



Québec, le 25 juillet 2025



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2025-07-07-008

Monsieur,

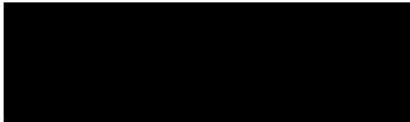
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 7 juillet dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant les copies des rapports d'inspections de 9453-1928 QUÉBEC INC. LE MING CHUAN, et BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ÎLE.

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

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

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Edith Couture, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par courrier électronique à accesinformation@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.

ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365685		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE ✓										
NOM 1		NOM 2			PRÉNOM					
NOM DE L'ORGANISME 9453-1928 QUEBEC INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F	
RAISON SOCIALE LE MING CHUAN										
ADRESSE 965 av. Strauss				APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J4X 1S6		
MUNICIPALITÉ Brossard			PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE (450) 465-8388		HORS QUÉBEC	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS NEQ ✓ 1177057248 Autres			PLAQUE D'IMMATRICULATION				PROVINCE/ÉTAT QC		
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ✓ ENTRÉ LE ET LE DU AU		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2025-03-12		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 14:15		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 2742318 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ✓		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires			
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2			CODIFICATION 101		CODE DÉF.		CODE VEH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITÉ UN LIEU OÙ EST EXERCÉE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR DONT LES LIEUX ET LES ÉQUIPEMENTS SERVANT À LA PRÉPARATION ET À L'ENTREPOSAGE N'ÉTAIENT PAS PROPRES.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de préparation et d'entreposage des aliments de l'établissement "Restaurant Le Ming Chuan" situé au 8200 boulevard Taschereau, local 1360, Brossard, Québec, J4X 2S6.						NO RAPPORT D'INSPECTION 3832241				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58007		DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Je me présente comme étant une personne autorisée du MAPAQ, pour effectuer une inspection de suivi à l'établissement «9453-1928 QUEBEC INC. » qui exerce en tant que restaurateur et où l'on détient des produits en vue de la vente. Je rencontre une personne se présentant comme M. Hua CHAI (actionnaire, président) (A4).										
Sur place, je fais les constatations suivantes:										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A B C D E F					
NOM ROY		PRÉNOM Roxanne			NOM		PRÉNOM			
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ✓ QUALITÉ: Inspectrice			DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-04-30		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ:			DATE (AAAA-MM-JJ)		
SIGNATURE					SIGNATURE					

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365685
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
J'entre à l'intérieur de l'aire de préparation, je me dirige à l'évier pour le lavage des mains. Je remarque que la gâchette que l'on pousse afin d'obtenir du savon est tachée de croûtes épaisses, brunes et de résidus grisâtres (A2_photo1). À ma gauche, il y a l'aire de plonge. Je remarque des résidus brunâtres, humides et pâteux à certains endroits sur les tuyaux de l'intérieur du lave-vaisselle ainsi qu'à l'intérieur de ses portes. Un peu plus loin, je vois un micro-ondes blanc entreposé dans une étagère de rangement. La porte du micro-ondes a une texture grasseuse au toucher. Les mains des manipulateurs d'aliments viennent en contact avec la porte et les touches afin d'avoir accès aux aliments à l'intérieur du micro-ondes. Des éclaboussures brunes sont visibles sur la paroi supérieure de l'intérieur du micro-ondes (A2_photo2). J'ouvre la porte du bas d'une table froide. Les grilles de l'intérieur des tables froides où sont entreposés des contenants d'aliments sont grasseuses au toucher et des résidus orangés sont visibles (A2_photo3). Au-dessus de la table froide, il y a des contenants de plastique. La surface de la tablette d'entreposage est recouverte d'un film grisâtre collant (A2_photo4). Je vois que le sol sous les équipements de cuisson est recouvert d'une flaque humide de couleur orangée. Les boutons de contrôle d'un équipement de cuisson de la marque Impérial sont grasseux et collants au toucher (A2_photo5). Des coulisses brunâtres et jaunâtres sont visibles près des boutons. Des résidus grasseux et épais sont logés autour des branches métalliques qui forment les poignées des paniers de la friteuse (A2_photo6). J'entre à l'intérieur de la chambre froide. Des aliments tels des produits carnés, des poissons, des œufs, des légumes, du tofu, du lait de soya ainsi que des pâtes fraîches sont entreposés sur des étagères. Le grillage des étagères a, par endroit, des résidus mousseux grisâtres qui peuvent s'apparenter à de la moisissure (A2_photo7). Des contenants d'aliments ont des taches noirâtres sur leurs surfaces. Le mur derrière une étagère d'entreposage d'aliments est parsemé de plusieurs taches circulaires et foncées pouvant s'apparenter à de la moisissure (A2_photo8). Les grilles protectrices des unités de réfrigération et de congélation de la chambre froide et de la chambre de congélation sont recouvertes de poussière grisâtre (A2_photo9). Je me déplace dans la pièce d'entreposage d'aliments secs. Sur certaines parties de murs de cette section, je vois des éclaboussures jaunâtres et sèches (A2_photo10). Sur une table est déposé un appareil pour couper des pommes de terre. Des résidus grisâtres séchés recouvrent la surface de l'appareil (A2_photo11). Des morceaux de lanières minces et secs sont incrustés dans une section du trancheur à pommes de terre. Finalement, j'observe des résidus épais, croûtés et de couleur jaunâtre, brunâtre et orangé sur la tête et les composantes du batteur mélangeur (A2_photo12).			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☒		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-04-30	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ :	
SIGNATURE		SIGNATURE	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365685
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » ☐ OU SUITE DE « F » ☐			
À la suite des constats faits, appuyés des photos no 1 à 12 (A2), je peux conclure que «9453-1928 Québec Inc. » a exploité un lieu où est exercée l'activité de restaurateur dont les lieux et les équipements, servant à la préparation et à l'entreposage ne sont pas propres. Pour des fins d'exploitation, je constate qu' : Au Restaurant Le Ming Chuan, des clients consomment des repas à l'intérieur de l'établissement. Une cliente ayant consommé son repas paye sa facture à la caisse. Des employés sont dans l'aire de préparation des aliments, ils effectuent de la préparation et la cuisson d'aliments. Un employé coupe des fèves vertes. La lettre émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (A3), confirme que l'entreprise «9453-1928 Québec Inc. » détenait un permis valide du MAPAQ, de type restaurateur / préparation générale sans buffet, pour l'adresse, 8200, local 1360, Boul. Taschereau, Brossard, Québec, J4X 2S6, le jour de l'infraction soit le 12 mars 2025. Dans le registre des entreprises du Québec (REQ) (A4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9453-1928 Québec Inc.» est un restaurant avec permis d'alcool dont l'adresse est le 8200, local 1360, Boul. Taschereau, Brossard, Québec, J4X 2S6.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☐			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐ NOM ROY PRÉNOM Roxanne MATRICULE AGENT DE LA PAIX PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspectrice DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-04-30 SIGNATURE		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ NOM PRÉNOM MATRICULE AGENT DE LA PAIX PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : DATE (AAAA-MM-JJ) SIGNATURE	

ORIGINE				
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365685
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8				
FAITS ET GESTES PERTINENTS				
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »				
EXPLOITATION - OPÉRATION				
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)				
	(A)	(B)	(C)	
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR			
N° DE PERMIS	2742318-0001			
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9453-1928 Québec Inc. 965 AVENUE STRAUSS BROSSARD (Québec) J4X 1S6			
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Le Ming Chuan 8200, local 1360, BLVD. TASCHEREAU BROSSARD (Québec) J4X 2S6			
DATE DE DÉLIVRANCE	2024-12-22			
DATE D'EXPIRATION	2025-12-21			
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE				
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION DES CLIENTS CONSOMMENT				
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :				
ON ENTREPOSE , SERT , OFFRE EN VENTE , VEND , FOURNIT , PRÉPARE , CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS DE LA GLACE				
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES , DES PRODUITS CARNÉS , DES OEUFS , DES PRODUITS LAITIERS , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS				
DES PRODUITS MARINS , DES PRODUITS D'EAU DOUCE , DES PRODUITS VÉGÉTAUX , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME				
DES REPAS OU COLLATIONS DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE				
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :				
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE				
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX				
- ON Y ABAT DES ANIMAUX , ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU , ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE				
DE LA SEMENCE ANIMALE				
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX)				
TYPE		NOMBRE		
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR				
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)				
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE , PRODUITS , OBJETS , ÉQUIPEMENTS , LIEUX OU VÉHICULES				
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Roxanne ROY				
PREMIER AGENT ATTESTATION				
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A B C D E F				
NOM	PRÉNOM			
ROY	Roxanne			
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)			
QUALITÉ : Inspectrice	2025-04-30			
SIGNATURE				
DEUXIÈME AGENT ATTESTATION				
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A B C D E F				
NOM	PRÉNOM			
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)			
QUALITÉ :				
SIGNATURE				



Le 13 mars 2025

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

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2742318-0001-01
Nom de l'exploitant :	9453-1928 Québec inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Le Ming Chuan
Adresse de l'établissement :	8200 boulevard Taschereau, local 1360 Brossard (Québec) J4X 2S6
Nature du permis	Restaurateur
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2024-12-22 au 2025-12-21

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

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2025.03.14
15:22:43 -04'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur



Date: 2022-03-23

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3433207

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9453-1928 QUEBEC INC.

Établissement: LE MING CHUAN

Bannière: Sans objet

Responsable: HUA CHAI

Adresse de l'établissement: 8200-5 BLVD. TASCHEREAU, BROSSARD, J4X2S6, (Québec)

Numéro de dossier: 2742318 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / 3 chaudières de sauce général tao hors réfrigération en attente de cuisson
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Méthode d'entreposage inadéquate / Aliments non protégés dans la chambre froide et dans le congélateur
3	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / Sur les surfaces de travail
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de papier à usage unique ou essuies-tout et de distributeur à savon
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Porte des équipements, réfrigérateur, joint des porte du réfrigérateur, étagère pour l'entreposage, bacs blanc pour les légumes, portes et dessus du lave-vaisselle

6	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planche à découper usées, utilisation de carton dessous des items entreposés
7	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Nature des matériaux inadéquats / Viande non emballée entreposés dans un sac d'épicerie
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Bas des murs et coins des murs, accumulation d'aliments, dessous des équipements et étagères, plafond et unité de ventilation noirçi et poussiéreux, grilles de ventilation de la chambre froide, accumulation d'eau dans chambre froide, hotte graisseuse Sources de contamination physique / Absence de protecteur à lumière pour les néons de la cuisine, plancher craqué et joint de l'évier brisé

REMARQUES

Inspection régulière, nouveau propriétaire et nouveau permis.

Un avis de non-conformité est remis concernant le manque d'hygiène dans la cuisine.

Voir à afficher votre permis du MAPAQ à la vue du public lorsque reçu par la poste.

Autres exigences réglementaires:

Entreposage au sol: 2.1.2.1. Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou 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. D.

1573-91, a. 17

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1044033

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3	5000 + FRAIS
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500 + FRAIS
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.	

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.
R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILYNE GAUCHER

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

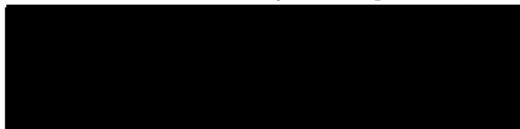
Téléphone: 450 928-7400 poste 5530

Télécopieur: 450 928-7795

Courriel : marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-03-23

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3433207 a été remis à Hua Chai

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

Signature :

2742318-0001
12 mars 2025

p3/3

HA Chai

Cuisines carpesby
fives.

3 employés en cuisine.

p1/3

12 mars 2025

14h15

2742318-0001

explication: 21-12-2025

dernière insp.

2025-01-15 RIG.

Préciser JBR = 2025-05-24

- 2 clients + 2 (pât.)
Consommant.

- paniers biscuit

- grille d'une table
grille

- boutons eq. cuisson

- menu "cours."

Copie conforme à l'original
Par : Roxanne ROY inspectrice MAPAQ, #934

Signature + Date :

2025-04-30

274238-0001

12 mtrs 2025

512d

-Ergins ch. books

- bacteria

- nur ch-bunde,

- großer Markt für
Fische + Chamber-angefische

foide + chamber capitation.

X Girlfriend

$\alpha_{\text{pilot}} = 0.05$

 α -methyl # correct.

asynchronous / five grow.

Xenobacteria:

x Viral exp.

