



Québec, le 8 juillet 2025



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2025-06-19-005

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 18 juin dernier, concernant les copies des rapports d'inspections des entreprises suivantes : 9382-0264 QUEBEC INC. , 9404-3627 QUEBEC INC. , 9478-2281 QUEBEC INC.

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

Dans les documents qui vous sont transmis, je vous informe que certains renseignements ont été caviardés en application des articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. En effet, ces dispositions ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

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

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

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



Sabrina Marino
Secrétaire générale
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 # 119670

MARCHE FRUITERIE CITE
7427 Avenue Harley
Montréal, Québec
H4B 1L5

Exploitant : 9382-0264 QUEBEC INC.
Dossier : 2559882-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du comptoir réfrigéré libre service était de 12.7°C. ■ Aliments maintenus à une température interne supérieur de 4°C dans le comptoir réfrigéré: - bologne de poulet à 11.8C - paquet de paner à 10.3C - yogurt banane 650 g à 13.6C - yogurt fraise 175 g à 13.7C - yogurt bleuet 175g à 14C Action prise : Aliments déplacés vers une installation conforme.
2 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - Chambre froide, évier, comptoir réfrigéré, présentoirs, intérieur de réfrigérateurs et congélateurs, tablettes d'entreposage, section boucherie, section de poissons salés, distributeur de noix, plancher, murs et autres.
3	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée: Les surfaces en contact avec des aliments doivent être nettoyées et assainies en trois étapes: 1) Laver avec de l'eau chaude et du savon. 2) Rincer avec de l'eau chaude. 3) Assainir avec produit assainisseur approuvé par ACIA.
4	Effectuer une rotation adéquate des aliments de manière à en assurer l'innocuité.	■ Rotation inadéquate des aliments: - yogurt avec date d'expiration du 21 JN et 31 JL - Salami avec date d'expiration du 30 JL Action prise : Aliment retiré de la vente.
5	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence importante de mouches et de drosophiles dans l'établissement.
6	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète ou non fonctionnelle: - absence de distributeur à papier

7	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire. Formation obligatoire: consultez le site www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene ou téléphonez au 1 800 463-5023 https://www.hygienesalubrite.com/fr/gestionnaires-etablissements/ https://www.hygienesalubrite.com/en/food-establishment-managers/
8	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	Collant à mouches installée au dessus des aires de préparation (boucherie).

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.
2	En vertu de l'article 4 du règlement sur l'assainissement des eaux, tous les exploitants des établissements qui préparent des aliments susceptibles de contenir des matières grasses, doivent s'assurer que toutes les eaux provenant de leur établissement soient traitées par un piège à matières grasses (trappe à graisses) avant d'être déversées dans l'égout.	Absence d'un piège à matières grasses.
3	Depuis le 28 mars 2023. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, un article à usage unique fabriqué à partir de plastique non dégradable portant les codes d'identification #6 pour les barquettes, assiettes, contenants, couvercles, tasses ou verres. Les codes #1, #2, #3, #4, #5, #6, #7 sont interdits pour les tasses ou verre, bâtonnets, pailles et ustensiles.	Plastiques à usage unique: barquettes en styromousse pour emballer les fruits et légumes.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 917801		
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 C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.		400\$ à 4,000\$
Loi C-37.01, r2008-47, art. 4, par. b Piège à matières grasses		1,000\$ à 500,000\$
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur		1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants		1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux		500\$ à 15,000\$
■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.		
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS		
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, les articles à usage unique suivants: barquette #6, Assiette #6, Contenant et couvercle #6, Couvercle de tasse ou verre #6, Tasse ou verre, Bâtonnet, Paille, Ustensile #1, #2, #3, #4, #5, #6.		
Loi C-37.01, r2008-47, art. 4, par. b Piège à matières grasses Le propriétaire ou l'exploitant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments doit s'assurer que toutes les eaux provenant du restaurant ou de l'entreprise susceptibles d'entrer en contact avec des matières grasses sont, avant d'être déversées dans un ouvrage d'assainissement, traitées par un piège à matières grasses bien entretenu, installé et utilisé.		

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

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

Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants

Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.

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

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

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

NOTES

PHOTOS PRISES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Sasikaran Pathmathevan.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Patricia Torres

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

Courriel: patricia.torres@montreal.ca

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



Signature

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

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° 310-577374 Référence n° 10093	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
9382-0264 QUEBEC INC.			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
514 482-2777		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Vente au détail	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
2024-08-07 14:00			
Description de l'infraction En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit MARCHE FRUITERIE CITE			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Petite épicerie avec section boucherie.		119670	
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 ☐			
Je me suis présentée le 7 août 2024 à l'établissement Marché Fruiterie Cité pour faire une inspection régulière. Je me suis présentée à l'employée qui était à la caisse, c'est à M. Sasikaran Pathmathevan à qui j'ai expliqué et remis le rapport d'inspection. La compagnie 9382-0264 QUEBEC INC. possède un permis du Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec de catégorie vente au détail - préparation générale en vigueur jusqu'au 2024-08-28 (Photo #1). Le commerce est une épicerie avec une section boucherie. Le commerce offre divers produits ethniques que les clients prennent pour emporter hors de l'établissement. À mon arrivée la porte du commerce était débarrée, l'affiche lumineuse annonçant l'ouverture du commerce où l'on peut lire "Ouvert" sur une fenêtre donnant sur l'extérieur était éclairée.			
☒ 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) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]		Matricule [REDACTED]	
Année Mois Jour 2024-08-09		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° 310-577 374 Référence n° 10093	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Deux employés étaient à faire remplir les comptoirs de fruits & légumes frais et la troisième employée était à la caisse enregistreuse. Lors de l'inspection plusieurs clients se sont présentés, ont acheté des produits qu'ils ont payés à la caisse enregistreuse. Le commerce est composé, au rez-de-chaussée de plusieurs présentoirs réfrigérés et non réfrigérés, une section boucherie avec une chambre froide, une salle d'entreposage et une toilette. L'endroit n'a pas de sous-sol. SECTION BOUCHERIE Cette section était composé d'un présentoir réfrigéré servi par un préposé, un évier avec une table de travail, un bloc de boucher et une chambre froide pour l'entreposage de boîtes de fruits et légumes frais (photo #2). Le robinet de l'évier présentait une accumulation de tâches noires semblables à la moisissure (photo #3). Sur le bloc de boucher il y avait une grande planche à découper, cette planche était très usée et fissurée (photo #4), le mur derrière était en très mauvais état, certains carreaux de céramique étaient cassés laissant des trous et des éclaboussures étaient présentes. Collé sur un côté du bloc, il avait un support pour les couteaux, sur la structure du support il y avait une accumulation d'une couche de poudre semblable à du sel, probablement du poisson salé à vendre au comptoir réfrigéré libre service situé à juste à côté (photo #5). Sur le bloc se trouvait également aussi une enrubanneuse à sac, sa surface ainsi que les environs présentaient une accumulation de matière organique (photo #6). Sous la table de travail il y avait une étagère de rangement, dedans il y avait une boîte en plastique noir dans laquelle se trouvaient plusieurs sacs contenant des céréales comme des lentilles, des haricots et autres, la boîte était couverte de terre et le fond de cette boîte avait une accumulation de déchets alimentaires et matières organiques (photo #7). Sur le présentoir réfrigéré servi par un préposé il y avait une peseuse-étiqueteuse, dont le plateau utilisé pour peser les aliments et le comptoir étaient recouvertes de sel, les boutons de contrôle de la balance étaient collantes (photo #8). Quand j'ai ouvert les portes, j'ai pu voir que les rails de porte étaient recouverts d'une couche de poudre semblable à du sel et les portes présentaient une accumulation de matière organique brunâtre (photo #9). Plus loin il y avait un comptoir réfrigéré en libre service avec des produits comme le poisson salé, la viande en saumure et autres. La tablette d'entreposage présentait une accumulation d'un liquide visqueux et puant (photo #10). Les contenants d'entreposage de poisson salé et les couvercles de chaudières de la viande en saumure étaient complètement recouverts d'éclaboussures sèches (photos #11 et #12). ÉPICERIE Il y avait une section avec un distributeur pour les aliments en vrac tel que grains, fruits secs, céréales et autres. Les contenants ainsi que les tablettes d'entreposage étaient couvertes de poussière (photo #13). Plus loin il y avait plusieurs comptoirs réfrigérés libre service où étaient présents des fruits et légumes frais (photo #14). Dans un de ces réfrigérateurs il y avait de la laitue fraîche, pour éviter que la laitue ne tombe au sol, une plaque de plexiglas a été placée, cette plaque était entièrement recouverte de matière organique gluante (photo #15).			
☒ 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) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-08-09	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° 310-577374 Référence n° 10093	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Certains fruits et légumes étaient dans des boîtes en plastique noir, ces boîtes étaient couvertes de saleté et de déchets alimentaires séchés (photo #16). Plus loin dans l'un des couloirs, il y avait des réfrigérateurs verticaux avec portes vitrées, les étagères étaient sales et certaines présentaient des traces de taches semblables à la moisissure (photo #17). Au bout de ce même couloir, il y avait deux congélateurs verticaux avec portes vitrées libre service dans lesquels se trouvaient plusieurs paquets et boîtes de viande congelée, les étagères du bas avaient une accumulation de liquide sale accumulé congelé mélangé avec de débris alimentaires (photos #18 et #19).			
F		DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ - préparation générale.		
N° permis :	2559882-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9382-0264 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2023-08-29		
Date d'expiration :	2024-08-28		
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) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-08-09	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

10093

MARCHE FRUITERIE CITE #119670
9382-0264 QUEBEC INC
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5
Photos prises le 2024-08-07, art 2.2.1
P.Torres [REDACTED]

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

PERMIS 2559882-0001-01

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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2023-08-29 au 2024-08-28**

Lieu ou véhicule exploité
**MARCHE FRUITERIE CITE
7427, AV. HARLEY
MONTREAL, (Qc)
H4B 1L5**

Exploitant **9382-0264 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

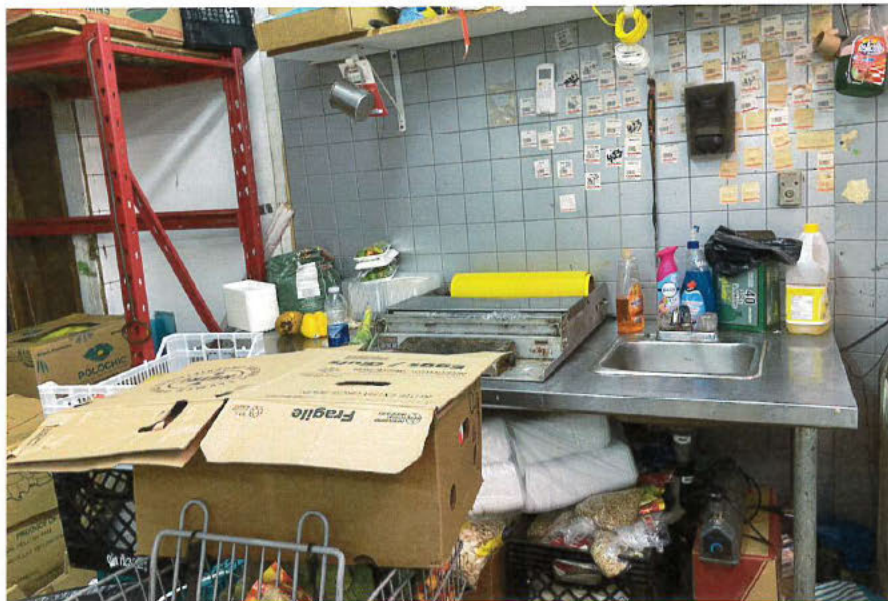


PHOTO #2

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

MARCHE FRUITERIE CITE #119670
9382-0264 QUEBEC INC
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5
Photos prises le 2024-08-07, art 2.2.1
P.Torres [REDACTED]



PHOTO #3



PHOTO #4

MARCHE FRUITERIE CITE #119670
9382-0264 QUEREC INC
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5
Photos prises le 2024-08-07, art 2.2.1
P.Torres [REDACTED]



PHOTO #5

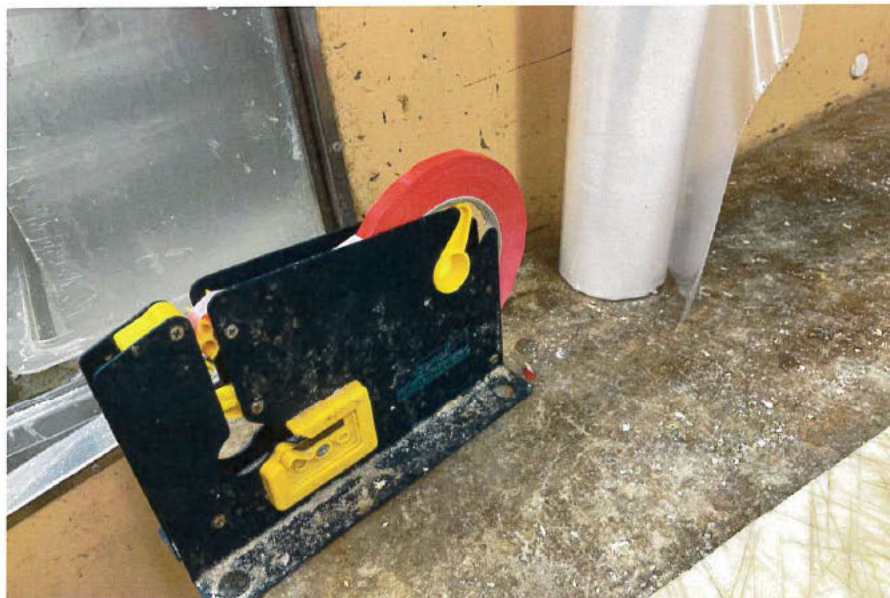


PHOTO #6

_____ [REDACTED]

_____ [REDACTED]

MARCHE FRUITERIE CITE #119670
9382-0264 QUEBEC INC
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5
Photos prises le 2024-08-07, art 2.2.1
P.Torres [REDACTED]



