service. Il y a des affiches de mesure à respecter. Il y a désinfection du terminal de paiement entre chaque clients qui paient. Il y a désinfection des surfaces dures fréquemment touchées et des toilettes de façon très régulière. D'autres mesures sont aussi en place. Le responsable me dit que dès demain matin il va recevoir un nouveau cartable avec l'ajout de procédures pour la Covid-19. J'ai remis plusieurs documents d'informations et affiches au niveau de la Covid-19. 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 Monsieur Samuel Séguin.

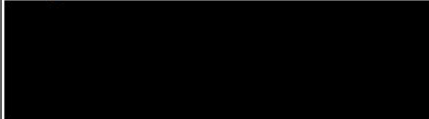
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Historique de la plainte 30243

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-07-30 16:57

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 30243

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☐

Date réception

:

2020-06-23 13:40

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

48 heures

Prise en charge

:

2020-06-23 15:59

Motifs

:

Aliment impropre, COVID19

Santé

:

☒

Délai réel PeC

:

02:19

Délai réel int.

:

17:46

Conclue le

:

2025-07-30

Conclusion

:

Indéterminée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2025-07-30

Description

:

Date de l'incident: 2020-06-23

Le plaignant dit que lorsqu'il est allé chercher sa commande pour apporter. l'employé qui l'a servi, ne portait pas de gants, ni de masque. De plus, à sa grande surprise, lorsqu'il a ouvert la boîte, il a remarqué que la cuisse était à moitié mangée. Il s'est fait rembourser. Il a pris une photo de la cuisse.

Info insp.

:

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2020-06-25	Retour plaig.

Enquêtes											
Établissement	: BENNY & CO LAURENTIEN				Adresse	: 12333 Boul. Laurentien Montréal H4K 2Z1				No établ.	: 14838
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur				Catégorie	: Restaurant service rapide				District	: 25

Charges de risque											
Niveau de risque	: Normal				Maîtrisé	: ☐					
En date du	: 2023-03-24				Maîtrisé le	:					

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq.	: Plainte	2	2020-06-25 00:00	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2018-10-03 13:50	296	Moyen faible								10			S.O.										10	50	10	

Date début enquête	: 2020-06-25	Conclusion	: Indéterminée	Responsabilité de l'exploitant	: ☒	Non-maîtrise des points critiques en cause	: ☐
--------------------	--------------	------------	----------------	--------------------------------	---------------------------------------	--	----------------------------

Notes : 2020-06-25: Lors de l'inspection, je constate qu'il y a une bonne rotation des produits. Il n'y a pas de présence de vermine. Les employés ne mangent pas dans la cuisine mais bien dans le bureau ou petite salle de pause. Peu d'employés travaillent présentement.
Le gérant dit avoir reçu une plainte d'un clients il y a quelques jours au sujet d'un demi-poulet dont une partie était détachée. Le clients n'était pas content et a tenu des propos racistes à la caissière. Le gérant dit que la partie s'était détachée vu la très grandre tendreté du poulet.
Présentement au commande à l'auto l'employé ne porte pas de masque mais donne la commande aux clients à bout de bras et il y a la fenêtre du commande à l'auto qui n'est pas totalement levée et agit à titre de protection. Employée à la caisse respecte les règles d'hygiène. J.A.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
851798	2020-06-25 14:10	80	14838	BENNY & CO LAURENTIEN	Asnong, Jolaine	Plainte, Enquête

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
Conception et utilisation de l'équipement	Loi P-29, art. 3.2, par. 1	
Portes, murs, plafonds	Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1	
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	
Moustiquaires	Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 3	

Domicile

:

Ouimet, Pierre

Adresse

:

:

:

:

Date début enquête

:

2020-06-25

:

:

:

Notes

:

2020-06-25: Photos du plaignant placées dans le S: plainte. J.A.

2020-06-25: J'ai contacté le plaignant et il doit m'envoyer la photo du poulet par messagerie texte. J.A.