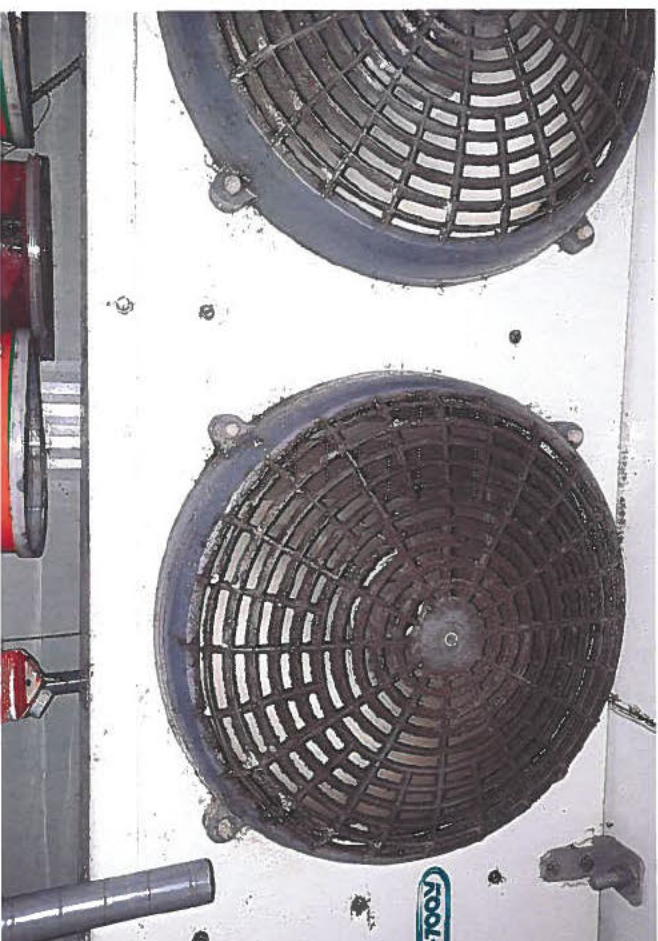
~~Carol~~. ~~Carol~~s.

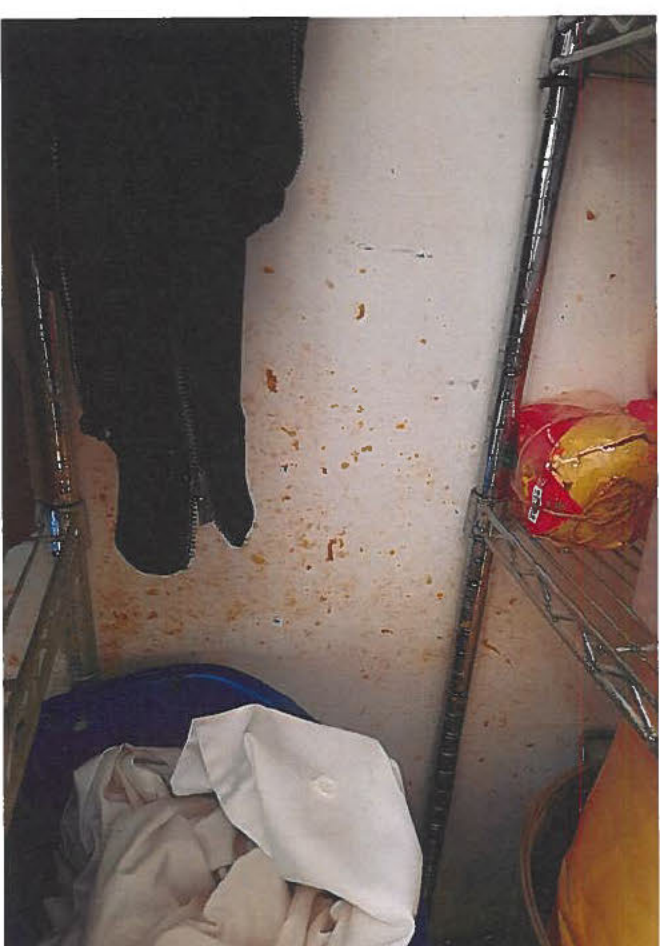
- better understanding - plunked.

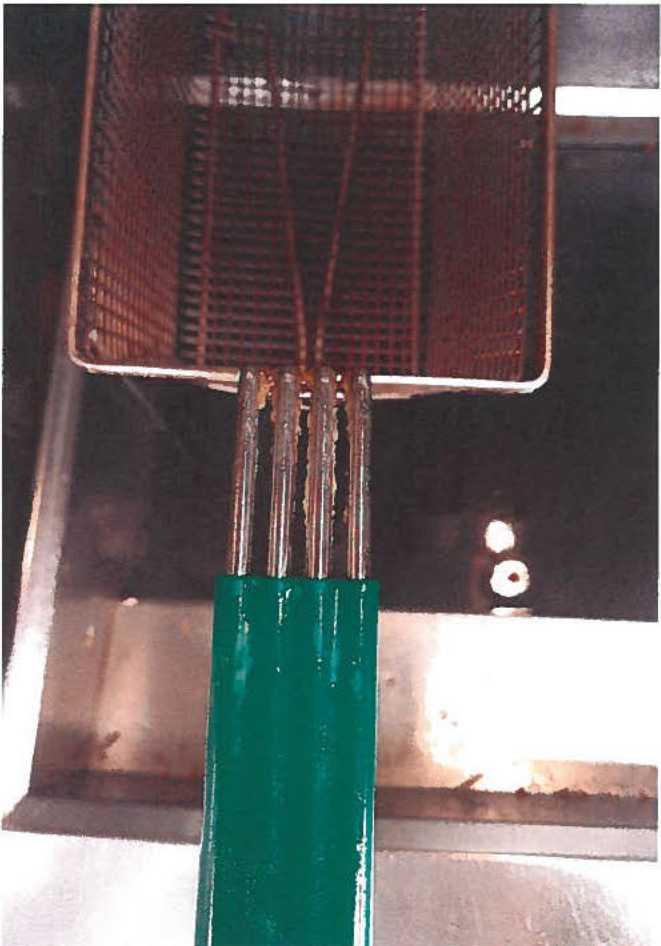
- million a part.

- 5250924 -

Ensemble complet des photos
Copie conforme à l'original
Date de la prise des photos : 2025-03-12







ORIGINE									
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0365577	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8									
A DÉFENDEUR									
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE ✓									
NOM 1		NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME 9453-1928 QUEBEC INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F
RAISON SOCIALE LE MING CHUAN									
ADRESSE 965 av. Strauss					APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J4X 1S6
MUNICIPALITÉ Brossard				PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE (450) 465-8388		HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO PERMIS PLAQUE D'IMMATRICULATION PROVINCE/ÉTAT									
NEQ ✓ 1177057248 Autres Autres QC									
B INFRACTION									
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ✓		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2025-01-15		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 13:15		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	
HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)									
N° Dossier (BAK) 2742318		EXPLOITANT-ENTITÉ 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ✓		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments							
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1									
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101		CODE DÉF.		CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITÉ UN LIEU OÙ EST EXERCÉE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR DONT LES LIEUX, LES ÉQUIPEMENTS ET LES USTENSILES SERVANT À LA PRÉPARATION, À L'ENTREPOSAGE ET AU SERVICE N'ÉTAIENT PAS PROPRES.									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐									
C LIEU D'INFRACTION									
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de préparation et d'entreposage des aliments de l'établissement "Restaurant Le Ming Chuan" situé au 8200 boulevard Taschereau, local 1360, Brossard, Québec, J4X 2S6.						NO RAPPORT D'INSPECTION 3816425			
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58007		DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
CHOSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE
ORDONNANCE		PRÉCISER							
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
E FAITS ET GESTES PERTINENTS									
Je me présente comme étant une personne autorisée du MAPAQ, pour effectuer une inspection à l'établissement « 9453-1928 QUEBEC INC. » qui exerce en tant que restaurateur et où l'on détient des produits en vue de la vente. Je rencontre une personne se présentant comme M. Hua CHAI (actionnaire, président).									
Sur place, je fais les constatations suivantes:									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒									
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION				
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F				
NOM ROY		PRÉNOM Roxanne			NOM		PRÉNOM		
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-02-12			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :		DATE (AAAA-MM-JJ)		
SIGNATURE					SIGNATURE				

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0365577
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ☒ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
J'entre à l'intérieur de l'aire de préparation, de plonge et d'entreposage de l'établissement. À ma gauche, il y a l'aire de plonge. Je remarque des résidus brunâtres, humides et pâteux à certains endroits sur le dessus du lave-vaisselle, sur les tuyaux de l'intérieur de celui-ci ainsi qu'à l'intérieur de ses portes (A2_photo1). Un peu plus loin, je vois un micro-ondes entreposé dans une étagère de rangement. La porte et les touches du micro-ondes ont une texture grasseuse au toucher. Le dessus du micro-ondes et le haut de la porte sont tachés d'une substance brunâtre (A2_photo2). Les mains des manipulateurs d'aliments viennent en contact avec la porte et les touches afin d'avoir accès aux aliments à l'intérieur du micro-ondes. J'ouvre par la suite le haut d'une table froide où des légumes sont déposés. Les rebords sont parsemés de débris séchés. J'ouvre la porte du bas de la table froide. Les grilles de l'intérieur des tables froides où sont entreposés des contenants d'aliments sont grasseuses au toucher. Les joints de la porte de la table froide sont remplis d'une substance sèche de couleur orangée (A2_photo3). Je me déplace vers l'aire de préparation où des employés s'affairent à la préparation et la cuisson d'aliments. Je vois que le sol sous les équipements de cuisson est recouvert d'une flaque humide et sèche de couleur orangée (A2_photo4). Les côtés des équipements de cuisson sont enduits de coulisses orangées et huileuses. La majorité des boutons de contrôle des équipements de cuisson sont grasseux ou collants au toucher (A2_photo5). Sur le dessus du four de marque Impérial, il y a une accumulation de résidu alimentaire. Le mur de fond ainsi que le mur adjacent à ce four sont recouverts de coulisses brunâtres (A2_photo6). À l'intérieur d'une autre table froide, je vois des débris alimentaires séchés et une flaque épaisse d'une matière brunâtre (A2_photo7). Je constate que les grilles sont grasseuses au toucher. Dans la cuisine, je remarque de longues toiles d'araignées au plafond. Les grilles protectrices des unités de réfrigération et de congélation de la chambre froide et de la chambre de congélation sont recouvertes de poussière grisâtre (A2_photo8). Des aliments tels des produits carnés, des poissons, des œufs, des légumes, du tofu, du lait de soya ainsi que des pâtes fraîches sont entreposés sur des étagères. Le grillage des étagères a, par endroit, des résidus mousseux qui peuvent s'apparenter à de la moisissure (A2_photo9). Je me déplace dans la pièce d'entreposage d'aliments secs. Sur certaines parties de murs de cette section, je vois des éclaboussures jaunâtres et sèches. Une substance volatile, semblable à de la farine, recouvre une bonne partie du grillage de l'étagère d'aliments. Un trancheur est déposé sur une surface de travail. Des éclaboussures pouvant ressembler à des gouttelettes de sang sont visibles sur les parties de l'équipement. Des résidus épais, secs et brunâtres sont logés dans les sillons et interstices du trancheur (A2_photo10). Lors de l'inspection, je remarque que plusieurs interrupteurs sont tachés de couleur brunâtre. Suite à mes observations, une employée nettoie les interrupteurs de l'aire de service et ces derniers retrouvent leur couleur blanche.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☒		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-02-12	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ :	
SIGNATURE		SIGNATURE	

Québec Complément de rapport d'infraction général
(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0365577

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE :	SUITE DE « E » ☒	NOUVELLE SECTION « F »	OU SUITE DE « F »

À la suite des constats faits, appuyés des photos no 1 à 10 (A2), je peux conclure que les lieux et les équipements, servant à la préparation, à l'entreposage et au service ne sont pas propres. L'établissement est donc en infraction.

Pour des fins d'exploitation, je constate qu' :
Au Restaurant Le Ming Chuan, des clients consomment des repas à l'intérieur de l'établissement. Une cliente ayant consommé son repas paye sa facture à la caisse. Des employés sont dans l'aire de préparation des aliments, ils effectuent de la préparation et la cuisson d'aliments.

La lettre émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (A3), confirme que l'entreprise «9453-1928 Québec Inc. » détenait un permis valide du MAPAQ, expiration le 2025-12-21, pour l'adresse, 8200, local 1360, Boul. Taschereau, Brossard, Québec, J4X 2S6, le jour de l'infraction soit le 15 janvier 2025.

Dans le registre des entreprises du Québec (REQ) (A4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9453-1928 Québec Inc.» est un restaurant avec permis d'alcool. L'entreprise est immatriculée au registre des entreprises depuis le 2021-10-29.