PHOTO #7



PHOTO #8

MARCHE FRUITERIE CITE #119670
9382-0264 QUEBEC INC
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5
Photos prises le 2024-08-07, art 2.2.1
P.Torres



PHOTO #9



PHOTO #10

MARCHE FRUITERIE CITE #119670
9382-0264 QUEBEC INC
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5
Photos prises le 2024-08-07, art 2.2.1
P.Torres [REDACTED]



PHOTO #11



PHOTO #12

MARCHE FRUITERIE CITE #119670
9382-0264 QUEBEC INC
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5
Photos prises le 2024-08-07, art 2.2.1
P.Torres



PHOTO #13



PHOTO #14

MARCHE FRUITERIE CITE #119670
9382-0264 QUEBEC INC
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5
Photos prises le 2024-08-07, art 2.2.1
P.Torres



PHOTO #15

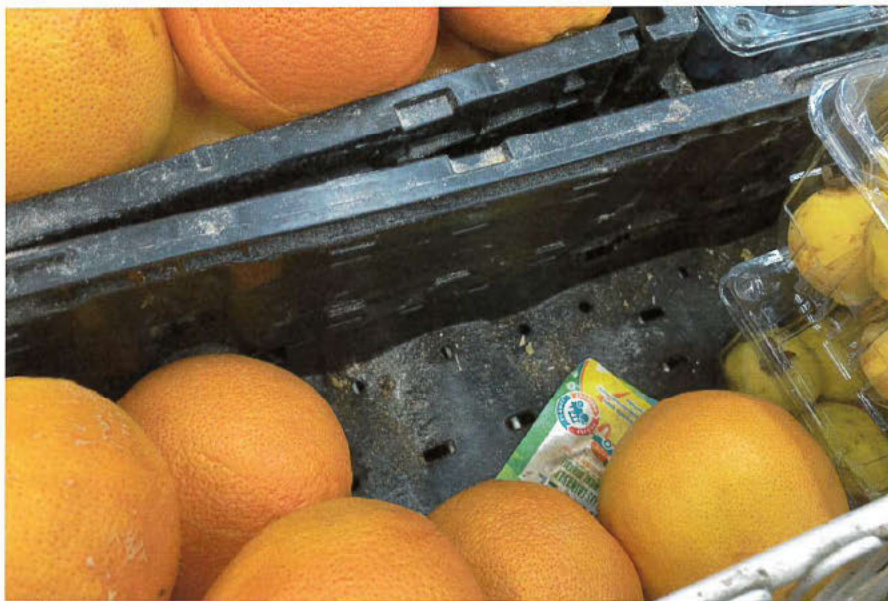


PHOTO #16

MARCHE FRUITERIE CITE #119670
9382-0264 QUEBEC INC
7427 Av. Harley, Montréal, Québec, H4B 1L5
Photos prises le 2024-08-07, art 2.2.1
P.Torres [REDACTED]



PHOTO #17



PHOTO #18

[REDACTED]

s - [REDACTED]



--	--

--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

--	--

CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

324015274

Greffé : Dossier N°

Poursuivante:

VILLE DE MONTRÉAL
C.P. 11046, Succ. Centre Ville
Montréal (Québec) H3C 4Y2

C.M.M.

VOIR
AU
VERSO

A Défendeur	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom
	3	9382-0264 Quebec Inc
	Adresse	App.
	7427 Av. Harley	
Localité	Montréal	
Prov./État	Code postal	Date de naissance (a-m-j)
QC	H4B1L5	
☐ Permis de conduire	☐ Certificat	☐ Licence
☐ Autre permis	☐ FCE	Prov./État
	2559882-0001	QC

B Infraction	Loi / Règlement
	C.M.M. R. 2008-47
	Article(s)
	art. 4 par b)
	Codification
	1007
Description de l'infraction	Date de l'infraction (a-m-j)
en n'ayant pas installé, utilisé et/ou entretenu correctement un piège à matières grasses, tel que requis pour toutes les eaux provenant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments, susceptibles d'entrer en contact avec des matières grasses	24 10 09
quant qu'elles soient déversées dans	Heure (H-M)
12 00	
C Endroit	un ouvrage d'assainissement.

C Lieu	Marché Fruiterie Cité
	7427 Harley, Montréal, QC
Ville ou arrondissement	CN 26

D \$ PEINE	Peine minimale	Frais minimal	Montant total réclamé
	1000 \$	326 \$	1 326 \$

E	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai signifié	
	☒ A ☒ B ☒ C		☒ lors de la perpétration de l'infraction	
	et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise par le défendeur.		☐ après la perpétration de l'infraction	
	Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées)		un double du constat par la remise:	
	Patricia Torie		☒ au défendeur	
			☐ autrement	
	Nom (lettres moulées)		M. Sasikaran	
	Pathmathavan		Secrétaire	
	Même que attestation			
QUALITÉ		Agent de la paix		
Matricule		Unité		
☐ Agent de la paix		☐ Huissier		
☒ Autre (spécifiez)		Date de signification (a-m-j)		
Inspecteur		24 10 09		
Service		Heure (h-m)		
AL		15 10		
☐ Je n'ai pas constaté l'infraction.		Si la signification a été faite par le poste, la date et l'heure de signification sont celles indiquées sur l'avis de réception ou de signification.		
Signature		Signature		

324015274

OUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 324015274

Dossier N°

Code d'événement
10327

FAITS ET GESTES PERTINENTS PAGE 1, RECTO

A Avec ma collègue Rose A. Théodore, je me suis rendu le 9 octobre 2024 au Marché fruitier cité pour effectuer une inspection régulière. Je me suis présentée avec ma carte d'inspecteur à l'employée au comptoir-caisse. Le

secrétaire, selon le R.E.Q., M. Sasikaran Pathmathavan est venu à ma rencontre lors de la remise du rapport. Il y avait plusieurs clients en ligne prêts à payer ses achats à la caisse enregistreuse et

B autres clients qui faisaient ses achats aux différentes allées du supermarché.

Le supermarché était composé d'une section boucherie en arrière composé d'un évier, un comptoir réfrigéré et une chambre froide. Le permis MAPAQ était affiché et en vigueur jusqu'à 2025-08-28 (photo #1). Ce supermarché coupe, portionne, emballe la viande crue telle que le poulet, le boeuf et du poisson. Pendant mon inspection, rendu à la section boucherie, j'ai constaté un évier ☒ Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B		J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B	
Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre		Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre	
Inspectrice		Inspectrice	
Nom et prénom (en lettres moulées) Torres, Patricia		Nom et prénom (en lettres moulées) THEODORE ROSE ALVIN	
Signature [Signature]		Signature [Signature]	
Matricule [Matricule]	Date (a-m-j) 24/10/20	Matricule [Matricule]	Date (a-m-j) 24/12/27

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 324015274

☒ SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C permettant le nettoyage des équipements et des ustensiles. J'ai regardé sous l'évier pour vérifier la présence d'un piège à matières grasses. Aucun piège n'était pas présent. J'ai demandé à l'employé

s'il y en avait un et il n'était pas en mesure de me répondre. Plus tard, le responsable M. Pathmathévan m'a confirmé qu'aucun piège n'était installé et qu'il demandera au

D propriétaire d'immeuble d'installer un. J'ai remis le rapport d'inspection à la fin de la visite à M. Pathmathévan, je lui ai expliqué qu'il y a un constat billet pour l'absence de piège à matière grasse (art. 4 b). Les particules de gras venant de la viande crue étaient en contact direct avec les plateaux et couteaux¹ étaient

Jour de la semaine
☐ Lundi ☐ Mardi ☐ Mercredi ☐ Jeudi ☐ Vendredi ☐ Samedi ☐ Dimanche

E ☐ TÉMOIN(S) CIVIL(S) Nom, Prénom

Adresse
l'avis dans l'évier en question.

Nom, Prénom

Adresse

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ C ☒ D

Qualité
☐ Agent de la paix ☒ Autre

Nom et prénom (en lettres mouillées)
Inspectrice

Signature

Matricule

Date (a-m-j)

24/11/2010

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ C ☒ D

Qualité
☐ Agent de la paix ☒ Autre

Nom et prénom (en lettres mouillées)
Inspectrice

Signature

Matricule

Date (a-m-j)

24/11/2017

PERMIS

2559882-0001-01

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

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET
Période

Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0

2024-08-29 au 2025-08-28

Lieu ou véhicule exploité

MARCHE FRUITERIE CITE
7427, AV. HARLEY
MONTREAL, (Qc)
H4B 1L5

Exploitant 9382-0264 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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

Établissement # 121519

RESTAURANT CUISINE CANTONAISE
84 Rue De La Gauchetière Ouest
Montréal, Québec
H2Z 1C1

Exploitant : 9404-3627 QUEBEC INC.
Dossier : 2620742-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Nouilles aux oeufs, nouilles au riz et riz cuit à la température de la pièce inutilement. Températures respectives de 15, 27 et 28°C Action prise : Relocalisation immédiate des aliments dans le réfrigérateur
2 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Il y a des excréments de souris sur le plancher du sous-sol, sur une table de travail sur laquelle l'employée était en train de couper de la courge, sur les tablettes de rangement des ingrédients, sur le meuble où est entreposé le batteur mélangeur, sur une table près du grand évier utiliser pour nettoyer les fruits et légumes et pour le lavage des mains ainsi que sur le plancher de la chambre froide au sous-sol. Action prise : Nettoyage et désinfection a débuté pendant l'inspection.
3	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Aliment dont l'innocuité n'est pas assurée. il y avait 3 kg de courge sur la table de travail infestée d'excréments de souris ainsi qu'un demi melon. Action prise : Destruction volontaire du 3 kg de melon coupé et du demi melon
4	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ La quasi totalité des aliments dans les réfrigérateurs de la cuisine ne sont pas protégés
5	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 le réfrigérateur de la cuisine

6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Lieux malpropres: Hotte principale de ventilation, des gouttellettes de graisses sont en suspend au-dessus de la zone de cuisson. Les contours des équipements de cuisson enduient de graisse. Plancher sous les appareils très sale. Surfaces et poignées des portes de réfrigérateurs et congélateurs sont sales et collantes.
7	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Le bas du réfrigérateur au-dessus de la trappe à graisse dans la cuisine est cassé. Les couvercles de congélateurs sont cassés. Un autre réfrigérateur dans la cuisine est réparé avec du ruban adhésif.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 895430

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

À mon arrivée, il y avait des clients attablés dans la salle à manger en train de manger leur repas.

Il y avait un serveur, 3 employés dans la cuisine et une employée qui coupait des melons au sous-sol. Le président, M. Wei Chen Wang est arrivé au début de mon inspection dans la cuisine.

La compagnie est enregistrée au REQ et en vigueur
Le permis MAPAQ est affiché au bar et valide.
Des photos ont été prises

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

Le rapport d'inspection a été remis à Wei Chen Wang.