Établissement # 14838

BENNY & CO LAURENTIEN
BENNY&CO
12333 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 2Z1

Exploitant : 9199-4590 QUEBEC INC.
Dossier : 1296757-0001

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	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Tuile de céramique manquante au mur de la plonge, près de la trappe à graisse et grand espace à la rencontre du bas des murs et du plancher à plusieurs endroits: plonge + cuisine, ce qui permet l'accumulation d'eau et débris d'aliments et ne facilite pas la prévention de la prolifération des petites mouches. ■ Tuiles acoustiques avec revêtement qui est enlevé et qui pend dans les airs par endroits. Action prise : Il a déjà été prévu de remplacer les tuiles acoustiques au plafond.

NOTES

Visite dans le cadre d'un suivi de maîtrise.
Art. 2.1.2 Conforme.

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. Claude Richard Cusson.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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



TOXI- Benny & co/MONTRÉAL

COG

A :

Inspection-Montréal

2018-10-29 09:29

Masquer les détails

De : COG <COG@msp.gouv.qc.ca>

A : "Inspection-Montréal" <inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca>

Centre des opérations gouvernementales
Direction générale de la sécurité civile et de la sécurité incendie
Ministère de la Sécurité publique

2525, boulevard Laurier, 6e étage B
Québec (Québec) G1V 2L2
Téléphone : 418 643-3256
Téléphone sans frais : 1-866-776-8345
Télécopieur : 418 528-1664
cog@msp.gouv.qc.ca
www.securitepublique.gouv.qc.ca

>>> MAPAQ « Santé animale et inspection des aliments » <smsaia@mapaq.gouv.qc.ca> 2018-10-29 09:27 >>>
Bonjour,

Merci d'avoir communiqué avec le Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments. Nous vous confirmons la réception de votre message. Votre plainte a été transmise au service concerné. Notez que les plaintes sont traitées de façon confidentielle.

Merci et bonne journée,

Steve Bellemare | Inspecteur

Service en ligne MAPAQ

Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

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

Téléphone : 1-800-463-5023 (option 3)

Courriel sectoriel : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

De : MAPAQ « Santé animale et inspection des aliments »

Envoyé : 28 octobre 2018 09:39

À : MAPAQ « Santé animale et inspection des aliments »

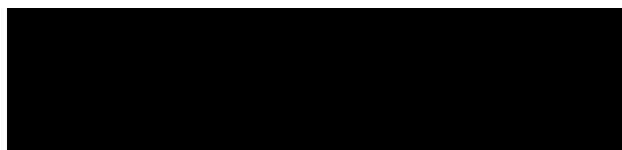
Objet : Porter plainte en ligne

Voici une plainte.

Nom :

Prénom :

Adresse :



Municipalité :

Téléphone :

Nom de

l'établissement :

BENNY & CO.

Adresse :

12333 BOUL. LAURENTIEN, CARTIERVILLE

Date de l'incident :

18-10-26

Description :

la salade que j'ai commandé qui s'appelait la jardinière était moisie et je me suis fait dire que ses comme ça, que les clients mangent gratuit, et ils veulent seulement me rembourser 15% de ma facture au lieu de me rembourser le montant exact jusqu'à ce que je lui demande poliment mon argent au complet si vous voulez plus d'information s.v.p. me contacter

Il s'agit d'une déclaration de toxi-infection alimentaire. Les symptômes sont:

Vomissements

Date de début des

symptômes :

18-10-26

Heure de début des

symptômes :

toute suite en mangeant

Votre formulaire a

bien été envoyé.

Merci.

Historique de la plainte 25887

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-07-30 16:58

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 25887

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Santé : ☐

Sans inspection : ☒

Description :

Date de l'incident 2018-10-26
la salade que j'ai commander qui s'appellait la jardiniere etait moissis et je me suis fait dire que ses comme sa , que les client mange gratuit, et ils voulait seulement me rembourser 15% de ma facture au lieu de me rembourser le montant exact jusqu'a ce que je lui demande poliment mon argent au complet... si vous vouler plus information s.v.p. me contacter
Symptômes: vomissements
Date de début des symptomes 2018-10-26
Heure de début des symptômes tout de suite en mangeant

Déai ciblé PeC : 24 heures

Déai ciblé int. : 48 heures

Déai réel PeC : 08:25

Déai réel int. : 17:02

Prise en charge : 2018-10-29 17:54

Conclue le : 2025-07-30

Statut : Complétée

Motifs : Aliment impropre

Conclusion : Indéterminée

Date statut : 2025-07-30

Info insp. : Inspection récente le 3 octobre, traiter par téléphone svp. Voir ce qui s'est passé avec l'incident de la salade moisie. Il semble y avoir eu conflit. MM

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2018-10-30	Retour plaig.