SUITE PAGE SUIVANTE ☐

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-02-12	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ :	
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0365577
--	--------------------------	---------------------	---------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2742318-0001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9453-1928 Québec Inc. 965 AVENUE STRAUSS BROSSARD (Québec) J4X 1S6		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Le Ming Chuan 8200, local 1360, BLVD. TASCHEREAU BROSSARD (Québec) J4X 2S6		
DATE DE DÉLIVRANCE	2024-12-22		
DATE D'EXPIRATION	2025-12-21		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

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

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)

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

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR: Roxanne ROY

PREMIER AGENT ATTESTATION

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

NOM ROY PRÉNOM Roxanne

AGENT DE LA PAIX MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: Inspectrice DATE (AAAA-MM-JJ) 2025-02-12

SIGNATURE

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

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

NOM PRÉNOM

AGENT DE LA PAIX MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: DATE (AAAA-MM-JJ)

SIGNATURE



Date: 2025-01-15

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3816425

Exploitant: 9453-1928 QUEBEC INC.

Raison de la visite: Insp. suivi de maîtrise (02)

Établissement: LE MING CHUAN

Bannière: Sans objet

Responsable: HUA CHAI

Adresse de l'établissement: 8200 BOULEVARD TASCHEREAU, 1360, BROSSARD, J4X2S6, (Québec)

Numéro de dossier: 2742318 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Outil ou équipement de nettoyage malpropre / Intérieur des portes, dessus et intérieur du lave-vaisselle.
2	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Emballages malpropres / Dessus et côtés des équipements de cuisson. Grilles, portes, intérieur et joints des tables froides. Porte du micro-onde, boutons de contrôles des équipements de cuisson. Portes du réfrigérateur à 2 portes coulissantes. Tablettes, trancheur. Étagères d'entreposage de la chambre froide et des aliments secs.
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Interrupteurs, plafond, murs, plancher sous les équipements de cuisson. Grilles protectrices des compresseurs de la chambre de congélation et de réfrigération.

REMARQUES
Lors de l'inspection, je rencontre M. Hua CHAI, actionnaire et président. Des photos sont prises. La hotte a été nettoyée le 7 janvier 2025. À la suite des constatations faites durant l'inspection, un rapport d'infraction sera rédigé et remis au Ministère de la justice. Un suivi aura lieu prochainement.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ROXANNE ROY
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5524
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : roxanne.roy@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-01-15

Signature :

[Signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3816425 a été remis à Hua CHAI
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

[Signature]

☒ RI 0365577 ou ☐ PCO no: Photo no: 1

Rapport d'inspection no: 3816425

Date de la prise de la photo: 2025-01-15

Photo prise par: Roxanne ROY

Signature : _____

A2



Roxanne ROY, inspectrice du MAPAQ: _____

Copie conforme à l'original

2025-02-14



☒ RI 0365577 ou ☐ PCO no: Photo no: 2

Rapport d'inspection no: 3816425

Date de la prise de la photo: 2025-01-15

Photo prise par: Roxanne ROY

Signature : _____

☒ RI 0365577 ou ☐ PCO no: Photo no: 3

Rapport d'inspection no: 3816425

Date de la prise de la photo: 2025-01-15

Photo prise par: Roxanne ROY

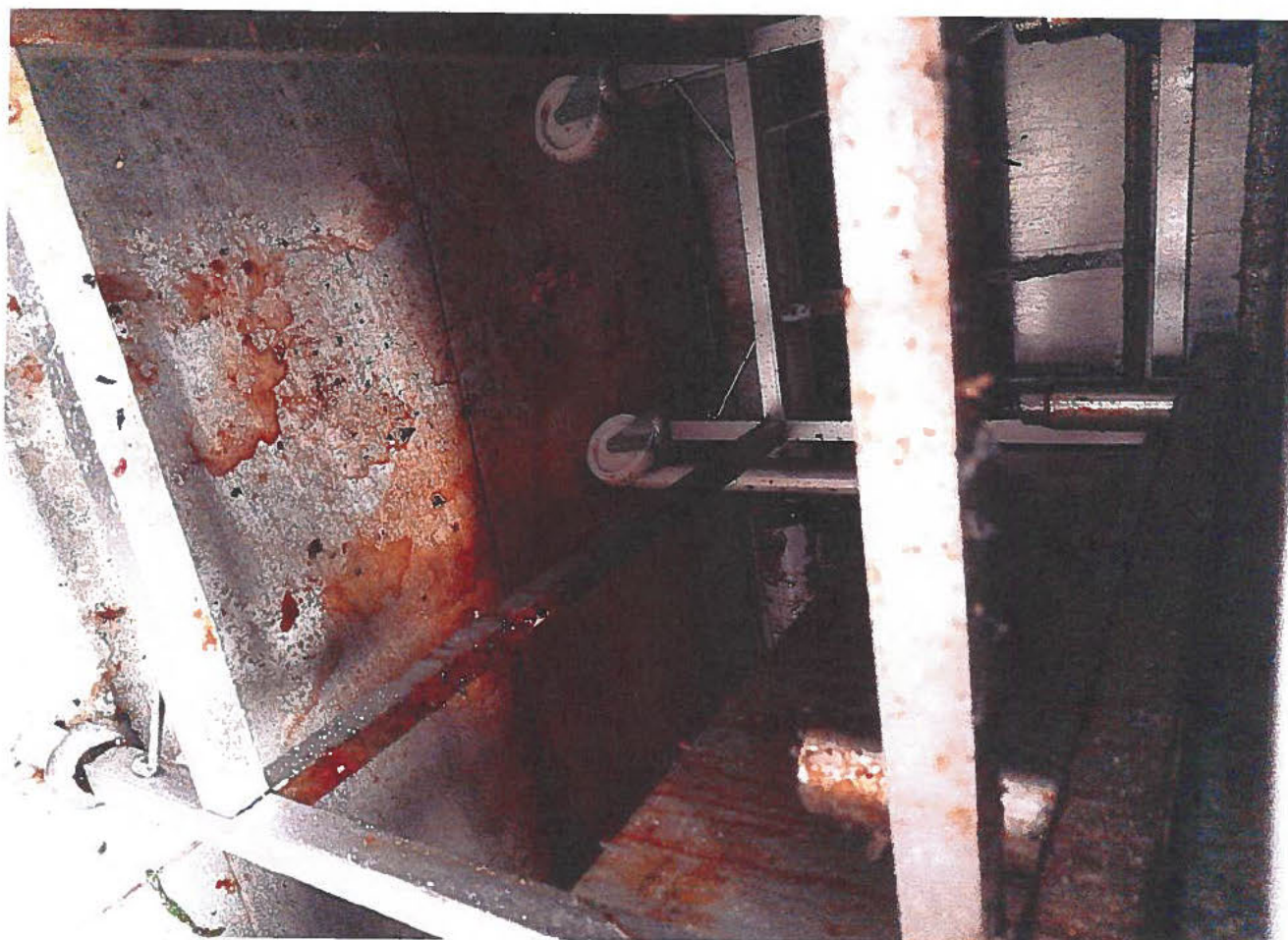
Signature : _____



Roxanne ROY, inspectrice du MAPAQ: _____

Copie conforme à l'original

2025-02-12



☒ RI 0365577 ou ☐ PCO no: Photo no: 4

Rapport d'inspection no: 3816425

Date de la prise de la photo: 2025-01-15

Photo prise par: Roxanne ROY

Signature : _____

☒ RI 0365577 ou ☐ PCO no: Photo no: 5

Rapport d'inspection no: 3816425

Date de la prise de la photo: 2025-01-15

Photo prise par: Roxanne ROY

Signature : _____



Roxanne ROY, inspectrice du MAPAQ: _____

Contra conforme à l'original

2025-02-12

☒ RI 0365577 ou ☐ PCO no: Photo no: 6

Rapport d'inspection no: 3816425

Date de la prise de la photo: 2025-01-15

Photo prise par: Roxanne ROY

Signature : _____

☒RI 0365577 ou ☐PCO no: Photo no: 7

Rapport d'inspection no: 3816425

Date de la prise de la photo: 2025-01-15

Photo prise par: Roxanne ROY

Signature : _____



Roxanne ROY, inspectrice du MAPAQ:

Copie conforme à l'original

2025-02-12

☒RI 0365577 ou ☐PCO no: Photo no: 8

Rapport d'inspection no: 3816425

Date de la prise de la photo: 2025-01-15

Photo prise par: Roxanne ROY

Signature : _____

☒ RI 0365577 ou ☐ PCO no: Photo no:9

Rapport d'inspection no: 3816425

Date de la prise de la photo: 2025-01-15

Photo prise par: Roxanne ROY

Signature : _____



Roxanne ROY, inspectrice du MAPAQ

Copie conforme à l'original

2025-02-12



☒ RI 0365577 ou ☐ PCO no: Photo no: 10

Rapport d'inspection no: 3816425

Date de la prise de la photo: 2025-01-15

Photo prise par: Roxanne ROY

Signature : _____



Le 17 janvier 2025

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

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2742318-0001-01
Nom de l'exploitant :	9453-1928 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Le Ming Chuan
Adresse de l'établissement :	8200 boulevard Taschereau, local 1360 Brossard (Québec) J4X 2S6
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2024-12-22 au 2025-12-21

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

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2025.01.17
15:08:25 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

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



Date: 2022-03-23

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection:3433207

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9453-1928 QUEBEC INC.

Établissement: LE MING CHUAN

Bannière: Sans objet

Responsable: HUA CHAI

Adresse de l'établissement: 8200-5 BLVD. TASCHEREAU, BROSSARD, J4X2S6, (Québec)

Numéro de dossier: 2742318 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: Moyenne élevée

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / 3 chaudières de sauce général tao hors réfrigération en attente de cuisson
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Méthode d'entreposage inadéquate / Aliments non protégés dans la chambre froide et dans le congélateur
3	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / Sur les surfaces de travail
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de papier à usage unique ou essuies-tout et de distributeur à savon
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Porte des équipements, réfrigérateur, joint des porte du réfrigérateur, étagère pour l'entreposage, bacs blanc pour les légumes, portes et dessus du lave-vaisselle

6	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planche à découper usées, utilisation de carton dessous des items entreposés
7	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Nature des matériaux inadéquats / Viande non emballée entreposés dans un sac d'épicerie
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Bas des murs et coins des murs, accumulation d'aliments, dessous des équipements et étagères, plafond et unité de ventilation noirçi et poussiéreux, grilles de ventilation de la chambre froide, accumulation d'eau dans chambre froide, hotte graisseuse Sources de contamination physique / Absence de protecteur à lumière pour les néons de la cuisine, plancher craqué et joint de l'évier brisé

REMARQUES
Inspection régulière, nouveau propriétaire et nouveau permis. Un avis de non-conformité est remis concernant le mamnque d'hygiène dans la cuisine. Voir à afficher votre permis du MAPAQ à la vue du public lorsque reçu par la poste. Autres exigences réglementaires: Entreposage au sol: 2.1.2.1. Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou 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. D. 1573-91, a. 17

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1044033	
En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3	5000 + FRAIS
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500 + FRAIS
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.	

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.
R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.
Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

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

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILYNE GAUCHER
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5530
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-03-23

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3433207 a été remis à Hua Chai
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

2742318-00p

15 JAN. 2025.

13h15

expiration: 2025-12-21

Heute -> 7 Jan. 2025.

int. pte km-
vanover.

Plancher sur: qm.

muro-ade.

1st table fence
mks.

galle unifier
en. fence +

A8

Copie conforme à l'original

Par : Roxanne ROY, inspectrice MAPAQ, #934

Date : 2025-02-12

Signature :

Ch. réglementation

- jumeau
- étranger
- tablette
- marcheur
- boutons

3 tableaux / +1

clients consommateurs

- compte page de facture
- employé à la
- visuelle
- employé faire des
- plans

Hua ChAT

Copie conforme à l'original

Par : Roxanne ROY, inspectrice MAPAQ, #934

Date : 2025-02-12

Signature : [REDACTED]

2742318-000

15 JAN. 2025.

13h15

expiration: 2025-12-21

Hotte → 7 Jan. 2025.

int. prtk kur-
vanover.