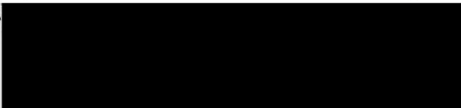
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveault, 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° 310563455 Référence n° 9165	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9404-3627 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
84 Rue De La Gauchetière Ouest, Montréal Québec H2Z 1C1			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
(514) 397-9410		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2.	
2023-03-20 13:50			
Description de l'infraction En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Restaurant Cuisine Cantonaise			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
84 Rue De La Gauchetière Ouest, Montréal Québec		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant avec service aux tables		121519	
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 présenté au restaurant Cuisine cantonaise avec ma collègue Kim Deveault pour faire une inspection du commerce. Lors de la visite, la porte du commerce était déverrouillée et des clients étaient attablés dans la salle à manger en train de manger leur repas. En arrivant, je me suis identifié au serveur dans la salle à manger avant de me diriger dans la cuisine. Dans la cuisine, il y avait 3 employés à la préparation et cuisson des aliments et une autre au sous-sol qui coupait des légumes. Le président, M Wei Chen Wang, est arrivé quelques minutes après le début de l'inspection et c'est à ce dernier que j'ai remis le rapport de visite. Le permis du MAPAQ portant le numéro 2620742-0001-01 et adressé à l'exploitant 9404-3627 QUÉBEC INC., était affiché au comptoir de la caisse enregistreuse et expirait le 31 octobre 2023 (photo 1). Selon le Registraire des entreprises du Québec, la compagnie était enregistrée 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 ☒ 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) BILODEAU PIERRE		Nom et prénom (en majuscules) DEVEAULT KIM	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-03-23	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-04-18
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 527, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310503455 Référence n° 9165	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le restaurant est constitué d'une salle à manger et d'un comptoir pour le service et le paiement des repas. Au fond de la salle à manger, il y a deux portes battantes donnant accès à l'aire de lavage et la cuisine. On peut y retrouver un lave-vaisselle, des étagères de rangement de la vaisselle, un réchaud, des réfrigérateurs et congélateurs, des appareils de cuisson et des surfaces de travail. Entre l'aire de lavage de la vaisselle et la cuisine, il y a un escalier menant au sous-sol. Ce dernier est composé de congélateurs, d'étagères de rangement des denrées alimentaires, d'une chambre froide et d'un espace de travail avec surfaces de travail. SOUS-SOL: Dans une des marches de l'escalier, j'ai remarqué la présence d'un excrément de rat (photo 2). En arrivant dans la partie d'entreposage des denrées alimentaires sèches, j'ai constaté que sur le plancher autour d'une des pattes des étagères de rangement, il y avait des excréments de souris (photo 3). Des excréments jonchaient la surface de plusieurs tablettes d'entreposage (photos 4, 5 et 6). Plus loin, il y avait une section où une employée était en train de couper des courges sur une table de travail (photo 7). J'ai demandé à la personne de dégager la table de travail. J'ai remarqué qu'il y avait des excréments de souris un peu partout sur la surface (photos 8, 9, 10 et 11). Sur le plancher sous une des tables de travail, il y avait une grande quantité d'excréments de souris (photo 12). Après cette section de préparation, il y avait une autre section de rangement. Sur le plancher à l'entrée de cette partie du sous-sol, il y avait des excréments (photo 13). Il y avait des excréments à plusieurs endroits sur le plancher dans cette partie du sous-sol ainsi qu'un trou dans le bas d'un des murs permettant facilement aux rongeurs de s'infiltrer (photos 14 et 15). Sur le dessus du comptoir, il y avait des excréments (photos 16 et 17). La table sur laquelle le robot mélangeur était déposé présentait aussi des excréments (photos 18). CHAMBRE FROIDE: Des excréments de souris étaient également présents sur le plancher de la chambre froide (photos 19 et 20). De chaque côté de la porte, il y avait des trous pouvant permettre facilement aux rongeurs d'entrer dans la pièce et qui avaient été réparés partiellement avec des tampons métalliques et du ruban adhésif (photos 21 et 22).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis du M.A.P.A.Q. restauration, préparation générale sans buffet		
N° permis :	2620742-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9404-3627 QUÉBEC INC.		
Date de délivrance :	2022-11-01		
Date d'expiration :	2023-10-31		
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 Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU PIERRE		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) DEVEAULT KIM	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-03-23	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-04-18
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

9165

Restaurant Cuisine Cantonaise No. établissement 121519
EXPLOITANT: 9404-3627 QUEBEC INC.
84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
Photo prise le : 2023-03-29 -Art : 2.1.2.
P. BILODEAU: [REDACTED] K. DEVEAULT: [REDACTED]

Photo 1

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

PERMIS 2620742-0001-01

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-20, s. 9, 1er al., par. m ou n)

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2022-11-01 au 2023-10-31**

Lieu ou véhicule exploité
**RESTAURANT CUISINE CANTONAISE
84, DE LA GAUCHETIÈRE O.
MONTREAL, (Qc)
H2Z 1C1**

Exploitant **9404-3627 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

Photo 2



Photo 3



Photo 4

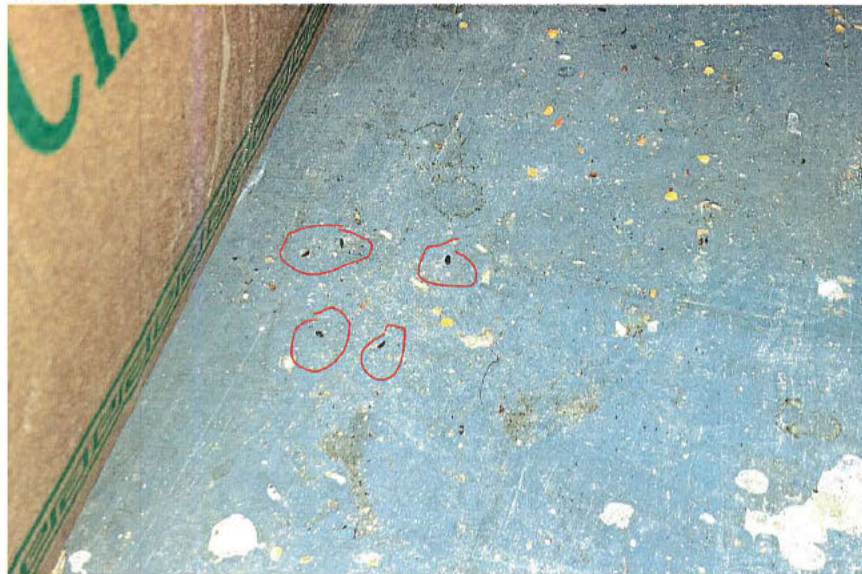


Photo 5



Photo 6



Restaurant Cuisine Cantonaise No. établissement 121519
EXPLOITANT: 9404-3627 QUEBEC INC.
84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
Photo prise le : 2023-03-20 -Art : 2.1.2.
P. BILODEAU: [REDACTED] K. DEVEAULT: [REDACTED]

Photo 7



Photo 8



Photo 9



Photo 10



Restaurant Cuisine Cantonaise No. établissement 121519
EXPLOITANT: 9404-3627 QUEBEC INC.
84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
Photo prise le : 2023-03-20 -Art : 2.1.2.
P. BILODEAU: [REDACTED] K. DEVEAULT : [REDACTED]

Photo 11



Photo 12



Photo 13



Photo 14



==

==

Photo 15



Photo 16



Restaurant Cuisine Cantonaise No. établissement 121519
EXPLOITANT: 9404-3627 QUEBEC INC.
84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
Photo prise le : 2023-03-20 -Art : 2.1.2.
P. BILODEAU: [REDACTED] K. DEVEAULT: [REDACTED]

Photo 17



Photo 18



Photo 19



Photo 20



Photo 21



Photo 22



Établissement # 121519

RESTAURANT CUISINE CANTONAISE
84 Rue De La Gauchetière Ouest
Montréal, Québec
H2Z 1C1

Exploitant : 9404-3627 QUEBEC INC.
Dossier : 2620742-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Aliment cru entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger dans la chambre froide au sous-sol et dans un frigo dans l'aire de préparation. Action prise : Aliments déplacés de façon conforme.
2	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate. L'assainisseur n'est pas bien utilisé. Utilisation de l'eau de javel dilué plus que 24 heures.
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète, il n'y avait pas de savon à main.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Contenants d'aliments divers et équipements à cuisson et à préparation encrassés. Au sous sol, bacs d'entreposage et leur couvercles présentent un accumulation de saleté. Présence de moisissure dans un frigo avec des aliments frais, dans la machine à glace et sur le mur et le plafond dans la cuisine. ■ Poussière présente sur le plafond et sur le mur derrière le four à vapeur. Une grande accumulation de graisse dans divers endroit de la cuisine.
5	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Poison à rongeur présent librement sur le plancher dans l'aire de préparation à côté du four à vapeur. Poison à rongeur placé dans des contenants non fermés au sous-sol dans un aire de préparation.

AUTRES REMARQUES

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

1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre froide au sous-sol. Un chaudière contenant une sauce chaude placée directement sur le plancher pour refroidir.
2	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	■ L'éclairage dans la réserve sèche est insuffisant pour l'exécution des opérations.
3	Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entre en vigueur le 28 mars 2023. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549 .	■ Couvertures à usage unique en plastique utiliser pour emporter et un contenant en plastique sans les indications de numéro de plastique.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 907479

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 C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.	400\$ à 4,000\$
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 C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.

Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, les articles à usage unique suivants: barquette #6, Assiette #6, Contenant et couvercle #6, Couvercle de tasse ou verre #6, Tasse ou verre, Bâtonnet, Paille, Ustensile #1, #2, #3, #4, #5, #6.

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

Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique.

Des photos ont été prises.

Lors de la visite il y avait des clients attablés dans la salle à manger et j'étais témoin de transaction à la caisse enregistreuse. Il y avait plusieurs employés qui préparaient et cuisinaient des aliments dans la cuisine.

Selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie 9404-3627 QUEBEC INC. est immatriculée et en vigueur.

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 Wei Chen Wang.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Athena Bisb kos, 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° 310-569836 Référence n° 91068	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9404-3627 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
84 Rue De La Gauchetière Ouest, Montréal Québec H2Z 1C1			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		(514) 397-9410	
		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
2023-12-20 13:40			
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 locaux sanitaires			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Restaurant Cuisine Cantonaise			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
84 Rue De La Gauchetière Ouest, Montréal Québec		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant avec service aux tables		121519	
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 présenté au restaurant Cuisine cantonaise avec ma collègue Athena Bisbikos pour faire une inspection du commerce. Lors de la visite, la porte du commerce était déverrouillée et des clients étaient attablés dans la salle à manger en train de manger leur repas. En arrivant, je me suis identifié à M. Wei Chen Wang, également président de la compagnie 9404-3627 QUÉBEC INC., qui était dans la salle à manger et c'est à ce dernier que j'ai remis le rapport de visite. Dans la cuisine, il y avait plusieurs employés à la préparation et cuisson des aliments et une autre employée au sous-sol qui coupait des légumes. Le permis du MAPAQ portant le numéro 2620742-0001-01 et adressé à l'exploitant 9404-3627 QUÉBEC INC., était affiché au comptoir de la caisse enregistreuse et expirait le 31 octobre 2024 (photo 1). Selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie était enregistrée 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 ☒ 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) DEVEAULT, KIM		Nom et prénom (en majuscules) BISBIKOS, ATHENA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-01-12	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-01-29
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° 310-569836 Référence n° 9668	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le restaurant est constitué d'une salle à manger et d'un comptoir pour le service et le paiement des repas. Au fond de la salle à manger, il y a deux portes battantes donnant accès à l'aire de lavage et à la cuisine. On peut y retrouver un lave-vaisselle, des étagères de rangement de la vaisselle, un réchaud, des réfrigérateurs et congélateurs, des appareils de cuisson et des surfaces de travail. Entre l'aire de lavage de la vaisselle et la cuisine, il y a un escalier menant au sous-sol. Ce dernier est composé de congélateurs, d'étagères de rangement des denrées alimentaires, d'une chambre froide et d'un espace de travail avec surfaces de travail. Lors de la visite d'inspection, j'ai constaté de la malpropreté de façon généralisée à l'établissement. Voici le détail; CUISINE (photos 2 et 3) Tout près de la zone de cuisson, il y avait un chariot métallique mobile avec plusieurs contenants d'assaisonnements pour les aliments. Tous ces contenants étaient visiblement collants et la surface d'entreposage étaient remplis de liquide et de débris alimentaires (photo 4). Sous la table de travail, juste devant la zone de cuisson, plusieurs bacs avec à l'intérieur de ceux-ci d'autres contenants d'assaisonnements, de denrées sèches et de sauces diverses. La grande majorité des bacs et des contenants étaient remplis d'éclaboussures et de débris alimentaires d'accumulés (photos 5 et 6). Un peu plus loin, la chaudière d'un liquide alimentaire était visiblement encrassée et des débris alimentaires étaient laissés sur la surface du couvercle (photo 7). J'ai également constaté que le bloc de boucher, sur lequel était coupé directement des aliments, était incrusté d'une couche noire de saleté qui visiblement pouvait se détacher par le frottement du couteau (photo 8). Les commutateurs, la poignée ainsi que la devanture de la cuisinière au gaz étaient tous remplis d'une couche de matière organique brune et collante (photo 9). L'ouvre-boîte fixé à une table de travail était couvert d'une couche noire et de coulures alimentaires sur toute sa structure (photo 10). L'intérieur de l'un des réfrigérateurs présentait de la moisissure noire d'accumulée sur les parois ainsi qu'autour de la grille de ventilation, juste au-dessus d'aliments entreposés (photo 11). La structure métallique des étagères de rangement pour la vaisselle propre présentait une épaisse couche de matière grasseuse (photo 12). Toujours dans la cuisine, le mur derrière le grand four vapeur et la cuisinière au gaz ainsi que le mur, la structure métallique devant la fenêtre et l'horloge au dessus du bloc de boucher était rempli de poussière et visiblement enrobé d'une matière grasseuse (photos 13 et 14). Le plafond de la cuisine était aussi couvert de moisissure (photo 15). SOUS-SOL (photo 16) L'intérieur de la porte de la chambre froide avait visiblement une accumulation de saleté noire sur toute sa longueur (photo 17). La surface du couver d'un congélateur de type tombeau était complètement noircie par ☒ 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) DEVEAULT, KIM		Nom et prénom (en majuscules) BISBIKOS, ATHENA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-01-12	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-01-29
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° 310-569836 Référence n° 9668	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
de l'accumulation de saleté (photo 18). Un grand batteur mélangeur qui était utilisé pour différentes préparations alimentaires à l'établissement avait sur toute sa structure des amas de matières alimentaires collés sur la surface de l'appareil (photos 19 et 20). L'intérieur des parois de la machine à glace avait la présence de moisissure noire (photos 21). Le couvercle d'un bac pour denrées sèches était noirci par la saleté (photo 22). De grandes poubelles servant à l'entreposage des oignons frais et de la farine étaient rempli de résidus alimentaires sur leur surface (photos 23 et 24). Finalement, la surface du couvercle d'un congélateur tombeau était très encrassé de matière collante brunâtre (photo 25).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis du M.A.P.A.Q. restauration, préparation générale sans buffet		
N° permis :	2620742-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9404-3627 QUÉBEC INC.		
Date de délivrance :	2023-11-01		
Date d'expiration :	2024-10-31		
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) DEVEAULT, KIM		Nom et prénom (en majuscules) BISBIKOS, ATHENA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-01-12	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-01-29
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