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
COG, COG	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	418 643-3256

Enquêtes

Établissement : BENNY & CO LAURENTIEN

Secteur activités : Détaillant-restaurateur

Adresse : 12333 Boul. Laurentien Montréal H4K 2Z1

Catégorie : Restaurant service rapide

No établ. : 14838

District : 26

No exploitant : 1296757 1

Charges de risque

Niveau de risque : Normal

En date du : 2023-03-24

Maîtrisé : ☐

Maîtrisé le :

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. :																													
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2018-10-03 13:50	296	Moyen faible								10			S.O.										10	50	10	

Date début enquête : 2018-10-30

Conclusion : Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Discussions téléphonique avec Oscar Reimosa, le responsable, car les propriétaires ne sont pas présents
Les salades sont préparée et utilisée le jour même. Il peut tout de même arrivée qu'elles soient mises en vente le lendemain après vérification.

La politique de remboursement est de remplacé le plat ou d'émettre un crédit restaurant. Normalement ils ne remboursent pas.

Il a été demandé d'être plus vigilant lors de l'évaluation de la qualité alimentaire.

Le responsable n'est pas au courant de la situation ici présente

Établissement # 14838

BENNY & CO LAURENTIEN
BENNY&CO
12333 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 2Z1

Exploitant : 9199-4590 QUEBEC INC.
Dossier : 1296757-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de petites mouches semblables à des drosophiles ou mouches à drain dans la cuisine/plonge arrière. ■ Présence de quelques petites mouches vivantes dans l'aire de service avant. Action prise : J'ai remis et expliqué la feuille d'information sur la lutte aux drosophiles.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Saleté sur drain dans la chambre froide et grillage arrière de l'unité de refroidissement. ■ Saleté dans le coin plonge sur plancher, murs, surfaces sous cuves et tables et certains équipements (friteuses, étagères, tablettes, dessous des fours, réchaud...). ■ Saleté sur murs, plancher à certains endroits, accumulation importante sur filtres des 2 hottes formant un dépôt noir, saleté sur extérieur des sacs de livraison. Action prise : Fortement suggéré: tout retirer section par section, nettoyer plus en profondeur, boucher les trous et espaces, peindre les murs et le plafond avant de tout remettre le matériel nettoyé et assaini. Établir une cédule de nettoyage ou tout autre moyen afin de maintenir les lieux propres en tout temps.
3	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Brosse de métal pour grille très usée et morceaux de métal se détachent facilement au toucher. ■ Plusieurs paniers de friture avec tiges de métal l bres, cuillère araignée (passoire carrée) pour éliminer les débris de l'huile des friteuses avec de nombreuses tiges de métal l bres. ■ Couverde intérieur de la table froide de la cuisine avec morceau de plastique avec styromousse. ■ Grand chariot de métal pour boîtes de carton dans la section entrepôt qui est rouillé. Action prise : La brosse a été immédiatement volontairement détruite.

4	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Tableau de liège avec punaises directement au-dessus des sacs de livraison des commandes et du réchaud des commandes en boîte. ■ Espaces libres au niveau des filtres des 3 hottes, permettant à la poussière et l'air vicié de se retrouver sur les aliments et l'environnement. Action prise : Les punaises ont été immédiatement retirées à ma demande.
5	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ RAPPEL effectué concernant ce point: le port des gants par les manipulateurs d'aliments.
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Espace libre entre le bas des murs et le plancher à certains endroits dans le commerce permettant l'accumulation de saleté et eau, plancher en ciment dans la section entrepôt avec ouverture avec le bas du mur.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Des employés affectés à la préparation des aliments ne portaient pas de couvre-barbe. Action prise : Demande de correction.
2	Les évier de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Robinets de certains évier dont de l'eau s'écoule constamment, ne ferment pas de façon étanche.

NOTES

Le rapport a été rédigé hors de l'établissement et envoyé par courriel.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Envoyé par courriel à M. Samuel Séguin.