Planken sus. gr.

micro-act.

int. table frill-
murs.

grtk undikben
on. frill +

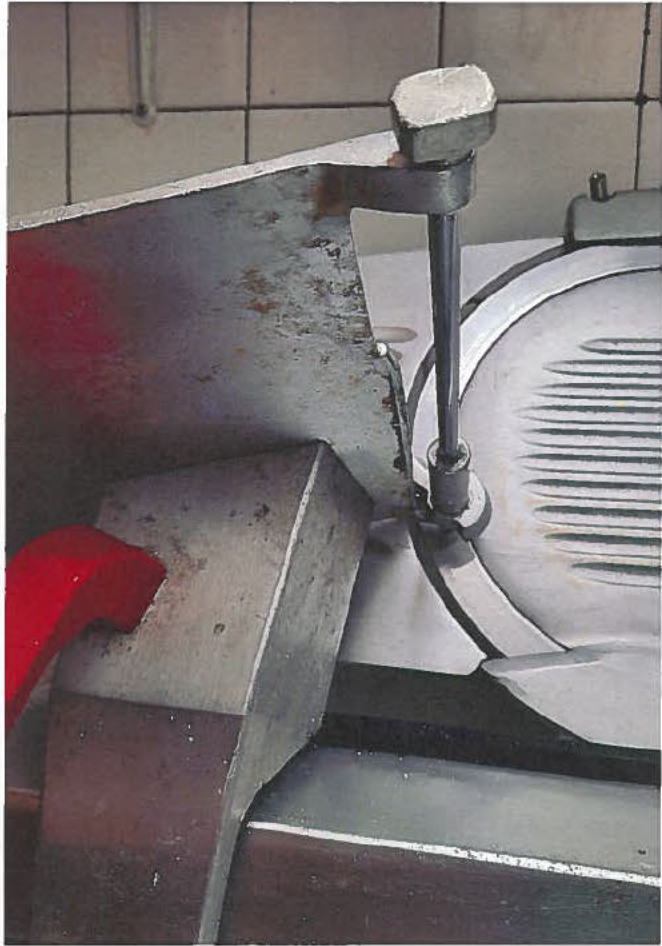
Photos prises par Roxanne ROY, inspectrice du MAPAQ:

Copie conforme à l'original
Date de la prise des photos: 2025-01-11

2025-02-12



2025-02-12



Photos prises par Roxanne ROY, inspectrice du MAPAQ:

Copie conforme à l'original
Date de la prise des photos: 2025-01-15

202502-12



ORIGINE									
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0365469	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8									
A DÉFENDEUR									
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE ✓									
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM			
NOM DE L'ORGANISME 9453-1928 QUEBEC INC.						DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR M F	
RAISON SOCIALE LE MING CHUAN									
ADRESSE 965 av. Strauss						APP.		CASIER POSTAL J4X 1S6	
MUNICIPALITÉ Brossard				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE (450) 465-8388	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO		PERMIS NEQ ✓ 1177057248		PLAQUE D'IMMATRICULATION		PROVINCE/ÉTAT QC			
B INFRACTION									
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ✓		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2024-11-21		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 11:30		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	
N° Dossier (BAK) 2742318		EXPLOITANT-ENTITÉ 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ✓		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments							
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1									
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101		CODE DÉF.		CODE VEH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITÉ UN LIEU OÙ EST EXERCÉE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR DONT LES LIEUX, LES ÉQUIPEMENTS ET LES USTENSILES SERVANT À LA PRÉPARATION, À L'ENTREPOSAGE ET AU SERVICE N'ÉTAIENT PAS PROPRES.									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE)									
C LIEU D'INFRACTION									
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de préparation et d'entreposage des aliments de l'établissement "Restaurant Le Ming Chuan" situé au 8200 boulevard Taschereau, local 1360, Brossard, Québec, J4X 2S6.						NO RAPPORT D'INSPECTION 3796381			
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58007		DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION						ANNEXE	
ORDONNANCE		PRÉCISER							
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
E FAITS ET GESTES PERTINENTS									
Je me présente comme étant une personne autorisée du MAPAQ, pour effectuer une inspection à l'établissement « 9453-1928 QUEBEC INC. » qui exerce en tant que restaurateur et où l'on détient des produits en vue de la vente. Je rencontre une personne se présentant comme M. Hua CHAI (actionnaire, président).									
Sur place, je fais les constatations suivantes:									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE)									
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION				
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A B C D E F				
NOM ROY		PRÉNOM Roxanne			NOM		PRÉNOM		
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-12-11			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ:		DATE (AAAA-MM-JJ)		
SIGNATURE					SIGNATURE				



ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0365469
--	--------------------------	---------------------	---------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

J'entre à l'intérieur de l'aire de préparation, de plonge et d'entreposage de l'établissement. À ma gauche, il y a l'aire de plonge. Je remarque des résidus brunâtres, humides et pâteux à certains endroits sur le dessus du lave-vaisselle, sur les tuyaux de l'intérieur de celui-ci ainsi que l'intérieur de ses portes (A2_photo1). Les étagères grillagées utilisées pour la disposition de la vaisselle propre sont graisseuses au toucher. Au sol se trouvent deux huches renfermant du riz. Les couvercles de ces dernières sont tachés de couleur brunâtre, de gouttelettes humides orangées et de résidus alimentaires séchés (A2_photo2). Les mains des manipulateurs d'aliments viennent en contact avec ces surfaces pour avoir accès aux aliments désirés.

Je me déplace vers l'aire de préparation où trois employés s'affairent à la préparation d'aliments. Je vois que le sol sous les équipements de cuisson est recouvert d'une flaque liquide et orangée (A2_photo3). Les côtés des équipements de cuisson sont enduits de coulisses jaunâtres et huileuses. La hotte située au-dessus des équipements de cuisson est parsemée de gouttelettes et de coulisses huileuses (A2_photo4).

La majorité des boutons de contrôle des équipements de cuisson sont graisseux ou collants au toucher. Sur le dessus du four de marque Impérial, il y a une accumulation de résidu alimentaire. Le mur de fond ainsi que le mur adjacent à ce four sont recouverts de coulisses jaunâtres (A2_photo5).

J'ouvre la porte d'une table froide. Je remarque que le dessus de la porte est couvert d'un film crasseux et brunâtre (A2_photo6). Les grilles de l'intérieur des tables froides où sont entreposés des contenants d'aliments sont graisseuses au toucher. Du liquide orangé est visible dans le bas de l'intérieur d'une table froide ainsi qu'à l'intérieur de ses joints (A2_photo7).

Sur plusieurs murs de la cuisine, je vois des éclaboussures brunâtres (A2_photo8). Accroché au mur, il y a un aiguiser à couteau. Le manche noir de l'aiguiser à couteau est recouvert de substance séchée et brunâtre (A2_photo8).

Dans un coin, je vois une planche à découper en bois. Au-dessus de celle-ci se trouve un dispositif électrique pour éliminer les insectes. Le fond de ce dispositif est rempli d'insectes morts tels que des mouches (A2_photo9).

Un évier se trouve à côté de la planche à découper. Sur le mur, il y a un distributeur à savon. Je vois des éclaboussures rosées pouvant s'apparenter à du sang sur la surface du distributeur. Le plafond au-dessus de cette section de la cuisine est poussiéreux, je remarque également de longues toiles d'araignées.

Il y a des traces brunâtres sur la porte et la poignée de la chambre de congélation (A2_photo10). Les grilles protectrices des unités de réfrigération et de congélation de la chambre froide et de la chambre de congélation sont recouvertes de poussière grisâtre. Des aliments tels des produits carnés, des poissons, des œufs, des légumes, du tofu, du lait de soya ainsi que des pâtes fraîches sont entreposés sur des étagères.

Je me déplace dans la pièce d'entreposage d'aliments secs. Sur certaines parties de murs de cette section, je vois des éclaboussures jaunâtres. Une substance volatile, semblable à de la farine, recouvre une bonne partie du grillage de l'étagère d'aliments ainsi que les couvercles des contenants bleus.

Un trancheur est déposé sur une surface de travail. Des éclaboussures pouvant ressembler à des gouttelettes de sang sont visibles sur les parties de l'équipement. Des résidus épais, secs et brunâtres sont logés dans les sillons et interstices du trancheur (A2_photo11).

SUITE PAGE SUIVANTE



PREMIER AGENT ATTESTATION

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

NOM
ROY

PRÉNOM
Roxanne

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

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

DATE (AAAA-MM-JJ)
2024-12-11

SIGNATURE

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

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

NOM

PRÉNOM

AGENT DE LA PAIX

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI
QUALITÉ :

DATE (AAAA-MM-JJ)

SIGNATURE

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0365469
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » ✓ NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Lors de l'inspection, je remarque que plusieurs interrupteurs sont tachés de couleur brunâtre (A2_photo12) À la suite des constats faits, appuyés des photos no 1 à 12 (A2), je peux conclure que les lieux, les équipements, et les ustensiles, servant à la préparation, à l'entreposage et au service ne sont pas propres. L'établissement est donc en infraction. Pour des fins d'exploitation, je constate que : Au Restaurant Le Ming Chuan, des clients consomment des repas à l'intérieur de l'établissement. Des personnes viennent récupérer des commandes Uber Eat au comptoir de l'accueil. Des employés sont dans l'aire de préparation des aliments, ils effectuent de la préparation et la cuisson d'aliments. La lettre émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (A3), confirme que l'entreprise «9453-1928 Québec Inc. » détenait un permis valide du MAPAQ, expiration le 21-12-2024, pour l'adresse, 8200, local 1360, Boul. Taschereau, Brossard, Québec, J4X 2S6, le jour de l'infraction soit le 21 novembre 2024. Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (A4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9453-1928 Québec Inc.» est un restaurant avec permis d'alcool. L'entreprise est immatriculée au registre des entreprises depuis le 2021-10-29. Prenez note que sur le rapport d'inspection, l'adresse indiquée est le 8200-5 BLVD. TASCHEREAU, BROSSARD, J4X2S6, (Québec). Par contre, l'adresse exacte est le 8200 local 1360, BLVD. TASCHEREAU, BROSSARD, J4X2S6, (Québec) tel qu'indiqué au REQ. L'adresse ayant pour local le #1360 est aussi observée sur le mur de l'établissement, le jour de l'inspection, sur le certificat d'autorisation #2022-0094 de la ville de Brossard.			
SUITE PAGE SUIVANTE ☐			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ✓	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-12-11	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI	DATE (AAAA-MM-JJ)
QUALITÉ : Inspectrice		QUALITÉ :	
SIGNATURE		SIGNATURE	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS		N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001
N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 0365469			
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Roxanne ROY, 2877 chemin de Chambly, local 4, Longueuil, Québec, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
EXPLOITATION - OPÉRATION			
1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)			
	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2742318-0001		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9453-1928 Québec Inc. 965 AVENUE STRAUSS BROSSARD (Québec) J4X 1S6		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Le Ming Chuan 8200, local 1360, BLVD. TASCHEREAU BROSSARD (Québec) J4X 2S6		
DATE DE DÉLIVRANCE	2023-12-22		
DATE D'EXPIRATION	2024-12-21		
2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE			
- L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION DES CLIENTS CONSOMMENT			
- ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :			
ON ENTREPOSE , SERT , OFFRE EN VENTE , VEND , FOURNIT , PRÉPARE , CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS DE LA GLACE			
OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES , DES PRODUITS CARNÉS , DES OEUFS , DES PRODUITS LAITIERS , DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS			
DES PRODUITS MARINS , DES PRODUITS D'EAU DOUCE , DES PRODUITS VÉGÉTAUX , DE L'EAU EMBOUTEILLÉE , DE L'EAU AU VOLUME			
DES REPAS OU COLLATIONS DESTINÉ(E)(S) À LA CONSOMMATION HUMAINE			
- ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :			
ON Y MANIPULE: DES ALIMENTS , DES CONTENANTS D'ALIMENTS , DES PRODUITS IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE			
DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX , DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX			
- ON Y ABAT DES ANIMAUX , ON Y FAIT LA TRAITE DU TROUPEAU , ON PRÉLÈVE , GARDE , DISTRIBUE , UTILISE OU FAIT LE COMMERCE			
DE LA SEMENCE ANIMALE			
- ON CONSTATE LA PRÉSENCE D'UN (D') ANIMAL(AUX)			
TYPE		NOMBRE	
IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR			
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)			
3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE , PRODUITS , OBJETS , ÉQUIPEMENTS , LIEUX OU VÉHICULES			
DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Roxanne ROY			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F	
NOM ROY	PRÉNOM Roxanne	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-12-11	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	



Le 25 novembre 2024

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

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2742318-0001-01
Nom de l'exploitant :	9453-1928 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Le Ming Chuan
Adresse de l'établissement :	8200 boulevard Taschereau local 1360 Brossard (Québec) J4X 2S6
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2023-12-22 au 2024-12-21

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

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2024.11.29
15:24:30 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur



Date: 2022-03-23

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3433207

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9453-1928 QUEBEC INC.

Établissement: LE MING CHUAN

Bannière: Sans objet

Responsable: HUA CHAI

Adresse de l'établissement: 8200-5 BLVD. TASCHEREAU, BROSSARD, J4X2S6, (Québec)

Numéro de dossier: 2742318 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente:

Charge de risque actuelle: **Moyenne élevée**

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / 3 chaudières de sauce général tao hors réfrigération en attente de cuisson
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Méthode d'entreposage inadéquate / Aliments non protégés dans la chambre froide et dans le congélateur
3	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / Sur les surfaces de travail
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de papier à usage unique ou essuies-tout et de distributeur à savon
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Porte des équipements, réfrigérateur, joint des porte du réfrigérateur, étagère pour l'entreposage, bacs blanc pour les légumes, portes et dessus du lave-vaisselle

6	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planche à découper usées, utilisation de carton dessous des items entreposés
7	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Nature des matériaux inadéquats / Viande non emballée entreposés dans un sac d'épicerie
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Bas des murs et coins des murs, accumulation d'aliments, dessous des équipements et étagères, plafond et unité de ventilation noirçi et poussiéreux, grilles de ventilation de la chambre froide, accumulation d'eau dans chambre froide, hotte graisseuse Sources de contamination physique / Absence de protecteur à lumière pour les néons de la cuisine, plancher craqué et joint de l'évier brisé

REMARQUES

Inspection régulière, nouveau propriétaire et nouveau permis.