9668

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos [REDACTED]

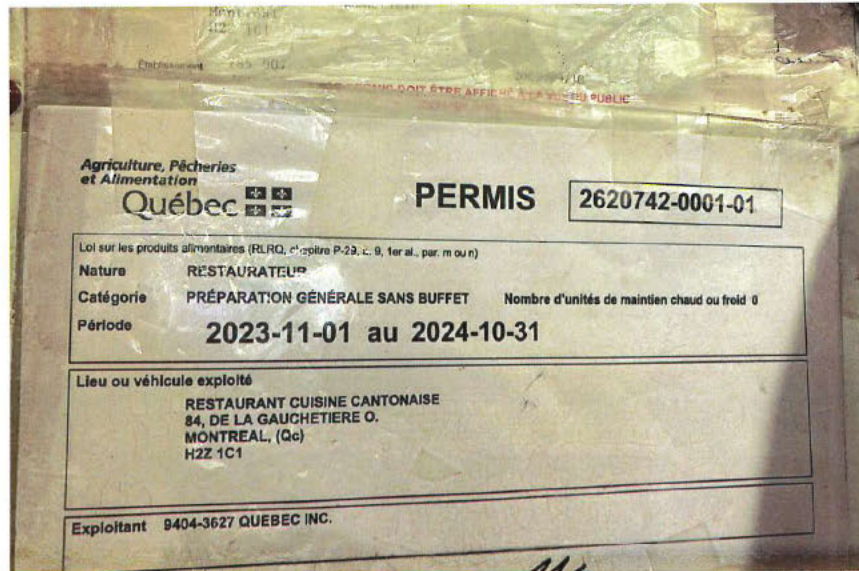


PHOTO 1

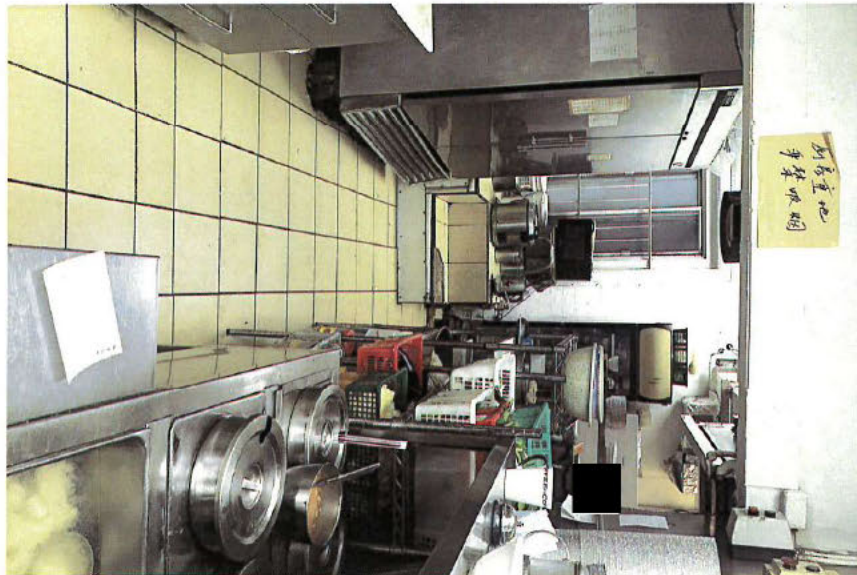


PHOTO 2

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveau [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos [REDACTED]



PHOTO 3



PHOTO 4

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos [REDACTED]



PHOTO 5



PHOTO 6

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos [REDACTED]



PHOTO 7



PHOTO 8

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveau [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos [REDACTED]



PHOTO 9

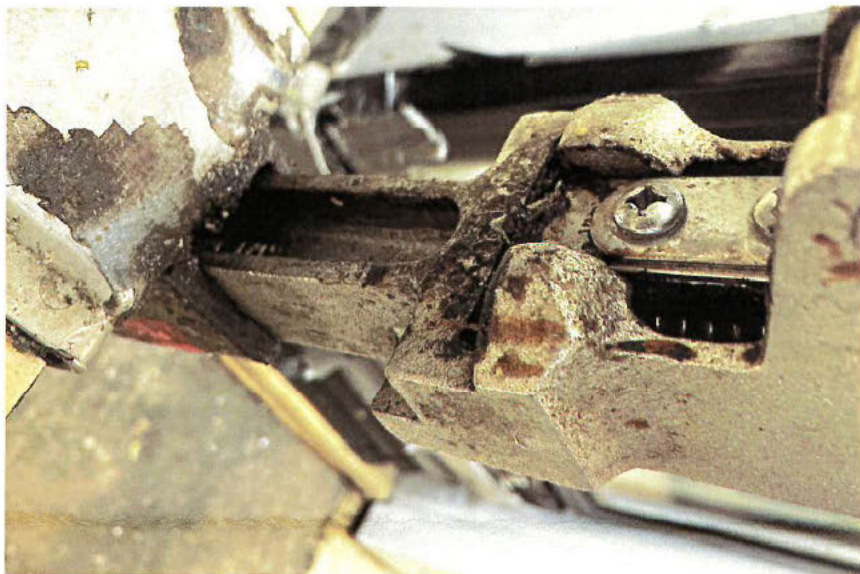


PHOTO 10

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos [REDACTED]



PHOTO 11



PHOTO 12

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos [REDACTED]



PHOTO 13



PHOTO 14

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveault, [REDACTED] NSP: Athena Bisbikos, [REDACTED]



PHOTO 15



PHOTO 16

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveau [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos [REDACTED]



PHOTO 17

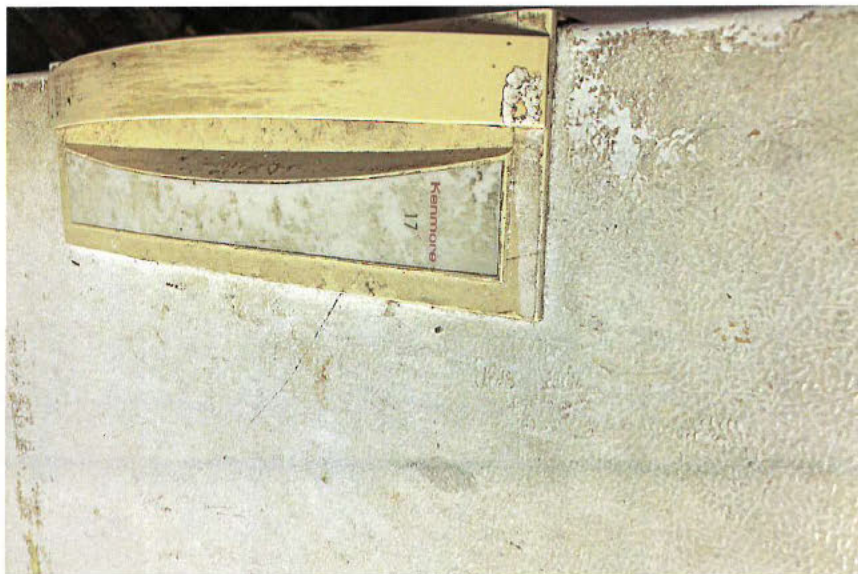


PHOTO 18

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveau [REDACTED] NSP: Athena Bisbikos [REDACTED]

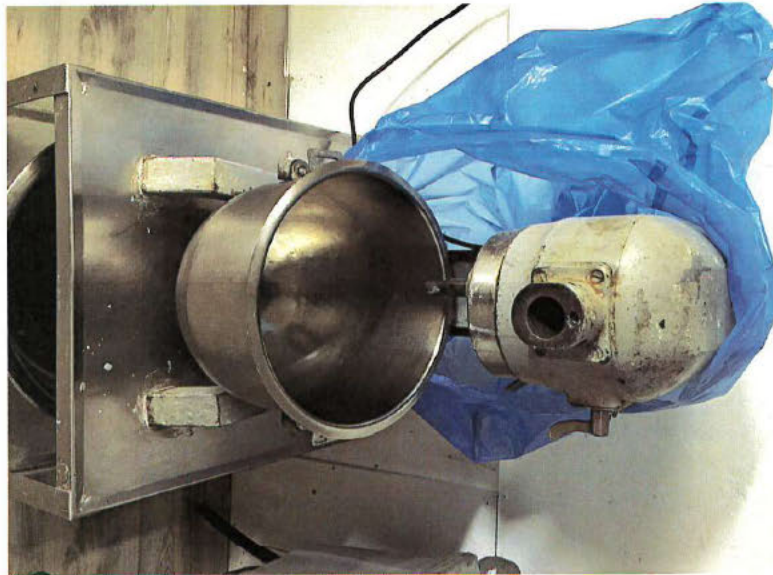


PHOTO 19



PHOTO 20

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos [REDACTED]



PHOTO 21



PHOTO 22

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2023-12-20
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos [REDACTED]

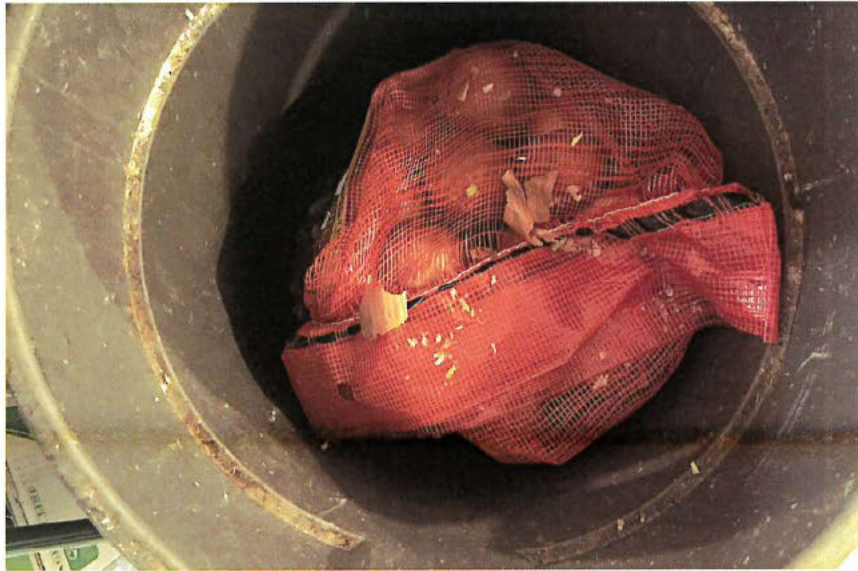


PHOTO 23



PHOTO 24

INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Athena Bisbikos

[illegible]

Établissement # 121519

RESTAURANT CUISINE CANTONAISE
84 Rue De La Gauchetière Ouest
Montréal, Québec
H2Z 1C1

Exploitant : 9404-3627 QUEBEC INC.
Dossier : 2620742-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée sur les tables de travail. Action prise : Il a été demandé de préparer une solution de javel en attendant de se procurer un assainisseur de grade alimentaire.
2	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Aliments non recouverts lors de son entreposage.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: réfrigérateurs (extérieur et intérieur, joints étanchéité), extérieur des équipements de cuisson, contenants alimentaires, hotte de ventilation, vivier, extérieur des congélateurs.
4	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Au sous-sol, plusieurs couvercles de congélateur tombeau sont brisés, non étanches et ayant une partie de l'isolant exposé.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 915417

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	5,000\$ à 50,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue

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, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

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

Raison de la visite: plainte pour motif tox- infection alimentaire probabale

Le restaurant est ouvert, en opération

Plusieurs clients attablés

Deux employés en train de préparer des aliments, 1 employé en train de laver les ustensiles dans la section du lave vaisselle, 1 serveur

Le président de la compagnie 9404-3627 QUEBEC INC. s'est présenté lors de la visite et nous a accompagné

Selon REQ, la compagnie est immatriculée et en vigueur.