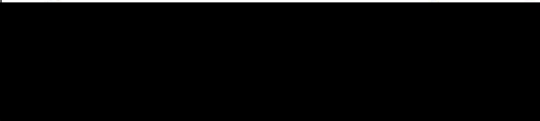
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 14838

BENNY & CO LAURENTIEN
BENNY&CO
12333 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 2Z1

Exploitant : 9199-4590 QUEBEC INC.
Dossier : 1296757-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: contenants à épices, planchers entre/derrière équipements. ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: vélo dans l'aire d'entreposage.
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.	■ Équipement fissuré: porte du mini-bar.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à SAMUEL SÉGUIN.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 14838

BENNY & CO LAURENTIEN
BENNY&CO
12333 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 2Z1

Exploitant : 9199-4590 QUEBEC INC.
Dossier : 1296757-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
34071	Poulet cuit et désossé	Poulet désossé, cuit et désossé le 26 novembre	4	

NOTES

Prélèvement programme d'échantillons- Poulet désossé

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 M.Cédric.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 14838

BENNY & CO LAURENTIEN
BENNY&CO
12333 Boulevard Laurentien
Montréal, Québec
H4K 2Z1

Exploitant : 9199-4590 QUEBEC INC.
Dossier : 1296757-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Présence de trous dans le haut du mur de l'aire de la plonge. Il y a également un trou dans le plafond au-dessus de l'aire de la plonge et une tuile qui n'est pas étanche à une autre.
2	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Protecteurs de néons dans l'aire de préparation brisés et ne recouvrent pas les néons.
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.	■ Petit congélateur blanc avec accumulation de givre à l'intérieur.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Il n'y a présentement pas de registre des personnes titulaires de la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaire. Projet en cours pour faire le registre.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Monsieur Samuel Séguin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE AVEC BUFFET

Période 2020-09-05 au 2021-09-04

Lieu ou véhicule exploité

BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
4795, BOUL. DES LAURENTIDES
LAVAL, (Qc)
H7K 2Z6

Exploitant 9199-4376 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

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

9199-4376 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
179, RUE HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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 **1**

Période **2021-09-05 au 2022-09-04**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
4795, BOUL. DES LAURENTIDES
LAVAL, (Qc)
H7K 2Z6**

Exploitant **9199-4376 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

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

9199-4376 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
179, RUE HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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 **1**

Période **2022-09-05 au 2023-09-04**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
4795, BOUL. DES LAURENTIDES
LAVAL, (Qc)
H7K 2Z6**

Exploitant **9199-4376 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

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

9199-4376 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
60, EMILIEN MARCOUX
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 0B5



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 1

Période 2023-09-05 au 2024-09-04

Lieu ou véhicule exploité

BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
4795, BOUL. DES LAURENTIDES
LAVAL, (Qc)
H7K 2Z6

Exploitant 9199-4376 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

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

9199-4376 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
60, EMILIEN MARCOUX
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 0B5



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 1

Période 2024-09-05 au 2025-09-04

Lieu ou véhicule exploité

BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
4795, BOUL. DES LAURENTIDES
LAVAL, (Qc)
H7K 2Z6

Exploitant 9199-4376 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

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

9199-4376 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
60, EMILIEN MARCOUX
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 0B5



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période **2025-09-05 au 2026-09-04**

Lieu ou véhicule exploité

BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
4795, BOUL. DES LAURENTIDES
LAVAL, (Qc)
H7K 2Z6

Exploitant 9199-4376 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

Permis alimentaires
200, chemin Sainte-Foy, 10e 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**

9199-4376 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - AUTEUIL
60, EMILIEN MARCOUX
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 0B5



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 **1**

Période **2020-09-15 au 2021-09-14**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO. (MC) - BLAINVILLE
70, DE LA SEIGNEURIE OUEST
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 5M3**

Exploitant **9199-4400 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

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

9199-4400 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - BLAINVILLE
179, RUE HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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 **1**

Période **2021-09-15 au 2022-09-14**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO. (MC) - BLAINVILLE
70, DE LA SEIGNEURIE OUEST
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 5M3**

Exploitant **9199-4400 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

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

9199-4400 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - BLAINVILLE
179, RUE HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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 **1**