Un avis de non-conformité est remis concernant le manque d'hygiène dans la cuisine.

Voir à afficher votre permis du MAPAQ à la vue du public lorsque reçu par la poste.

Autres exigences réglementaires:

Entreposage au sol: 2.1.2.1. Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou 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. D. 1573-91, a. 17

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1044033

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3	5000 + FRAIS
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500 + FRAIS
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.	

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.
R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.
Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

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

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILYNE GAUCHER
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5530
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-03-23

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3433207 a été remis à Hua Chai

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

Signature :

p1/4

21 Nov 2024.

In 30. 2742318-0001

Expiration: 2024-12-21

7453-1928. G=347234.

S2.

- int. kee - visselle -
- Hofte / planche soss ✓
- eg. cuisine -
- gates table fidele ✓
- porte miroir-arch. ✓
- chairs haut table fidele ✓
- endrop + size autre -
- int table fidele ✓
- mwg. ✓
- butons controle ✓

21 Nov 2024

2742318

p3/4

legumes / produits sec / viande /
piscine / poulet / lent soya /
tarte / uf / pain.

- huche riz. ✓
- étagère vitre popes ✓

Un verre par produit
remplacé d'anciennes mdf
ou dans planche de pique

Nailles auto 11x00 20,6 ✓

thermix. ✓

mr. lct. D. Assurances
de surface 2m/2.

Copie conforme à l'original

Par : Roxanne ROY, Inspectrice MAPAQ, #934

Date : 2024-12-11

Signature :

21 NOV. 2024.

2742318

P2/4

- passe réfrigérant 2 parts ✓
cuvettes → boîtes
- purp + purp ch. froide ✓
cuvettes (1)
- grille pot. chambre cuylaton. ✓
- Etiquettes aliments secs. ✓
- 12 boîtes. ✓
- 20 drogues Sturge. ✓
- trancher ✓
- grille ch. froide (2) ✓
- aliments + boîtes. ✓
- entropose sol. ch. froide
- interruption. ✓
- blanch. purp + ✓
+ anhydride

21 NOV. 2024

2742318

P4/4

Hua. CHAI

propriétaire entreprise
président.

- 2 communes Uge cat.
- 2 diètes. mangent présent /
12 autres. qu'il faut

Suite 1360

certificat d'antériorité

Copie conforme à l'original

Par : Roxanne ROY, inspectrice MAPAQ, #934

Date :

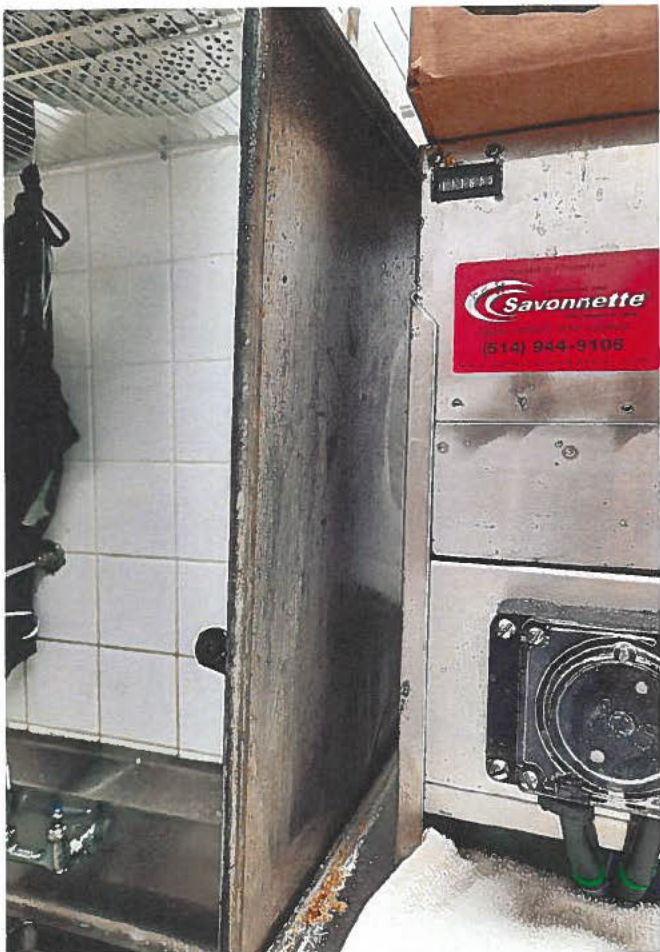
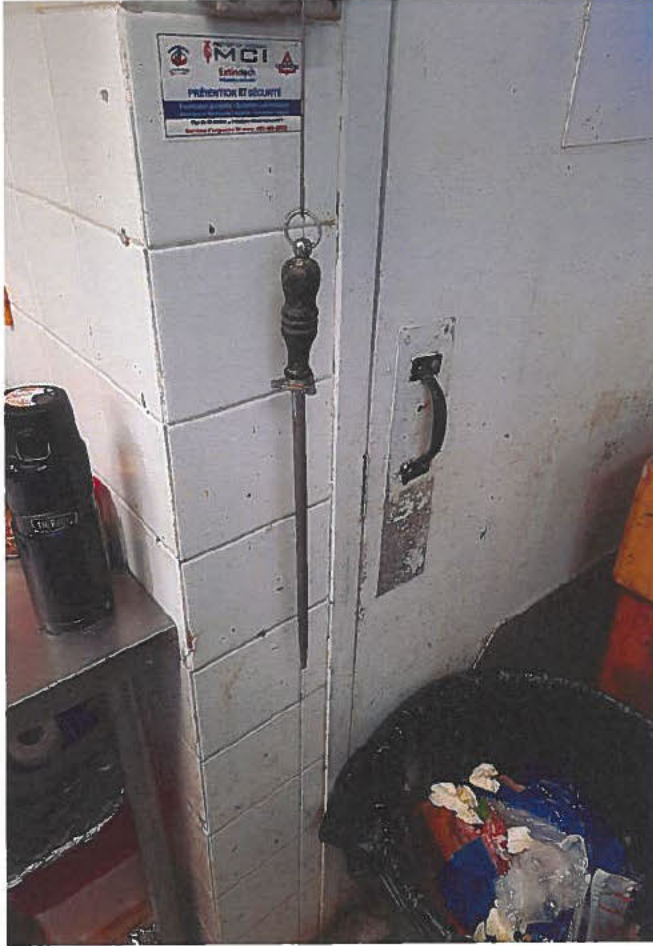
Signature :

2024-12-11

Roxanne ROY, inspectrice #934 du MAPAQ.

Contraire conforme à l'ordinaire

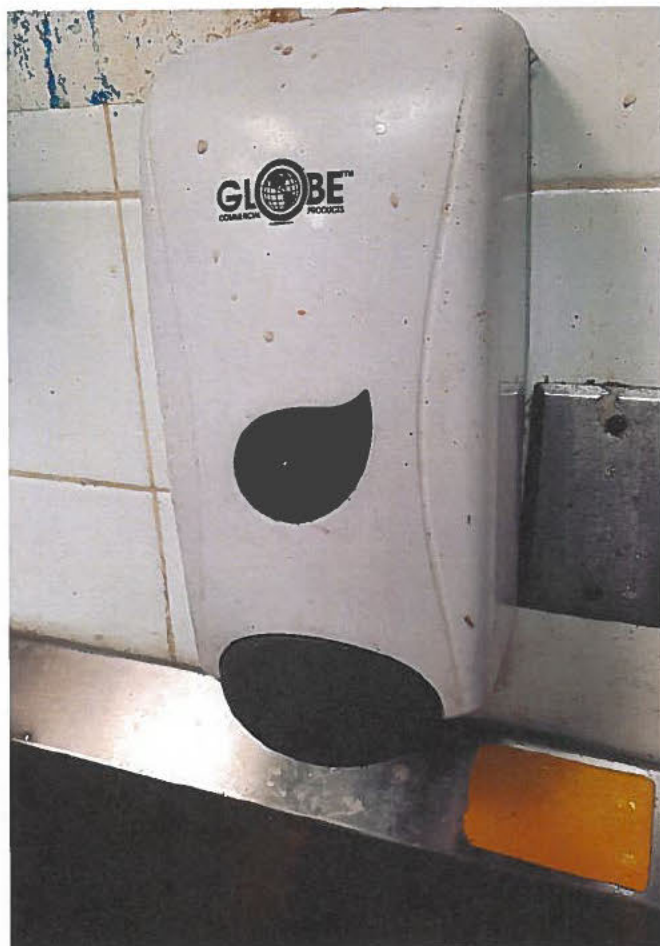
2024-12-11



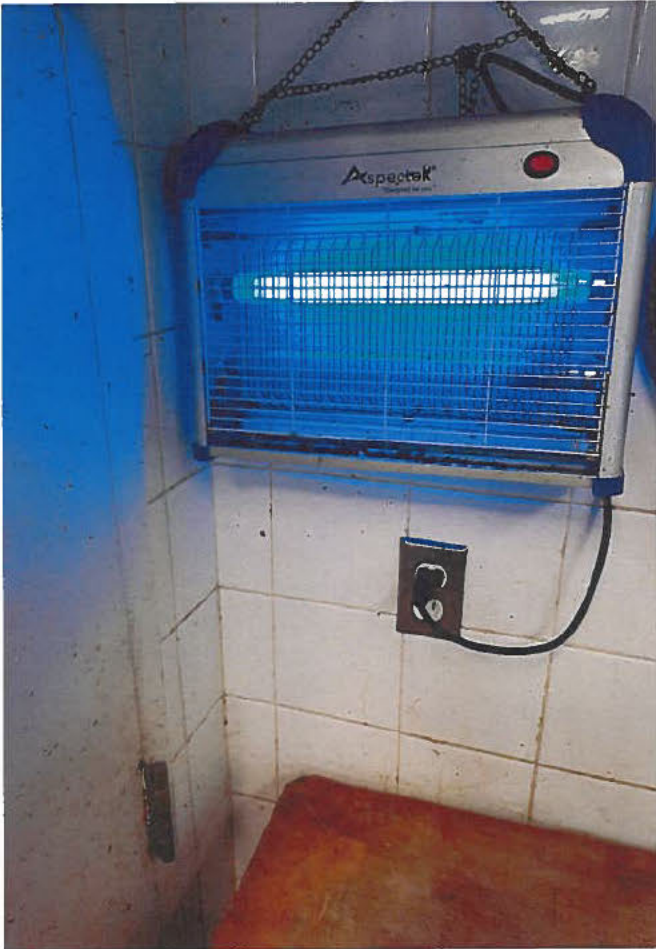
Roxanne ROY, inspectrice #934 du MAPAQ.

Copie conforme à l'original

2024-12-10 11:00
OK.