Des photos sont prises.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Weichen Wang.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

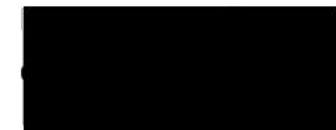
Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Jessica Tran, 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° 30-57547B Référence n° 10002	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9404-3627 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal 84 Rue De La Gauchetière Ouest, Montréal Québec H2Z 1C1			
Téléphone (résidence) (514) 397-9410		Téléphone (travail) (514) 397-9410	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2024-06-17 11:38		☐ 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 locaux sanitaires			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit RESTAURANT CUISINE CANTONAISE			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 84 Rue De La Gauchetière Ouest, Montréal Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant avec service aux tables		N° établissement 121519	
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 présenté au restaurant Cuisine cantonaise avec ma collègue TRAN, JESSICA pour faire une visite suite à une plainte pour motif toxico-infection alimentaire probable. Lors de la visite, la porte du commerce était déverrouillée et des clients étaient attablés dans la salle à manger en train de manger leur repas. Je me suis identifié à M. Wei Chen Wang, président de la compagnie 9404-3627 QUÉBEC INC., qui s'est présenté lors de la visite et c'est à ce dernier que j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection. Dans la cuisine, il y avait deux employés à la préparation des aliments, une autre employée en train de laver les ustensiles et un serveur. Le permis du MAPAQ portant le numéro 2620742-0001-01 et adressé à l'exploitant 9404-3627 QUÉBEC INC. était affiché au comptoir de la caisse enregistreuse et expirait le 31 octobre 2024 (photo 1). Selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie était enregistrée 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) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-06-19	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-06-20
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° 30-575473 Référence n° 10002	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Le restaurant est constitué d'une salle à manger et d'un comptoir pour le service et le paiement des repas. Au fond de la salle à manger, il y a deux portes battantes donnant accès à l'aire de lavage et à la cuisine. On peut y retrouver un lave-vaisselle, des étagères de rangement de la vaisselle, un réchaud, des réfrigérateurs et congélateurs, des appareils de cuisson et des surfaces de travail. Entre l'aire de lavage de la vaisselle et la cuisine, il y a un escalier menant au sous-sol. Ce dernier est composé de congélateurs, d'étagères de rangement des denrées alimentaires, d'une chambre froide et d'un espace de travail avec surfaces de travail. Lors de la visite, j'ai constaté que les lieux, les équipements et le matériel étaient malpropres. CUISINE (photos 2 et 3) Sur la tablette, juste devant la zone de cuisson, plusieurs bacs avec à l'intérieur de ceux-ci des contenants d'assaisonnements, de denrées sèches et de sauces diverses. Les contenants étaient remplis d'éclaboussures et de débris alimentaires accumulés (photos 4, 5 et 6). Le mur et la structure, en face de la zone de cuisson, étaient maculés d'une couche noir jaunâtre de saleté (photo 7) La hotte de ventilation présentait de coulures de graisse sur toute sa structure (photo 8) Les commutateurs de la cuisinière au gaz étaient parsemés d'une couche noir visiblement collante (photo 9). L'extérieur de la cuisinière était croûté de matière organique carbonisée et de résidus alimentaires encrassés (photo 10). L'intérieur de l'un des réfrigérateurs; les joints d'étanchéités présentaient des résidus alimentaires accumulés (photo 11), les étagères grillagées sur lesquelles sont entreposés des aliments étaient encrassées de débris alimentaires collant au toucher (photo 12), la grille de ventilation, juste au-dessus d'aliments entreposés (photo était rempli de poussières (photo 13). L'intérieur du vivier, dans lequel est entreposé des poissons vivants, présentait des cernes noirs (Photo 14 et 15).			
☒ 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) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-06-19	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-06-20
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° 310-575473 Référence n° 10002	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
SOUS-SOL Le poignet, le joint d'étanchéité ainsi que l'extérieur de la porte du congélateur verticale présentaient une agglomération de saleté noire (photo 16 et 17). La surface du couvercle d'un congélateur de type tombeau était maculé de matière collante brunâtre (photo 18).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis du M.A.P.A.Q. restauration, préparation générale sans buffet		
N° permis :	2620742-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9404-3627 QUÉBEC INC.		
Date de délivrance :	2023-11-01		
Date d'expiration :	2024-10-31		
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) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-06-19	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-06-20
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2024-06-17
INSP : SOUHEIL SAHLI INSP: TRAN JESSICA

10002

Photo 1

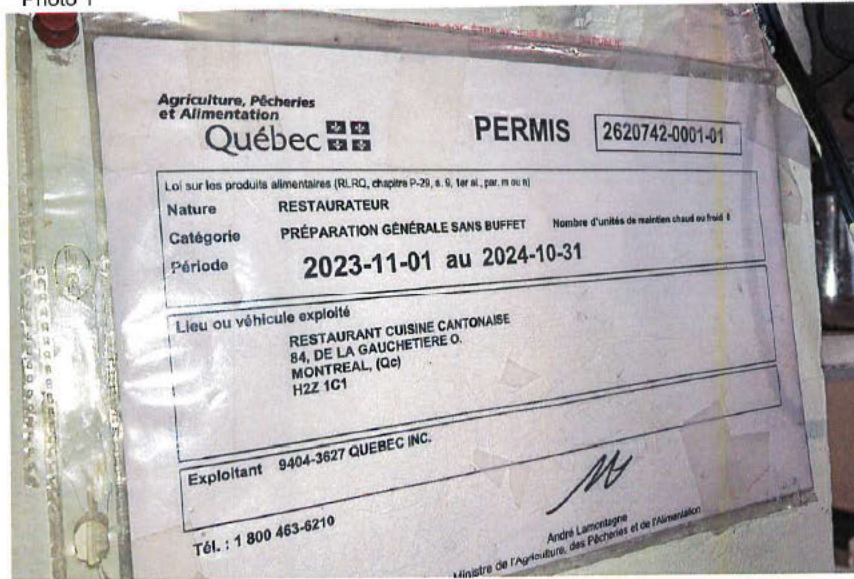


Photo 2



RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2024-06-17
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED] INSP: TRAN JESSICA [REDACTED]

Photo 3



Photo 4



RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2024-06-17
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED] INSP: TRAN JESSICA [REDACTED]

Photo 5



Photo 6



RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2024-06-17
INSP : SOUHEIL SAHL [REDACTED] INSP: TRAN JESSICA [REDACTED]

Photo 7



Photo 8



RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2024-06-17
INSP : SOUHEIL SAHL [REDACTED] INSP: TRAN JESSICA [REDACTED]

Photo 9



Photo 10



—
—

—
—

—

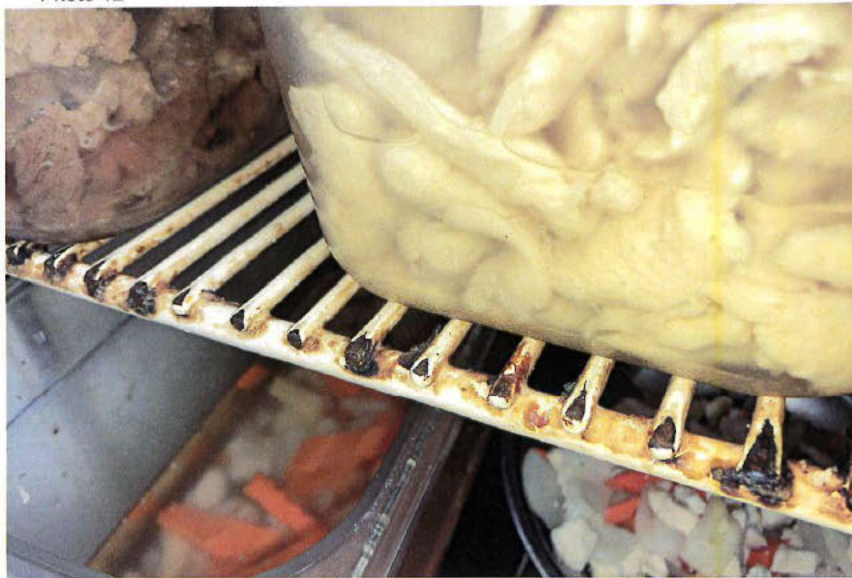
—

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2024-06-17
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED] INSP: TRAN JESSICA [REDACTED]

Photo 11



Photo 12



____ [REDACTED]
____ [REDACTED]
____ [REDACTED]
____ [REDACTED]

RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2024-06-17
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED] INSP: TRAN JESSICA [REDACTED]

Photo 13



Photo 14

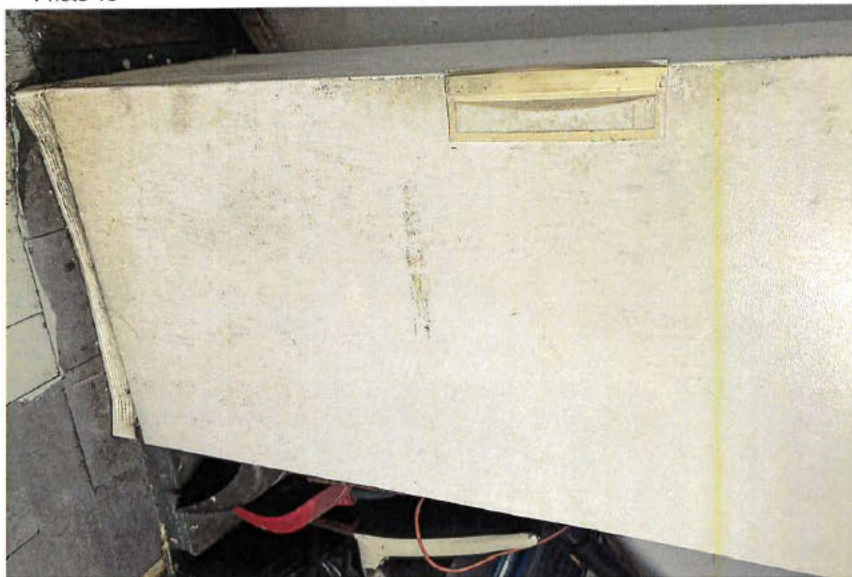


RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2024-06-17
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED] INSP: TRAN JESSICA [REDACTED]

Photo 15



Photo 16



RS : RESTAURANT CUISINE CANTONNAISE
ÉTABL : 121519
EXPL: 9404-3627 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 84 rue De La Gauchetière Ouest, Montréal, Québec H2Z 1C1
PHOTO PRISE LE : 2024-06-17
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED] NSP: TRAN JESSICA [REDACTED]

Photo 17



Photo 18



Établissement # 127564

POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
9143 Boulevard Pie-IX
Local RC
Montréal, Québec
H1Z 3V9

Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Dossier : 2800820-0001

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 rongeurs sur les surfaces de travail et d'entreposage au sous-sol. Quantité importante d'excréments de souris sur les tablettes d'entreposage, les plans de travail, le mélangeur sur pied, les contenants de denrées sèches, la pelle alimentaire, le bac de graisse végétale et les planchers. ■ En ouvrant une boîte de carton remplie de tabliers et linges propres, j'ai remarqué la présence d'une souris vivante ayant fait de cette boîte et ces linges, son nid. Action prise : Une suspension momentanée des opérations a été demandée de 15h45 à 17h25 afin de baisser le risque. Les 3 employés sur place ont effectué un nettoyage de fond en comble + désinfection des lieux contaminés avec un assainisseur.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débuter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'un vieux cadavre de souris sur le plancher près de l'armoire d'entreposage des denrées sèches.
3 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer et récurer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Pas d'assainisseur en cuisine et au sous-sol dans les aires de préparation. Action prise : Méthode révisée, présence du produit assainisseur Sanitol. Révision de la dilution et des bonnes pratiques.
4 *	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laines d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments. Présence de tampons à récurer avec plusieurs particules de laine d'acier dans les tampons. Action prise : Laines d'aciers jetées et tampons également.
5	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Présence de piège collant, piège mécanique et poison à rongeurs sur la table de travail au sous-sol près du mélangeur sur pied.
6	Il est interdit de faire usage de tabac dans le local, l'aire ou le véhicule où l'on prépare ou entrepose des aliments.	■ Très forte odeur de cigarettes en entrant dans la cuisine arrière. ■ Présence de mégots de cigarettes dans la poubelle de la cuisine au RC ainsi que dans la poubelle dans les aires de préparation au sous-sol.

7	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Malpropreté dans les chambres froides (RC et SS), sur les étagères d'entreposage dans les aires de préparation, les planchers et le sous-sol (encombrement et équipements brisés / non fonctionnels).
---	--	---

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les éviers de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Les deux robinets des deux éviers dans l'aire de préparation au RC sont non fonctionnels. L'eau chaude n'est pas connecté et les robinets ne fonctionnent pas.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 910537	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	5,000\$ à 50,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 4 Laine d'acier	500\$ à 15,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 2 Usage de tabac interdit	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue 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, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 4 Laine d'acier Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 2 Usage de tabac interdit Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits personne ne peut y faire usage de tabac.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

Visite de suivi concernant la dernière inspection. Je n'ai pas constaté de risque de contamination croisée dans les réfrigérateurs et chambres froides. Questionné au sujet du refroidissement, le responsable a mentionné faire refroidir les sauces dans des chaudières remplies à moitié et sans couvercles.

Photos prises durant l'inspection.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Lakhbir Singh.