Période **2022-09-15 au 2023-09-14**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO. (MC) - BLAINVILLE
70, DE LA SEIGNEURIE OUEST
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 5M3**

Exploitant **9199-4400 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

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

9199-4400 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - BLAINVILLE
60, EMILIEN MARCOUX
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 0B5



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 **1**

Période **2024-09-15 au 2025-09-14**

Lieu ou véhicule exploité

BENNY & CO. (MC) - BLAINVILLE
70, DE LA SEIGNEURIE OUEST
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 5M3

Exploitant **9199-4400 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

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

9199-4400 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - BLAINVILLE
60, EMILIEN MARCOUX
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 0B5



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2020-01-19 au 2021-01-18**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO LAURENTIEN
12333, LAURENTIEN
MONTREAL, (Qc)
H4K 2Z1**

Exploitant **9199-4590 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

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

9199-4590 QUEBEC INC..
BENNY & CO LAURENTIEN
179, HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2021-01-19 au 2022-01-18**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO LAURENTIEN
12333, LAURENTIEN
MONTREAL, (Qc)
H4K 2Z1**

Exploitant **9199-4590 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

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

9199-4590 QUEBEC INC..
BENNY & CO LAURENTIEN
179, HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2022-01-19 au 2023-01-18

Lieu ou véhicule exploité

BENNY & CO LAURENTIEN
12333, LAURENTIEN
MONTREAL, (Qc)
H4K 2Z1

Exploitant 9199-4590 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

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

9199-4590 QUEBEC INC..
BENNY & CO LAURENTIEN
179, HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2023-01-19 au 2024-01-18

Lieu ou véhicule exploité

BENNY & CO LAURENTIEN
12333, LAURENTIEN
MONTREAL, (Qc)
H4K 2Z1

Exploitant 9199-4590 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

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

9199-4590 QUEBEC INC..
BENNY & CO LAURENTIEN
179, HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2024-01-19 au 2025-01-18

Lieu ou véhicule exploité

BENNY & CO LAURENTIEN
12333, LAURENTIEN
MONTREAL, (Qc)
H4K 2Z1

Exploitant 9199-4590 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

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

9199-4590 QUEBEC INC..
BENNY & CO LAURENTIEN
179, HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2020-09-12 au 2021-09-11**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO. (MC) - STE-THERESE
320, BOUL. CURE LABELLE
SAINTE-THERESE, (Qc)
J7E 2Y1**

Exploitant **9199-4566 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

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

9199-4566 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - STE-THERESE
179, HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2021-09-12 au 2022-09-11**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO. (MC) - STE-THERESE
320, BOUL. CURE LABELLE
SAINTE-THERESE, (Qc)
J7E 2Y1**

Exploitant **9199-4566 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

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

9199-4566 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - STE-THERESE
179, HENRY-BESSEMER
BOIS-DES-FILION, (Qc)
J6Z 4S9



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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2022-09-12 au 2023-09-11**

Lieu ou véhicule exploité

**BENNY & CO. (MC) - STE-THERESE
320, BOUL. CURE LABELLE
SAINTE-THERESE, (Qc)
J7E 2Y1**

Exploitant **9199-4566 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

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

9199-4566 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - STE-THERESE
60, RUE EMILIEN MARCOUX
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 0B5



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

Nature RESTAURATEUR

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

Période 2024-09-12 au 2025-09-11

Lieu ou véhicule exploité

BENNY & CO. (MC) - STE-THERESE
320, BOUL. CURE LABELLE
SAINTE-THERESE, (Qc)
J7E 2Y1

Exploitant 9199-4566 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

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

9199-4566 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - STE-THERESE
60, RUE EMILIEN MARCOUX
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 0B5



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période 2025-09-12 au 2026-09-11

Lieu ou véhicule exploité

BENNY & CO. (MC) - STE-THERESE
320, BOUL. CURE LABELLE
SAINTE-THERESE, (Qc)
J7E 2Y1

Exploitant 9199-4566 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

Permis alimentaires
200, chemin Sainte-Foy, 10e 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**

9199-4566 QUEBEC INC.
BENNY & CO. (MC) - STE-THERESE
60, RUE EMILIEN MARCOUX
BLAINVILLE, (Qc)
J7C 0B5