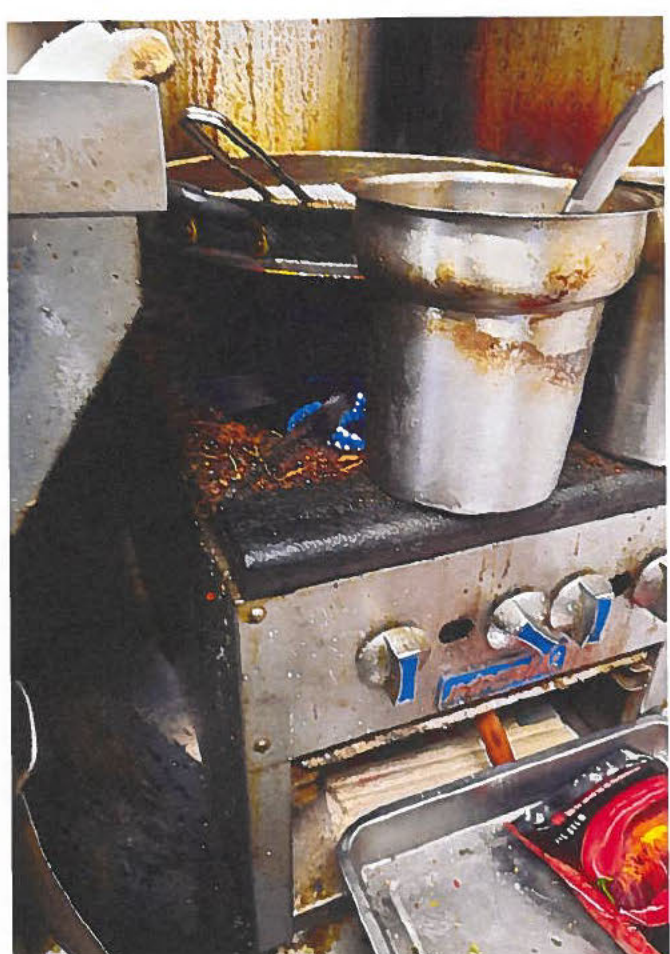
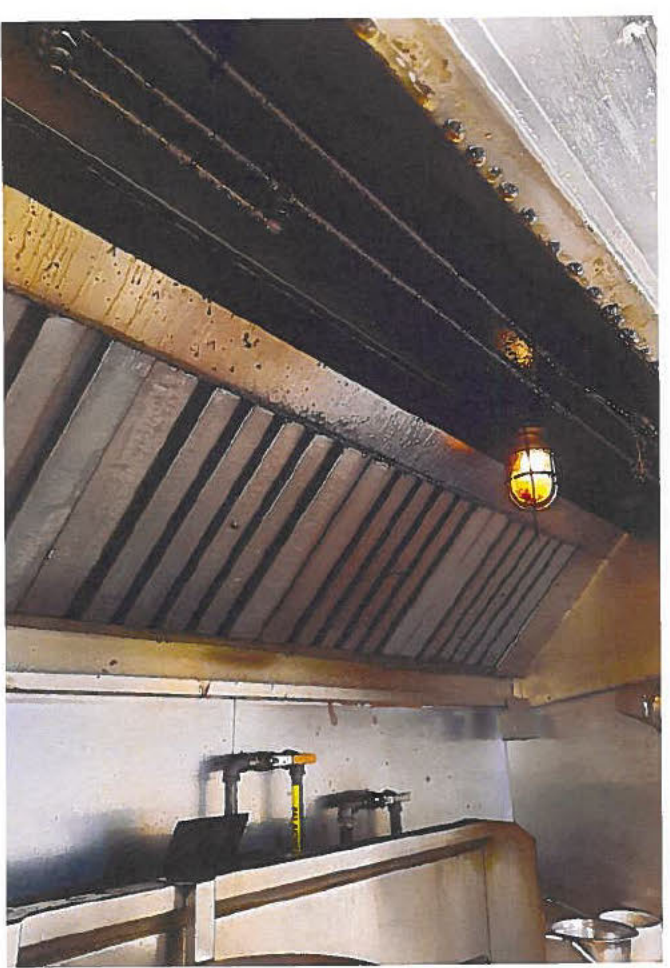


2024-12-11



Roxanne ROY, inspectrice #934 du MAPAQ.

2024-12-11



2824-12-11

CERTIFICAT D'AUTORISATION		REBROSSARD	
Raison sociale LE MING CHUAN		Numéro 2022-0764	
Adresse 8200 BUL. TASCHEREAU apt. SUITE 1900 Proche l'entrée de la place d'Orléans		Certificat d'autorisation (voir dimensions page 4-5)	
LE MING CHUAN		Date de 20/07/22 Signature de _____ 	
Type de projet Certificat d'autorisation place d'Orléans Type d'activité et d'usage 617 - C42-01 - Restauration ou café Remarques: VOR CONDITIONS PARTICULIÈRES EN ANNEXE		Zone MS-429	
Réassortissable du dossier SAVOIE NOÛM		Date: 28/10/2022 Signature: <i>Mikhaïl Bouché</i>	

Agriculture, Pêcheries et Alimentation									
Québec  Rapport d'infraction général									
(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)									
ORIGINE									
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364673	
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Elena Guzun-Turcan, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (QC), J4L 1M8									
A DÉFENDEUR									
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE									
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM			
NOM DE L'ORGANISME 9453-1928 QUÉBEC INC.						DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR M F	
RAISON SOCIALE Restaurant Le Ming Chuan									
ADRESSE 965 av. Strauss						APP.		CASIER POSTAL J4X-1S6	
MUNICIPALITÉ BROSSARD				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE HORS QUÉBEC	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO		PERMIS NEQ ☒ 1177057248		Autres		PLAQUE D'IMMATRICULATION		Autres	
								PROVINCE/ÉTAT QC	
B INFRACTION									
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ☒ ENTRE LE ET LE DU AU		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2023-11-17		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 15:00		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)	
								HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)	
N° Dossier (BAK) 2742318-0001		EXPLOITANT-ENTITÉ		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires	
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1							
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1									
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 201		CODE DÉF.		CODE VEH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITÉ UN LIEU OÙ EST EXERCÉE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR DONT LES LIEUX, LES ÉQUIPEMENTS ET LES USTENSILES SERVANT À LA PRÉPARATION, À L'ENTREPOSAGE ET AU SERVICE N'ÉTAIENT PAS PROPRES.									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐									
C LIEU D'INFRACTION									
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION AIRE DE PRÉPARATION ET D'ENTREPOSAGE Restaurant Le Ming Chuan 8200 BOUL. Taschereau, Loc.5, Brossard Québec J4X-2S6						NO RAPPORT D'INSPECTION 3651255			
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 58007		DISTRICT JUDICIAIRE Longueuil	
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE
ORDONNANCE		PRÉCISER							
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS									
E FAITS ET GESTES PERTINENTS									
JE ME SUIS PRÉSENTÉE COMME ÉTANT UNE PERSONNE AUTORISÉE DU MAPAQ POUR EFFECTUER UNE INTERVENTION À L'ÉTABLISSEMENT «RESTAURANT LE MING CHUAN » QUI POSSÈDE UN PERMIS DE RESTAURATEUR OÙ L'ON DÉTIENT DES PRODUITS EN VUE DE LA VENTE. J'AI RENCONTRÉ UNE PERSONNE SE PRÉSENTANT COMME M HUA CHAI, PRÉSIDENT.									
J'AI FAIT LES CONSTATATIONS SUIVANTES:									
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒									
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION				
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F				
NOM Guzun-Turcan		PRÉNOM Elena			NOM		PRÉNOM		
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-01-11			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI		DATE (AAAA-MM-JJ)		
QUALITÉ : Inspectrice					QUALITÉ :				
SIGNATURE					SIGNATURE				



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364673

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Elena Guzun-Turcan, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil (QC), J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE :	SUITE DE « E » ☒	NOUVELLE SECTION « F »	OU SUITE DE « F »

Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A3), il est confirmé que l'entreprise « 9453-1928 QUÉBEC INC. » détenait un permis du MAPAQ valide jusqu'au 2023-12-21 pour l'adresse : 8200 boulevard Taschereau local 5, Brossard, (Québec) J4X 2S6.

Dans le registraire des entreprises du Québec (#1177057248) (voir A4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9453-1928 QUÉBEC INC.» est un restaurant avec permis d'alcool et le statut est en vigueur.

L'AIRE DE LA PLONGE :

Le distributeur à savon présente des dépôts noirâtres (Photo_01). On observe une accumulation de dépôts noirâtres et brunâtres sur la douchette (Photo_02).

L'AIRE DE PRÉPARATION DES ALIMENTS :

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

Accumulation de gras et de débris d'aliments vieillis sur les côtés des friteuses. Les poignées de paniers à friteuse utilisés pour la cuisson des aliments sont couvertes d'une épaisse couche d'une matière brunâtre collante au toucher (Photo_03).

L'intérieur de la table froide à viandes est maculé d'une accumulation d'éclaboussures d'aliments séchés et décomposés (Photo_04).

Les boutons de contrôle de la cuisinière sont enduits d'une couche d'une substance brunâtre grasseuse. Les mains des manipulateurs d'aliments entrent en contact direct avec ces boutons pour contrôler la température (Photo_05).

CHAMBRE D'ENTREPOSAGE ET PRÉPARATION D'ALIMENTS :

Il y a une planche de travail qui se trouve sur le plancher à côté du batteur mélangeur qui est maculée des tâches brunâtres et noirâtres. Cette planche est en contact direct avec les aliments (Photo_06). La tête du batteur mélangeur présent des coulis jaunâtres.

La porte de la chambre froide ainsi que la poignée sont enrobées d'une forte accumulation d'une substance noirâtre (Photo_07). Les grilles de ventilation de la chambre froide, où on entrepose des aliments non couverts, présentent une grande accumulation de poussière (Photo_08). Les tablettes grillagées dans la chambre froide présentent une accumulation de résidus brunâtres. Ici on trouve un contenant en plastique avec du gingembre avec des dépôts noirâtres de matière organique qui ressemble à la moisissure (Photo_09).

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

Dans notre base de données et à la lettre d'attestation de détention de permis (informations provenant de l'exploitant), il est indiqué à l'adresse de l'établissement : 8200 boulevard Taschereau local 5, Brossard, QC, J4X 2S6. Au REQ (informations provenant de l'exploitant) à l'adresse, il est indiqué: 8200 boulevard Taschereau local 1360, Brossard, QC, J4X 2S6. Il n'y a pas d'informations disponibles sur la façade extérieure de l'établissement. Ils ont tous la même appellation commune soit : MING CHUAN.

SUITE PAGE SUIVANTE ☐

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐				J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐			
NOM Guzun-Turcan		PRÉNOM Elena		NOM		PRÉNOM	
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE		AGENT DE LA PAIX		MATRICULE	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-01-11		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :		DATE (AAAA-MM-JJ)	
SIGNATURE				SIGNATURE			

ORIGINE

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

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
354673

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

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

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E »

NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS

OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	2742318-0001-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9453-1928 QUÉBEC INC. / 965 av. Strauss, Brossard, QC, J4X-1S6		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Le Ming Chuan / 8200 boulevard Taschereau local 5 Brossard (Québec) J4X 2S6		
DATE DE DÉLIVRANCE	2022-12-22		
DATE D'EXPIRATION	2023-12-21		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

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

TYPE	NOMBRE

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

(AAAA-MM-JJ)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR

(AAAA-MM-JJ)

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

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR :

Elena Guzun-Turcan

PREMIER AGENT ATTESTATION

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D E ✓ F		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A B C D E F	
NOM Guzun-Turcan	PRÉNOM Elena	NOM	PRÉNOM
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-01-11	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ :	DATE (AAAA-MM-JJ)
SIGNATURE		SIGNATURE	



Le 24 novembre 2023

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

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2742318-0001-01
Nom de l'exploitant :	9453-1928 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Le Ming Chuan
Adresse de l'établissement :	8200 boulevard Taschereau local 5 Brossard (Québec) J4X 2S6
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2022-12-22 au 2023-12-21

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

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2023.11.24
13:50:06 -05'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

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



Date: 2022-03-23

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection:3433207

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9453-1928 QUEBEC INC.

Établissement: LE MING CHUAN

Bannière: Sans objet

Responsable: HUA CHAI

Adresse de l'établissement: 8200-5 BLVD. TASCHÉREAU, BROSSARD, J4X2S6, (Québec)

Numéro de dossier: 2742318 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / 3 chaudières de sauce général tao hors réfrigération en attente de cuisson
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Méthode d'entreposage inadéquate / Aliments non protégés dans la chambre froide et dans le congélateur
3	Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Absence d'assainissement / Sur les surfaces de travail
4	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / Absence de papier à usage unique ou essuies-tout et de distributeur à savon
5	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Porte des équipements, réfrigérateur, joint des porte du réfrigérateur, étagère pour l'entreposage, bacs blanc pour les légumes, portes et dessus du lave-vaisselle

6	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planche à découper usées, utilisation de carton dessous des items entreposés
7	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	Nature des matériaux inadéquats / Viande non emballée entreposés dans un sac d'épicerie
8	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Bas des murs et coins des murs, accumulation d'aliments, dessous des équipements et étagères, plafond et unité de ventilation noirçi et poussiéreux, grilles de ventilation de la chambre froide, accumulation d'eau dans chambre froide, hotte graisseuse Sources de contamination physique / Absence de protecteur à lumière pour les néons de la cuisine, plancher craqué et joint de l'évier brisé

REMARQUES
Inspection régulière, nouveau propriétaire et nouveau permis. Un avis de non-conformité est remis concernant le mamnque d'hygiène dans la cuisine. Voir à afficher votre permis du MAPAQ à la vue du public lorsque reçu par la poste. Autres exigences réglementaires: Entreposage au sol: 2.1.2.1. Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou 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. D. 1573-91, a. 17

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1044033	
En vertu de la loi :Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3	5000 + FRAIS
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500 + FRAIS
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5.	

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.
R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.
Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

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

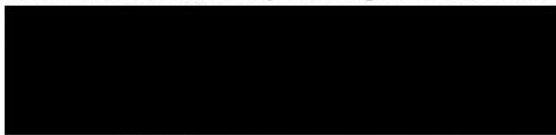
« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au www.cnesst.gouv.qc.ca ou composer le 1-844-838-0808. »

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: MARILYNE GAUCHER
Adresse: 2877, CHEMIN CHAMBLY, LOC. 4, LONGUEUIL, J4L1M8, (Québec)
Téléphone: 450 928-7400 poste 5530
Télécopieur: 450 928-7795
Courriel : marilyne.gaucher@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-03-23

Signature :



SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3433207 a été remis à Hua Chai
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

Whoo.
 2242318-1
 CF ext glaudier.
 Grilles
~~tablettes~~
 A Non-pot.
 Cont de sauce
 Congelo porte
 Bateau mélangeur

Planche de travail
 Porte entrepot
 Francher

Haut TF vander
 cuisiner à m.