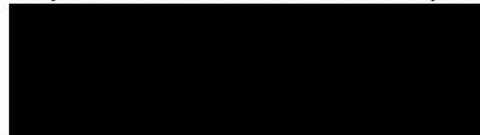
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maxime Lévesque

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

Courriel: maxime.levesque@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° 310-572371 Référence n° 9807	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	☐ Femme
9478-2281 QUEBEC INC.		Année Mois Jour	☐ Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
9143 Boul. Pie-IX, Local RC, Montréal, Québec, H1Z 3V9			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		514 321-8910	Détaillant - Restaurateur
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		☐ Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour Heure		☒ Règlement sur les aliments	Article 2.1.2
2024-03-13 15:20			
Description de l'infraction			
en ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
9143 Boul. Pie-IX, Local RC, Montréal, Québec, H1Z 3V9			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant de service rapide			127564
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	☐ Autre
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Le 13 mars 2024, j'ai été faire une inspection au restaurant Poulet Nouveau Félix Restaurant situé au 9143 Boulevard Pie-IX à Montréal (H1Z 3V9). Les portes avant étaient ouvertes et le restaurant était ouvert et en opération, j'étais présent durant les heures d'ouvertures. Pendant l'inspection, des clients sont venus acheter divers aliments et ils ont payé en ma présence, il y a eu des livraisons et des commandes pour emporter. J'ai été témoin de transactions monétaires. À mon arrivé, il y avait deux employés sur les lieux qui étaient affairés au service des clients dans la salle à manger et trois employés dans la cuisine arrière à préparer des aliments. Je me suis présenté à cette dernière à l'aide de ma carte d'inspecteur avant de débiter l'inspection à la personne responsable soit, monsieur Lakhbir Singh. C'est d'ailleurs à ce dernier que j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté		J'ai personnellement constaté	
les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		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)	
LÉVESQUE, MAXIME			
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2024-03-27		
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° 310-572371 Référence n° 9807	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
DESCRIPTION DES LIEUX L'établissement est situé dans une bâtisse commerciale avec quelques autres commerces et il y a un espace de stationnement à l'avant. Le restaurant est composé d'une salle à manger d'environ 38 places assises avec deux salles de toilettes et un comptoir caisse. À l'arrière se trouve une grande cuisine comprenant des équipements de cuisson, des équipements de réfrigération (2 chambres froides), plusieurs tables de travail et espace de rangement. Au sous-sol se trouve une grande aire d'entreposage, une chambre froide, des congélateurs et une petite aire de préparation. SOUS-SOL (Aire de préparation) En arrivant dans cette section, j'ai remarqué une importante infestation de rongeurs. Immédiatement à côté du téléphone et du sac de poivre noir, j'ai constaté de nombreux excréments de souris noirs et luisants (photo # 01). Il y avait des traces de rongeurs sur la tablette d'entreposage où les caisses de boissons y étaient entreposés. J'ai vu des excréments de souris et également des cernes jaunâtres ressemblant à de l'urine (photo # 02). Non loin de cet espace de rangement, j'ai remarqué plusieurs excréments de souris à l'intérieur d'une pelle de grade alimentaire (photo # 03). Il y avait de nombreux excréments sur la tablette d'entreposage se trouvant non loin (photo # 04). J'ai ensuite déplacé quelques boîtes de denrées alimentaires pour constater de nombreux excréments de souris noirs et luisant par dizaines (photo # 05). J'ai remarqué qu'il y avait beaucoup d'excréments de souris mélangés à des débris de nourriture à cet endroit d'entreposage (photo # 06). Parmi ces boîtes se trouvait un couvercle de chaudière alimentaire. Il y avait des excréments de souris noirs et luisant ainsi que des cernes jaunes d'urine (photo # 07). Sur une autre tablette d'entreposage dans les aires de préparation, j'ai remarqué qu'il y avait une grande quantité d'excréments de souris frais (photo # 08). J'ai trouvé des excréments de souris le long des murs, sur les planchers à la grandeur de l'aire de préparation au sous-sol. Il y avait des excréments de souris près des chaudières entreposées à l'envers sur les planchers (photo # 09). Au fond de l'étagère d'entreposage, j'ai vu une boîte en carton (avec une ouverture sur le dessus) présentant trois excréments de souris très noirs (photo # 10). J'ai alors décidé d'ouvrir la boîte afin de voir le contenu de cette dernière. J'ai alors remarqué que la boîte était remplie de linges blancs, utilisés pour différents usages en cuisine. Des excréments étaient parsemés à la grandeur des linges, dont certains semblaient avoir été rongés / grugés. Il y avait également un bloc de poison partiellement entamé parmi les débris de linges (photo # 11). En soulevant quelques linges, j'ai alors senti la présence d'une souris. Sur la photo # 12, on remarque la queue du rongeur, qui est caché sous un amas de linge. J'ai donc continué à enlever les linges pour trouver une souris vivante qui s'est alors mise à courir et sauté dans la boîte. J'ai ensuite refermé la boîte et remis cette dernière au cuisinier responsable afin qu'il la sorte de l'établissement. Ce dernier était présent lorsque j'ai ouvert et manipulé les linges dans la boîte. Il semblait choqué de voir la situation. J'ai ensuite constaté la présence d'un vieux cadavre de souris sur le plancher près de l'armoire d'entreposage des denrées sèches.			
☒ 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) LÉVESQUE, MAXIME		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-03-27	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° 310-572371 Référence n° 9807	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
SOUS-SOL (Aire de préparation) (Suite) Toujours dans les aires de préparation, j'ai remarqué la présence d'un bac gris en plastique contenant des pièces d'un hachoir sur une table de travail. J'ai remarqué des excréments de souris noirs et luisants sur ladite table de travail ainsi que dans le bac gris contenant les pièces du hachoir. Il y avait une grande quantité d'excréments de souris dans le bac (photos # 13 & # 14). Dans un autre bac gris se trouvait un bloc de matière grasse utilisé dans la composition de recettes. Au fond du bac se trouvaient des excréments et des cernes jaunes d'urine de rongeurs (photo # 15). Sur l'une des tablettes d'entreposage situées au dessus des aires de préparation, j'ai remarqué une grande quantité d'excréments de souris noirs et luisants mélangés à des débris de nourriture. Les excréments entraient en contact avec les contenants d'épices (photo # 16). Après avoir déplacé des objets se trouvant sur la table de travail, j'ai remarqué qu'il y avait des excréments de souris mélangés à des débris d'aliments (photo # 17). En regardant immédiatement sous la table de travail, j'ai constaté des excréments de souris et des cernes jaunes d'urine (photo # 18). Juste en face de la table de travail, il y avait un mélangeur sur pied pour utilisé principalement pour la fabrication de la pâte à pizza. J'ai remarqué la présence d'excréments de souris sur le pied de l'équipement et également sur le plancher partout à l'entour (photo # 19). Un peu plus loin, sur une tablette d'entreposage, il y avait des excréments de souris sur la surface d'entreposage (photo # 20). En regardant sur la tablette d'entreposage sous un comptoir de travail, j'ai vu une grande quantité d'excréments de souris de tous les formats. Il y en avait sur une planche à découper et près des contenants de denrées sèches (photo # 21). Sur le dessus de la table en acier inoxydable se trouvaient une trappe collante, deux trappes mécaniques et également du poison pour rongeurs. Il y avait également une épice rouge parsemé à divers endroits sur le plan de travail (photo # 22). J'ai vu des excréments de souris sur une tablette en acier inoxydable immédiatement à côté d'une planche à découper (photo # 23). Sur la tablette inférieure se trouvait une boîte de carton remplie de couvercles en plastique de grade alimentaire. Au fond de cette boîte se trouvaient de nombreux excréments de souris noirs et luisants (photo # 24). Toujours au sous-sol mais, cette fois-ci dans les aires d'entreposage, j'ai remarqué la présence d'un meuble servant à entreposer divers objets de cuisine. En ouvrant un des tiroirs, j'ai remarqué qu'il y avait de nombreux linges blancs propres d'entreposer. Parmi ces linges se trouvaient des excréments de rongeurs (photo # 25) ☒ 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) LÉVESQUE, MAXIME		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-03-27	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

ORIGINE			
Direction générale adjointeQualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-572371 Référence n° 9807	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
SUSPENSION DES OPÉRATIONS Une suspension momentanée des opérations a été demandée de 15h45 à 17h25 afin de baisser le risque. Les 3 employés sur place ont effectué un nettoyage de fond en comble et une désinfection des lieux contaminés avec un assainisseur. À la fin de cette suspension, le risque était grandement diminuée et les opérations normales ont pu reprendre. LE PERMIS Lors de l'inspection, j'ai remarqué la présence d'un permis expiré du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de restaurateur, préparation générale. Il était collé et affiché sur le mur derrière le comptoir de la salle à manger (photo # 26). J'ai vérifié dans le dossier BAK à savoir si le permis était valide et ce n'était pas le cas. J'ai donc fait une demande de copie conforme au département des permis du MAPAQ à savoir si le permis était valide. J'ai donc mis la copie du permis renouvelé en annexe et j'ai inscrit les informations du permis à la section F du présent rapport d'infraction général.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur / préparation générale sans buffet du MAPAQ		
N° permis :	2800820-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9478-2281 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-02-15		
Date d'expiration :	2025-02-14		
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) LÉVESQUE, MAXIME		Nom et prénom (en majuscules)	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-03-27	Matricule	Année Mois Jour
Signature [REDACTED]		Signature	

9807

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED]

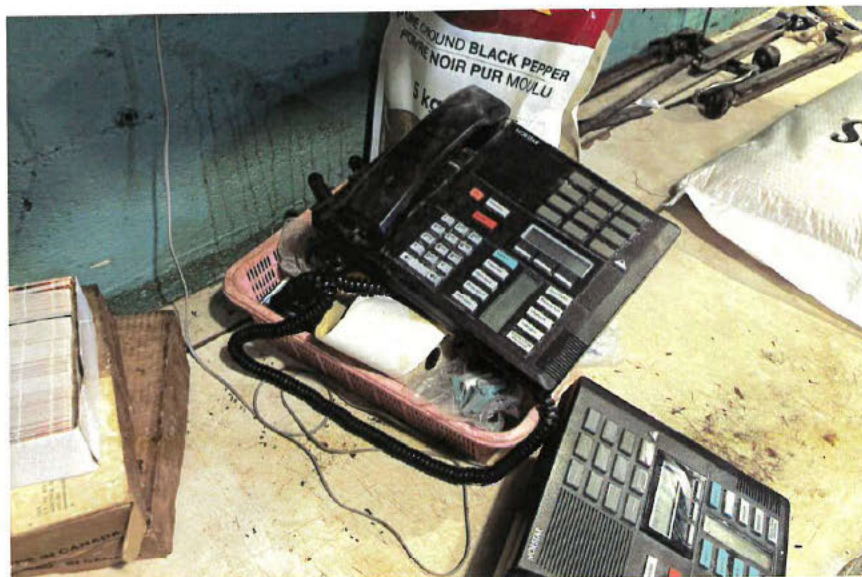


Photo # 01

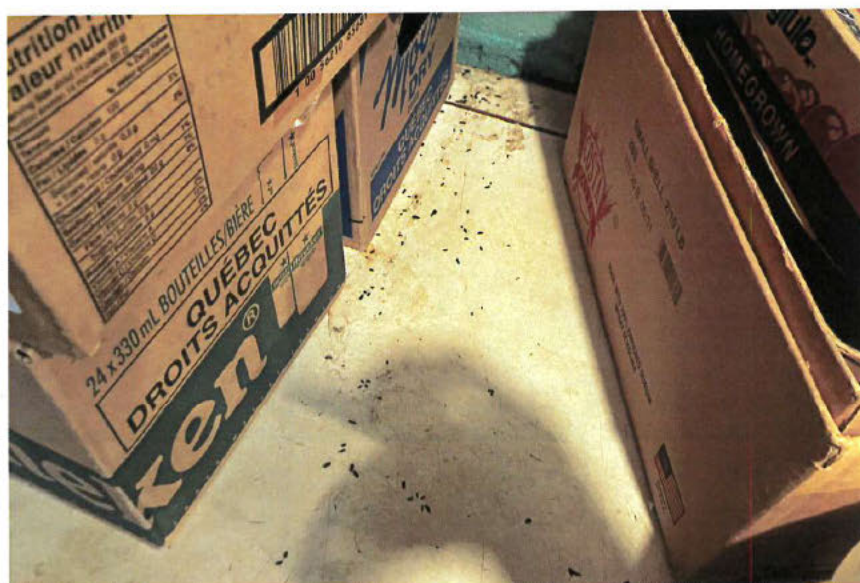


Photo # 02

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED]



Photo # 03



Photo # 04

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED]

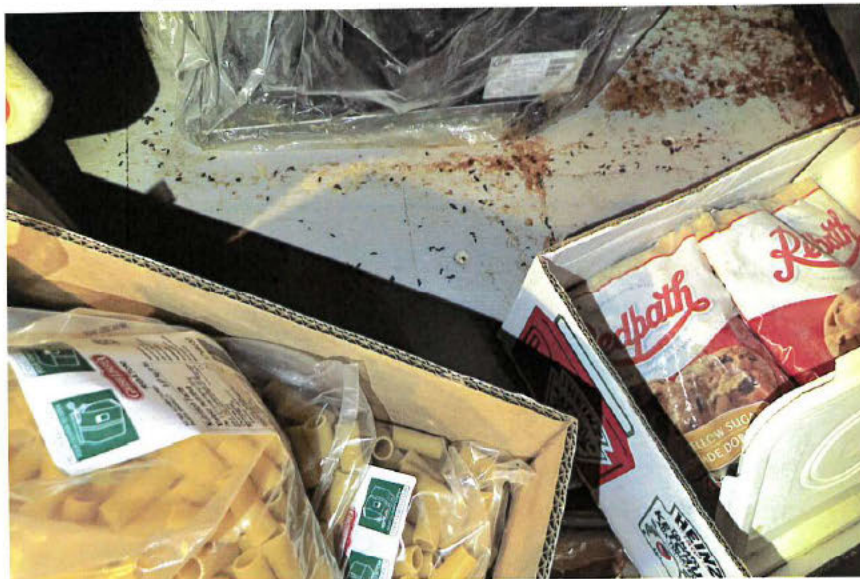


Photo # 05



Photo # 06

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : _____



Photo # 07



Photo # 08

— — — — —
Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : — — — — —

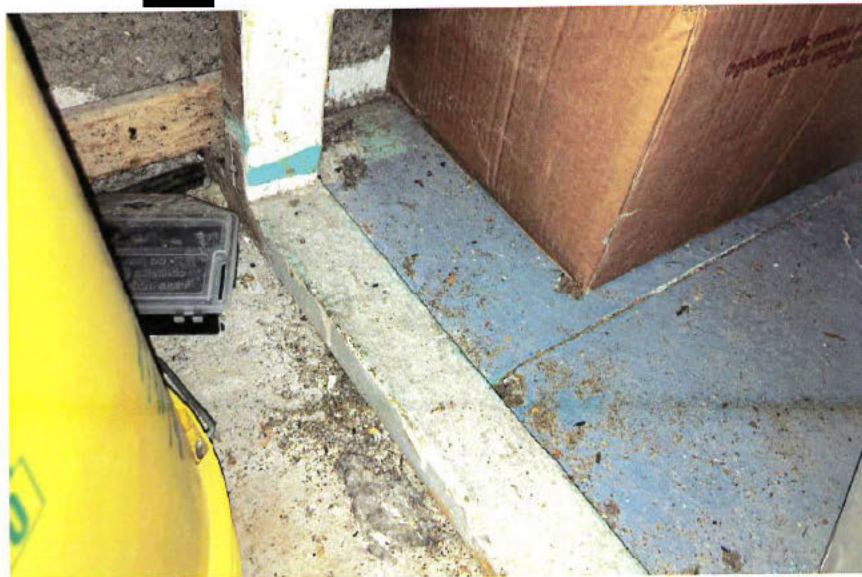


Photo # 09



Photo # 10

— — — — —

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED]



Photo # 11



Photo # 12

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED]



Photo # 13



Photo # 14

— [REDACTED] —

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED]



Photo # 15

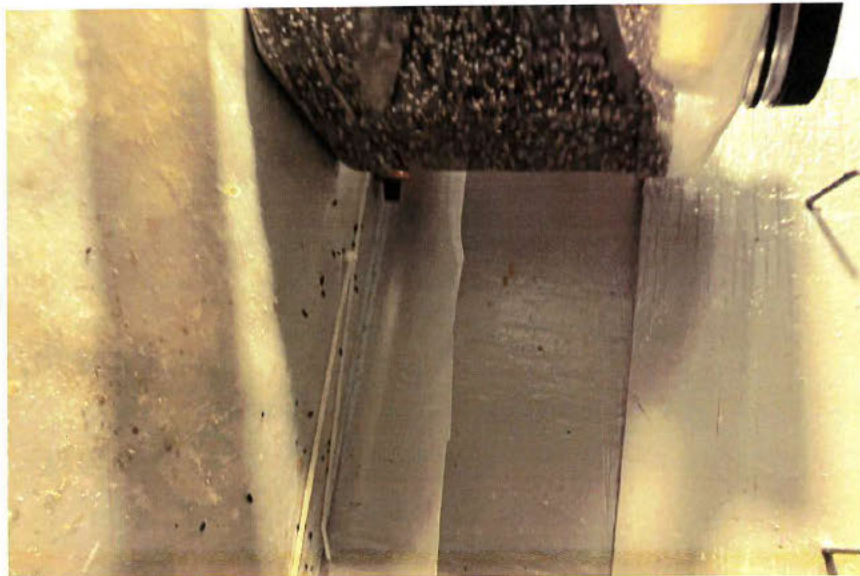


Photo # 16

[REDACTED]
Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED]



Photo # 17



Photo # 18

[REDACTED]

[REDACTED]

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lèvesque : [REDACTED]

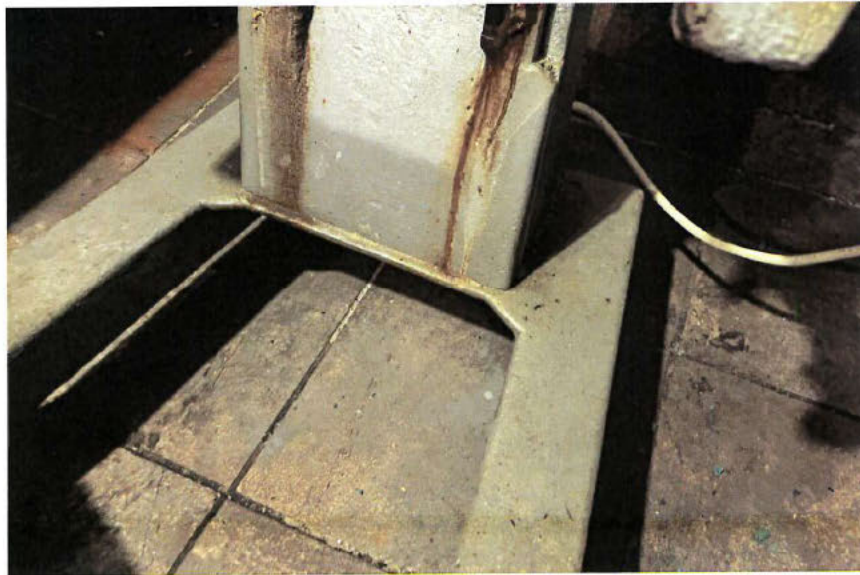


Photo # 19



Photo # 20



Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED]



Photo # 21

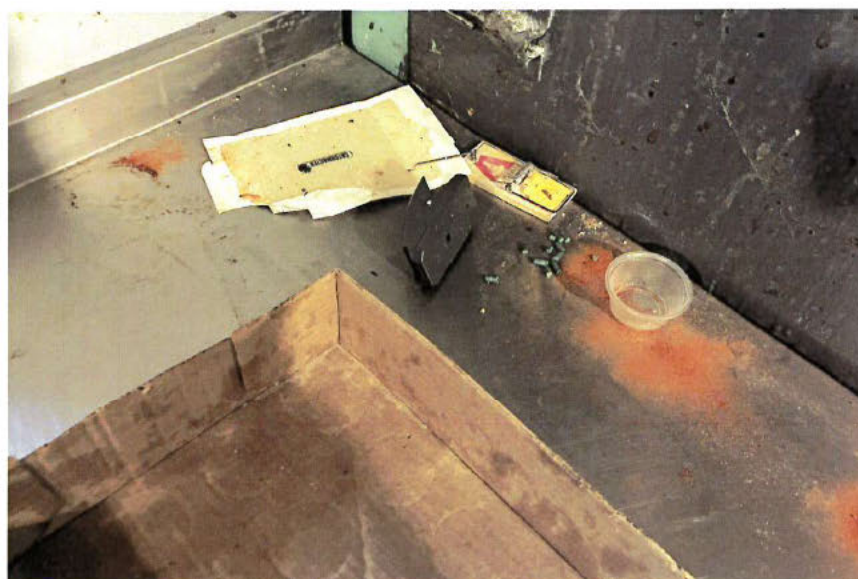


Photo # 22

____ [REDACTED]
____ [REDACTED]
____ [REDACTED]

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED]

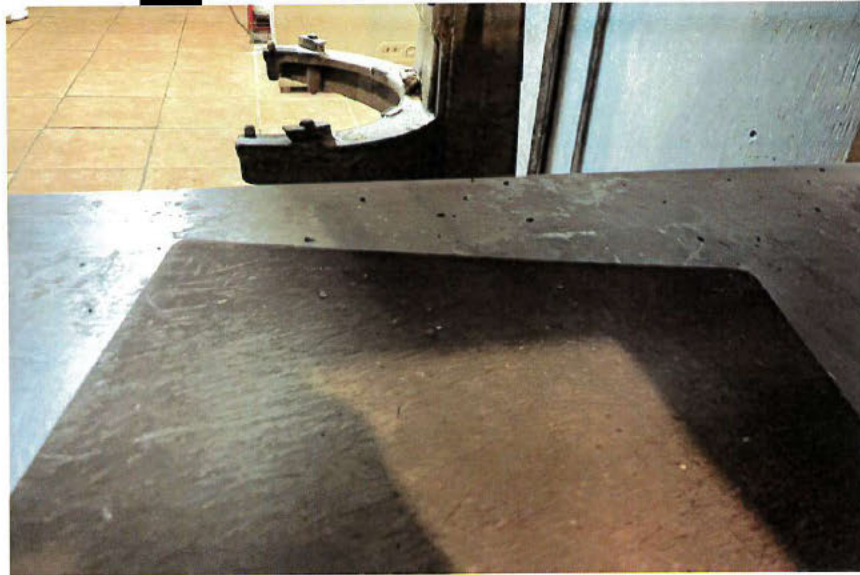


Photo # 23

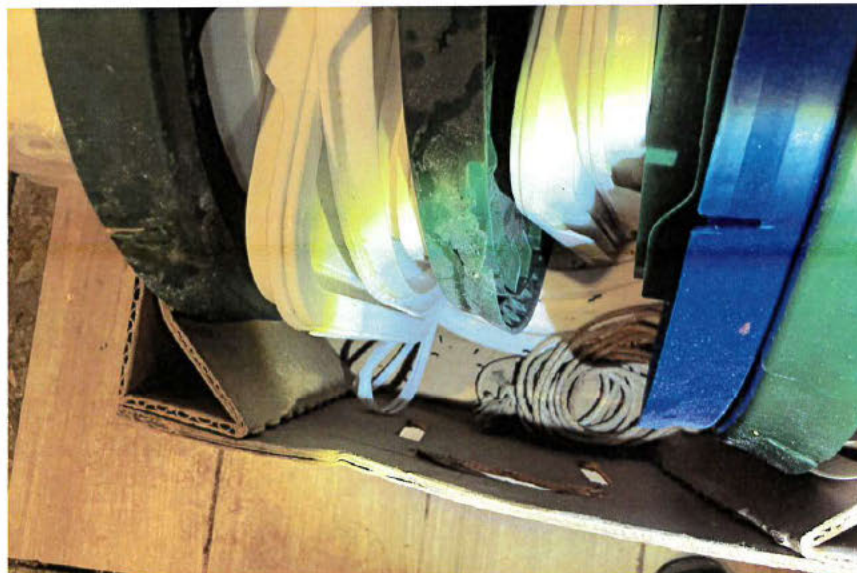


Photo # 24

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT, Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-03-13 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque :



Photo # 25

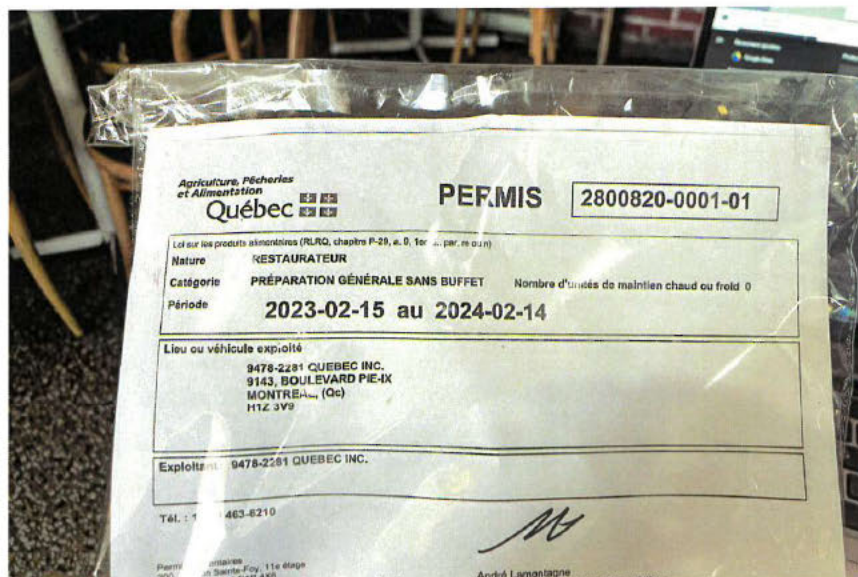


Photo # 26

Établissement # 127564

POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
9143 Boulevard Pie-IX
Local RC
Montréal, Québec
H1Z 3V9

Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Dossier : 2800820-0001

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 rongeurs sur les surfaces de travail au RC dans la cuisine et présence de nombreux excréments de souris au sous-sol dans les aires de préparation et d'entreposage. Action prise : Nettoyage et désinfection débuté lors de l'inspection à ma demande.
2 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Aliment cru entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger. Présence de bacs de poulets crus entreposés au dessus de chaudières non protégées d'ognons et de sauce. Action prise : Réorganisation de la chambre froide à ma demande.
3	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Aliment contaminé de manière à le rendre impropre. Présence de sacs de sucre brun (cassonade) et de nouilles sèches rongés.
4	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète avec présence d'un savon en barre au sous-sol.
5	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments. Attention, vous avez déjà été avisé à ce sujet, voir à se conformer.
6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Les lieux et équipements suivants sont sales: - Partie latérale des équipements de cuisson - Plancher principalement le long des murs - Planches à découper - Plancher de la chambre froide au sous-sol ■ Équipement impropre en contact direct ou indirect avec les aliments.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 912159	
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

Suivi effectué concernant la visite précédente du 13 mars 2023

Photos prises durant l'inspection.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Lakhbir Singh.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maxime Lévesque