~~Tablettes~~

Bouton frieuse

Bouton cuisiner

Panier frieuse

~~Fritureuse~~

Bout prod net

TF devant wipks

Plonge
 dis saron
 douche
 Robine Beris

Int portes lav-cass

Tasse arf.

Mr Clean.

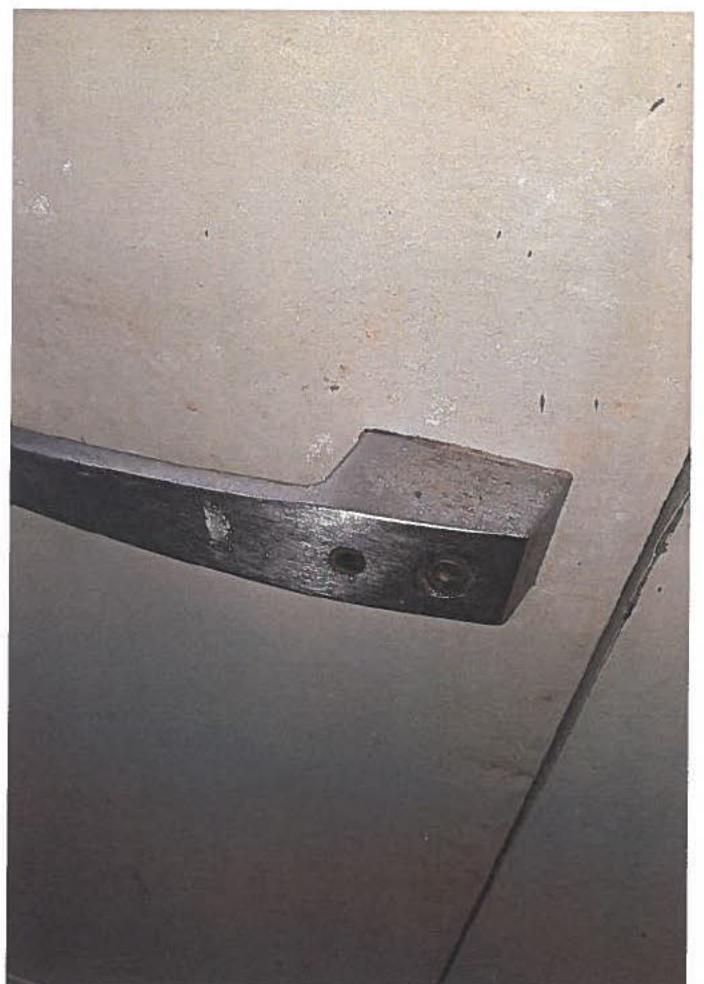
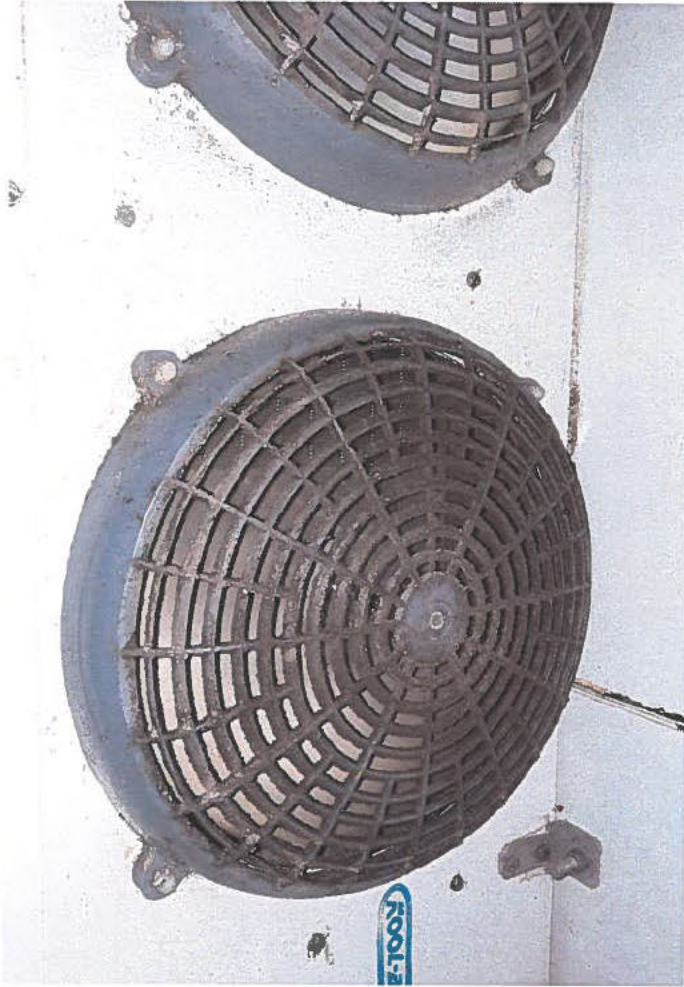
2 jours chaque
 jour.

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2024-01-11

SIGNATURE :

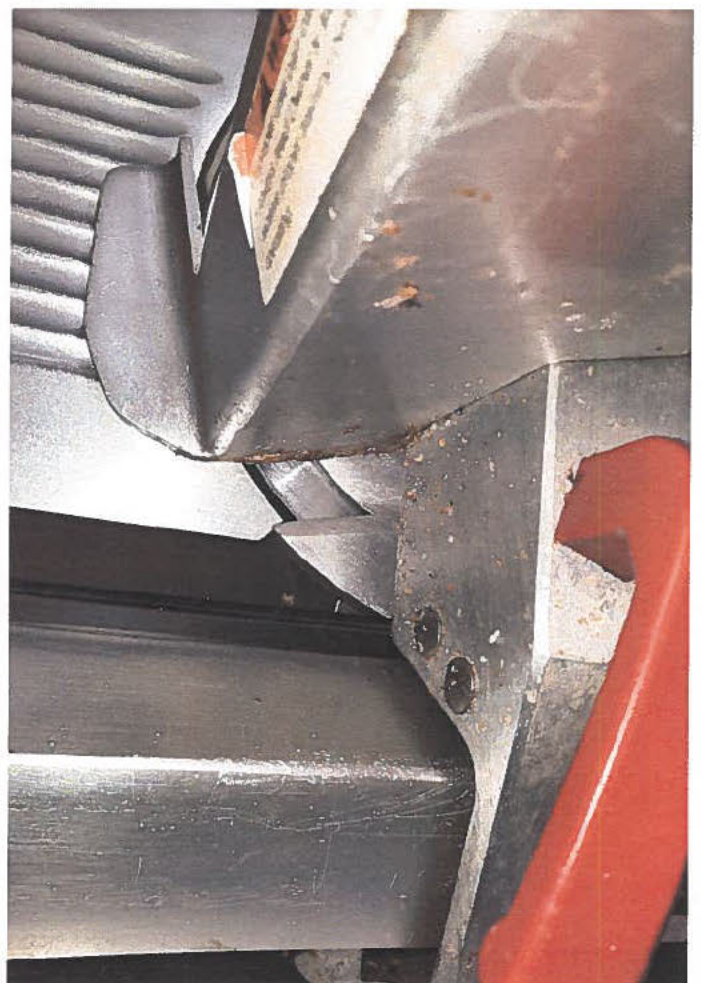
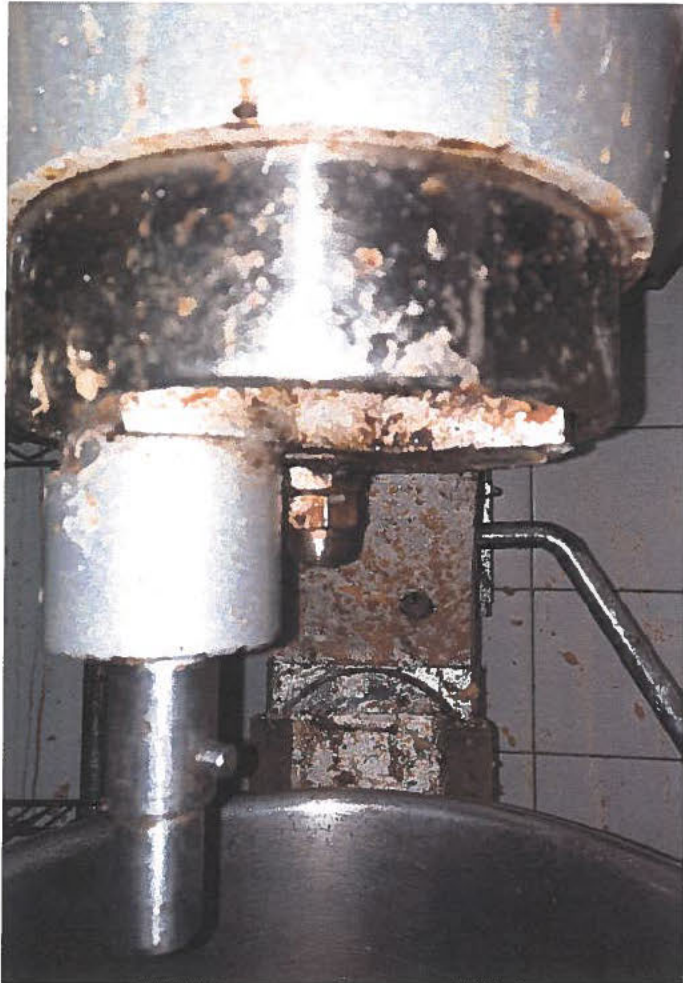


COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2024-01-11

SIGNATURE : _____



COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2024-01-11

SIGNATURE : _____



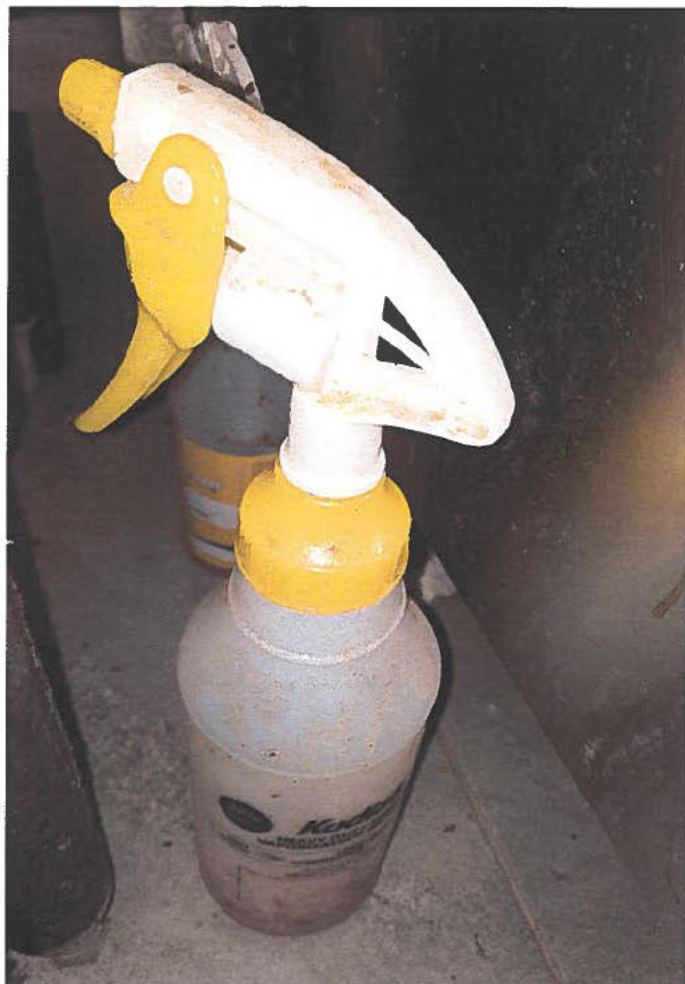
COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2024-01-11