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

Courriel: maxime.levesque@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marie-Claude Mercier, 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° 310-574250 Référence n° 9877	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance	☐ Femme
9478-2281 QUEBEC INC.		Année Mois Jour	☐ Homme
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
9143 Boul. Pie-IX, Local RC, Montréal, Québec, H1Z 3V9			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
514 321-8910			Détaillant - Restaurateur
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction		☐ Loi sur les produits alimentaires	Article
Année Mois Jour Heure		☒ Règlement sur les aliments	Article 2.1.2
2024-04-18 10:55			
Description de l'infraction			
en ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
9143 Boul. Pie-IX, Local RC, Montréal, Québec, H1Z 3V9			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant de service rapide			127564
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	☐ Autre
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Le 18 avril 2024, j'ai été faire une inspection au restaurant Poulet Nouveau Félix Restaurant situé au 9143 Boulevard Pie-IX à Montréal (H1Z 3V9) en compagnie de ma collègue inspectrice madame Marie-Claude Mercier. Les portes avant étaient ouvertes et le restaurant était ouvert et en opération, j'étais présent durant les heures d'ouvertures. Pendant l'inspection, des clients sont venus acheter divers aliments et ils ont payé en ma présence, il y a eu des livraisons et des commandes pour emporter. J'ai été témoin de transactions monétaires. À mon arrivé, il y avait une employée sur les lieux qui était affairée au service des clients dans la salle à manger, deux employés dans la cuisine arrière à préparer des aliments et un livreur. Je me suis présenté à la serveuse à l'aide de ma carte d'inspecteur avant de débiter l'inspection. J'ai remis et expliqué le rapport d'inspection à la personne responsable en cuisine soit, monsieur Lakhbir Singh.			
☒ 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)	
LÉVESQUE, MAXIME		MERCIER, MARIE-CLAUDE	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2024-04-29		2024-05-02
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° 310-574250 Référence n° 9877	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
DESCRIPTION DES LIEUX L'établissement est situé dans une bâtisse commerciale avec quelques autres commerces et il y a un espace de stationnement à l'avant. Le restaurant est composé d'une salle à manger d'environ 38 places assises avec deux salles de toilettes et un comptoir caisse. À l'arrière se trouve une grande cuisine comprenant des équipements de cuisson, des équipements de réfrigération (2 chambres froides), plusieurs tables de travail et espace de rangement. Au sous-sol se trouve une grande aire d'entreposage, une chambre froide, des congélateurs et une petite aire de préparation. SOUS-SOL (Aire de préparation) En arrivant dans cette section, j'ai remarqué une infestation de rongeurs. Le coin où était entreposé le mélangeur sur pied présentait plusieurs traces de rongeurs (photo # 01). Il y avait des excréments de souris noirs et luisants sur le dessus de la tablette d'entreposage où les lames du mélangeur y étaient entreposées (photo # 02). Sur les étagères situées au dessus des aires de préparation, j'ai remarqué la présence d'excréments de souris mélangés à des débris de nourriture. Il y avait également des cernes jaunes ressemblant à de l'urine sur les surfaces d'entreposage (photos # 03 & # 04). En dessous du plan de travail, il y avait un cabaret rouge avec des linges à vaisselle sur le dessus. Parmi les linges à vaisselle se trouvaient des excréments de souris noirs et luisant (photo # 05). En déplaçant une insertion métallique de denrées sèches, j'ai remarqué une grande quantité d'excréments de souris et également plusieurs cernes jaunes ressemblant à de l'urine (photo # 06). Sur le pied du mélangeur, j'ai remarqué qu'il y avait quelques excréments de souris (photo # 07). Il y en avait également plusieurs sur les planchers le long des murs. Juste en face du plan de travail se trouvait une étagère d'entreposage. Après avoir soulevé une planche servant à l'entreposage, j'ai remarqué un amoncellement d'excréments de souris ainsi que des taches jaunâtres ressemblant à de l'urine (photo # 08). Un peu plus loin, toujours dans les aires de préparation du sous-sol, j'ai constaté la présence d'une petite insertion métallique avec de la laine d'acier et une brosse métallique utilisés pour le nettoyage des équipements. En regardant de plus près le petit pot de poudre blanche, j'ai remarqué qu'il y avait des excréments de souris sur le dessus (photo # 09). J'ai ensuite déplacé le congélateur tombeau qui était situé à côté de la porte de la chambre froide. Il y avait sur le plancher, un amoncellement d'excréments de souris noirs et luisants mélangés à des débris de nourriture (photos # 10 & # 11). Un peu plus loin dans le sous-sol, sur un comptoir se trouvait un téléphone et il y avait des excréments immédiatement à côté (photo # 12). Sur le même comptoir se trouvait des sacs d'épices tel que du poivre noir moulu. Il y avait des excréments de souris à l'entour des sacs de denrées sèches (photo # 13). J'ai remarqué d'autres excréments de différents formats sur une autre tablette d'entreposage près des cure-dents et d'un gallon de sirop (photo # 14). ☒ 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) LÉVESQUE, MAXIME		Nom et prénom (en majuscules) MERCIER, MARIE-CLAUDE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-04-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-02
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° 310-574250	
		Référence n° 9877	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
SOUS-SOL (Aire de préparation) (Suite) Dans une boîte en carton se trouvaient quelques sacs de cassonade dorée et une mauvaise odeur se dégageait de cet endroit. Le fond de la boîte de carton était parsemé d'excréments de souris et certains sacs avaient des excréments de souris collés dessus (photos # 15 & # 17). Dans une autre boîte de carton d'entreposage, j'ai constaté des sacs de pâtes alimentaires. Certains sacs étaient grugés et des pâtes sèches étaient laissées à l'air libre au fond de la boîte parmi des excréments (photo # 16). En regardant la tablette basse des étagères d'entreposage, j'ai remarqué que l'infestation de rongeurs était importante. Il y avait une très grande quantité d'excréments de souris avec des cernes brunâtres collants ressemblant à de l'urine séchée (photo # 18). Sur le bord des étagères, dans l'interstice du meuble, l'amoncellement d'excréments était plus important encore. Il y avait une grande quantité d'excréments de souris noirs et luisants mélangés à des débris de nourriture séchés (photo # 19). En revenant vers les marches menant à la cuisine principale, j'ai vu un meuble servant à l'entreposage des linges propres. En ouvrant les tiroirs du meuble, j'ai vu plusieurs excréments de souris au fond, parmi les linges propres (photo # 20). Il y avait aussi beaucoup d'excréments de souris sur les planchers dans cet espace de rangement. CUISINE PRINCIPALE En remontant à la cuisine principale, j'ai remarqué qu'il y avait des excréments de souris noirs et luisants sur les planchers en dessous de l'évier à cuves multiples. Il y en avait sur les planchers et également sur une tablette d'entreposage où des contenants alimentaires y étaient entreposés. Sur le dessus de la table de travail, j'ai remarqué la présence de quelques excréments de souris parmi les assiettes en porcelaine (photo # 21). LE PERMIS Lors de l'inspection, j'ai remarqué la présence d'un permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de restaurateur, préparation générale. Il était collé et affiché sur le mur derrière le comptoir de la salle à manger (photo # 22). J'ai inscrit les informations du permis à la section F du présent rapport d'infraction général. ☒ 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) LÉVESQUE, MAXIME		Nom et prénom (en majuscules) MERCIER, MARIE-CLAUDE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-04-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-02
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° 310-574250 Référence n° 9877	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☐ Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
Nature du permis :	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur / préparation générale sans buffet du MAPAQ		
N° permis :	2800820-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9478-2281 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-02-15		
Date d'expiration :	2025-02-14		
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) LÉVESQUE, MAXIME		Nom et prénom (en majuscules) MERCIER, MARIE-CLAUDE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-04-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-05-02
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

#ref: 9877

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, s.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED] M-C. Mercier : [REDACTED]

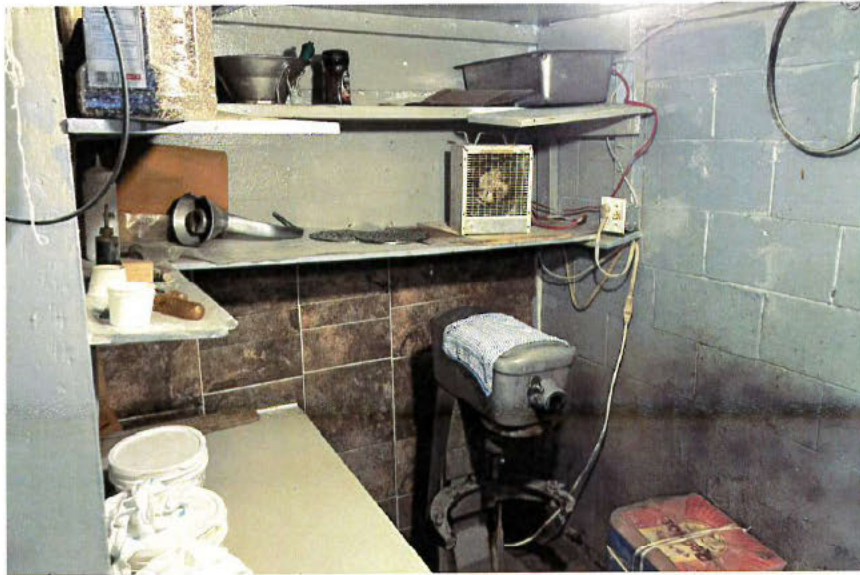


Photo # 01



Photo # 02

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, r1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED] M-C. Mercier : [REDACTED]



Photo # 03



Photo # 04

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED] M-C. Mercier : [REDACTED]



Photo # 05



Photo # 06

— [REDACTED] —

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, s.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque [REDACTED] M-C. Mercier [REDACTED]



Photo # 07



Photo # 08

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED] M-C. Mercier : [REDACTED]



Photo # 09

Photo # 10



Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, s1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED] M-C. Mercier : [REDACTED]



Photo # 11



Photo # 12

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED] M-C. Mercier : [REDACTED]

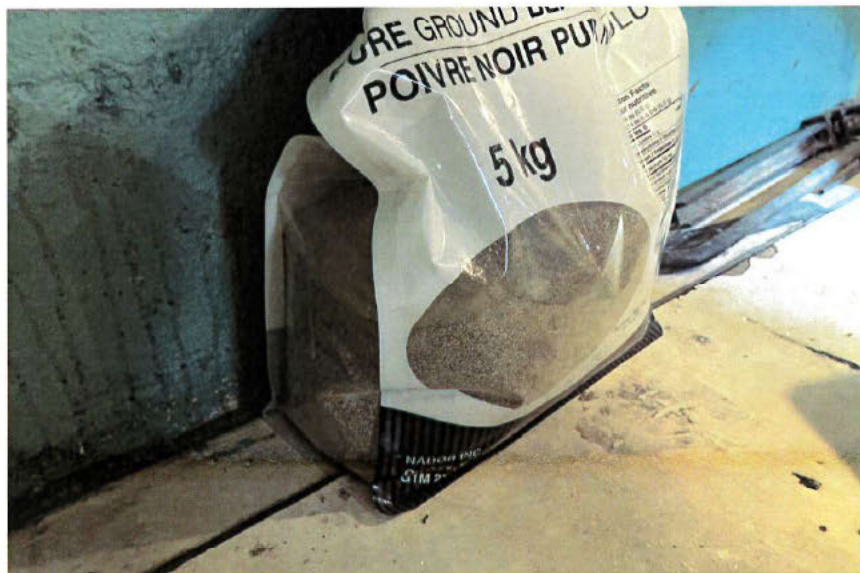


Photo # 13



Photo # 14

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED] M-C. Mercier [REDACTED]



Photo # 15



Photo # 16

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, r.1 art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED] M-C. Mercier [REDACTED]



Photo # 17



Photo # 18

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED] M-C. Mercier : [REDACTED]



Photo # 19



Photo # 20

Raison sociale : POULET NOUVEAU FELIX RESTAURANT
Établissement # 127564
Exploitant : 9478-2281 QUEBEC INC.
Adresse : 9143 Boul. Pie-IX Local RC Montréal, Québec, H1Z 3V9
Photo prise le : 2024-04-18 – Loi P-29, r1, art. 2.1.2, al. 1
M. Lévesque : [REDACTED] M-C. Mercier : [REDACTED]



Photo # 21

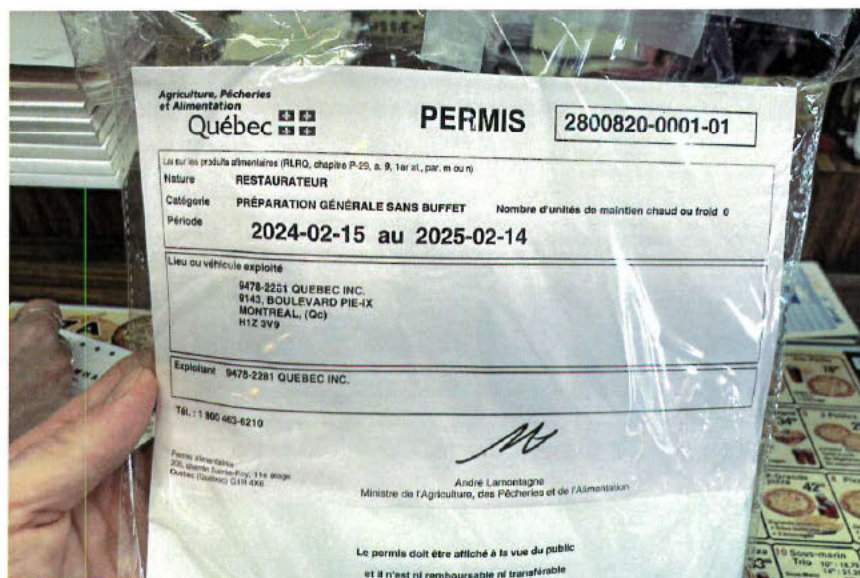


Photo # 22