SIGNATURE : _____





COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2024-01-11

SIGNATURE : _____



COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : ELENA GUZUN-TURCAN

DATE : 2024-01-11

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° 310-580 001 Référence n° 10329	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
CHINATHOO, GOINSAMY		☐ Femme ☒ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
514 655-4987		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	
2024-08-09 18:00		☒ 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 installation ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant-bar lounge		108431	
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 au 8629 Boul. Saint Laurent à Montréal suite à la réception d'une plainte concernant la présence de vermine, le port de résille et la malpropreté de lieu. Le commerce était ouvert et en opération. Je me suis présentée à l'aide de ma carte d'inspecteur à l'employé qui servait les clients et les faisait payer à la caisse. Le président de la compagnie était dans la cuisine en arrière, c'est à lui à qui j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection.			
La compagnie GOINSAMY CHINATHOO exploite le commerce BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES situé au 8629 Boul. Saint Laurent à Montréal tel qu'inscrit au Registraire des entreprises du Québec et sur le permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de catégorie préparation générale sans buffet expiré et affiché dans l'aire de vente (photo #1).			
☒ 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)	
TORRES, PATRICIA		BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule		Matricule	
[REDACTED]		[REDACTED]	
Année Mois Jour		Année Mois Jour	
2024-10-31		2024-12-20	
Signature		Signature	
[REDACTED]		[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° 310-580001 Référence n° 10329	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Lors de l'inspection plusieurs clients étaient sur place, certains clients ont mangé des aliments et quelques commandes pour livraison ont été effectuées en ma présence. Le commerce comprend à la partie avant la salle à manger, une section bar, présence d'un guichet automatique et un corridor avec de machines à sous. À la partie arrière il y a la cuisine, la plonge, un entrepôt d'aliments, une salle de débarras et une porte de sortie. CUISINE: A côté de l'évier il y avait une table de travail, une extrémité de cette table était entièrement recouverte d'une tache noire semblable à la moisissure, une forte odeur de moisi pourrait être ressentie en étant à proximité de cet endroit (photo #2). Parmi les équipements de cuisson il y avait un poêle dont les ronds étaient couverts de crasse carbonisée et de déchets alimentaires. Une marmite était utilisée et une autre se trouvait à côté du poêle, les deux avaient une épaisse couche de saleté brûlée (photo #3). Il y avait un congélateur tombeau qui était utilisé comme table de travail, la surface de la porte du congélateur était en mauvais état, avec de profondes fissures, un robot culinaire était utilisé pour râper des carottes, le verre de ce robot était complètement recouvert de crasse collante au toucher (photo #4). Au-dessus de la table de cuisson il y avait une étagère d'entreposage dont il y avait une étagère où se trouvait une poêle à frire qui était complètement recouverte de crasse carbonisée (photo #5). Il y avait deux fours dont les portes étaient entièrement recouvertes de crasse noirâtre et collantes au toucher (photo #6). L'intérieur de l'un des fours était entièrement recouvert de crasse jaunâtre et d'une accumulation de déchets alimentaires (photo #7) et la porte avait une accumulation de graisse brunâtre (photo #8). Les boutons de contrôle de plusieurs appareils présentaient une accumulation de graisse collante jaunâtre (photo #9) et les murs extérieurs entre les équipements de cuisson avaient une accumulation importante de crasse collante (photo #10). Sous la table de cuisson, il y avait une étagère basse, des produits de nettoyage y étaient entreposés, l'étagère était complètement recouverte de saleté collante et de rouille (photo #11). Presque collé à l'un des murs et sous l'évier il y avait une piège à matière grasse, l'espace entre le piège et le mur était totalement recouvert de saleté, une forte odeur désagréable se faisait sentir à cet endroit (photo #12). Dans la cuisine, il y avait une porte qui séparait la cuisine du couloir où se trouvaient plusieurs machines à sous. Le cadre de la porte et le mur qui l'entourait étaient recouverts d'une crasse jaunâtre (photo #13).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-31	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-12-20
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est - bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-580 001 Référence n° 10329	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
SOUS-SOL: Il y avait plusieurs réfrigérateurs et congélateurs ainsi qu'un petite aire d'entreposage, les portes et poignées de ces appareils présentaient de tâches de crasse collante (photo #14) et les étagères à l'intérieur des réfrigérateurs étaient sales avec une accumulation de déchets alimentaires, dans l'une d'elles la saleté était en contact direct avec plusieurs unités de chou frais (photo #15).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ - Restaurateur, préparation générale sans buffet.		
N° permis :	2255501-0001-01		
Émis à (exploitant) :	GOINSAMY CHINATHOO		
Date de délivrance :	2024-05-01		
Date d'expiration :	2025-04-30		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou		☐ 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) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-31	Matricule 46	Année Mois Jour 2024-12-20
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

10329

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.2.1
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #1



PHOTO #2

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.2.1
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #3



PHOTO #4

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.2.1
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #5



PHOTO #6

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINGAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.2.1
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #7



PHOTO #8

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.2.1
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #9



PHOTO #10

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.2.1
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #11



PHOTO #12

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.2.1
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #13



PHOTO #14

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.2.1
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #15

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° 310-580012 Référence n° 10330	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) CHINATHOO, GOINSAMY		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☒ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal 8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9			
Téléphone (résidence) 514 655-4987		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2024-08-09 18:00		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2.	
Description de l'infraction En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant-bar lounge		N° établissement 108431	
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 au 8629 Boul. Saint Laurent à Montréal suite à la réception d'une plainte concernant la présence de vermine, le port de résille et la malpropreté de lieu. Le commerce était ouvert et en opération. Je me suis présentée à l'aide de ma carte d'inspecteur à l'employé qui servait les clients et les faisait payer à la caisse. Le président de la compagnie était dans la cuisine en arrière, c'est à lui à qui j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection. La compagnie GOINSAMY CHINATHOO exploite le commerce BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES situé au 8629 Boul. Saint Laurent à Montréal tel qu'inscrit au Registraire des entreprises du Québec et sur le permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de catégorie préparation générale sans buffet expiré et affiché dans l'aire de vente (photo #1).			
☒ 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) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule [REDACTED]		Matricule [REDACTED]	
Année Mois Jour 2024-10-31		Année Mois Jour 2024-12-20	
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-580 012 Référence n° 10330	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Lors de l'inspection plusieurs clients étaient sur place, certains clients ont mangé des aliments et quelques commandes pour livraison ont été effectuées en ma présence. Le commerce comprend à la partie avant la salle à manger, une section bar, présence d'un guichet automatique et un corridor avec de machines à sous. À la partie arrière il y a la cuisine, la plonge, un entrepôt d'aliments, une salle de débarras et une porte de sortie. SECTION BAR-SERVICE Cette section était composée de plusieurs étagères pour ranger les verres, tasses et assiettes pour le service du bar, d'un lave-vaisselle, d'un grand réfrigérateur horizontal, un petit évier, d'une machine à café, une caisse enregistreuse et autres (photo #2). Sur l'une des étagères d'entreposage, il y avait plusieurs contenants d'aliments comme de la vanille, du sucre et de la pâte d'ail, plusieurs excréments de souris étaient visibles sur l'étagère parmi les contenants (photo #3). Il y avait une grande table de travail où se trouvait la caisse enregistreuse, et en dessous se trouvait un réfrigérateur horizontal où se trouvaient des bières, des boissons gazeuses, des jus de fruits, du lait et autres. La table était couverte d'objets personnels tels que des factures, de la papeterie. Sur la table et collé au mur il y avait plusieurs excréments de souris et plusieurs factures étaient rongées par des souris (photo #4). Plus loin il y avait un plateau avec plusieurs tasses prêtes à être utilisées, le plateau contenait plusieurs excréments de souris dessus (photo #5). Une autre étagère près de fils électriques était couverte d'excréments de souris (photo #6). Sous l'évier il y avait plusieurs cartons contenant des boissons gazeuses, des contenants, des étiquettes et des bouteilles vides, les étagères étaient couvertes de crottes de souris (photos #7, 8, 9 et 10). CUISINE Il y avait plusieurs étagères de rangement basses où se trouvaient des plaques de cuisson, des couvercles, des marmites et petits appareils électroménagers qui étaient couverts d'excréments de souris (photos #11 et 12). SALLE À MANGER À côté de la section bar et derrière un petit mur se trouvait un fauteuil blanc à deux places, le sol entourant le fauteuil était couvert d'excréments de souris (photo #13), tout près se trouvait un guichet automatique pour retirer de l'argent, le sol qui l'entourait était entièrement recouvert d'excréments de souris (photo #14).			
☒ Suite sur autre page			
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) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-31	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-12-20
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310-580012 Référence n° 10330	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
SALLE D'ENTREPOSAGE AU REZ DE CHAUSSEE Au fond du local et derrière la cuisine il y avait une salle d'entreposage où les employés entreposaient leurs effets personnels, il y avait des emballages du matériel d'emballage, des conserves et contenants d'aliments et épices. Plusieurs étagères et le sol présentaient une accumulation importante d'excréments de souris (photos #15 et #16). Étant donné la situation constatée, j'avais des motifs raisonnables de croire qu'il y avait un danger imminent pour la vie ou santé des consommateurs. J'ai remis un avis d'intention et une ordonnance de restreindre de l'exploitation de l'établissement pour une durée de 10 jours soit du 9 au 19 août 2024.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ - Restaurateur, préparation générale sans buffet.		
N° permis :	2255501-0001-01		
Émis à (exploitant) :	GOINSAMY CHINATHOO		
Date de délivrance :	2024-05-01		
Date d'expiration :	2025-04-30		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou		☐ 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) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules) BUSTOS MAYURI, PAOLA BETZABETH	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-10-31	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-12-20
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.1.2
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]

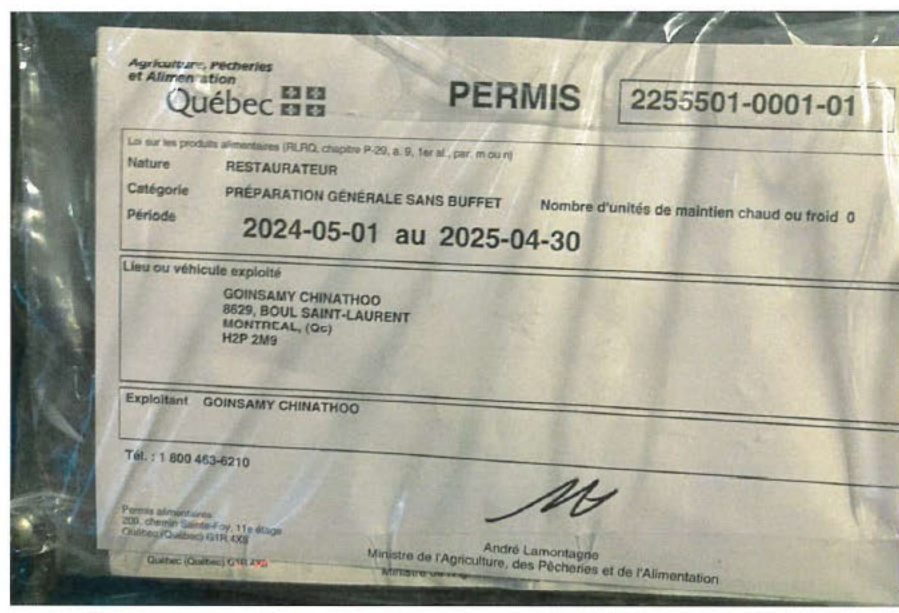


PHOTO #1

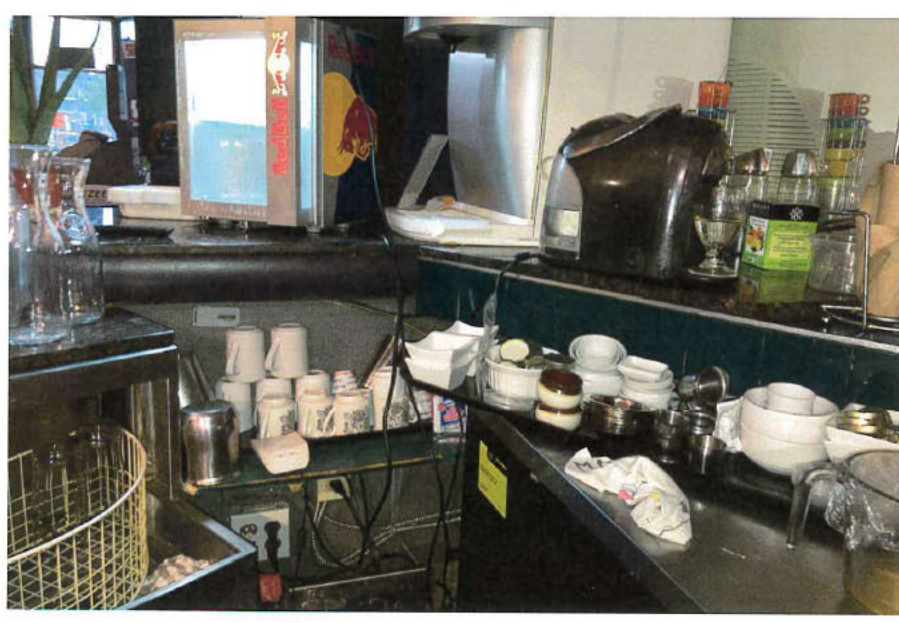


PHOTO #2

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.1.2
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #3



PHOTO #4

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.1.2
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #5

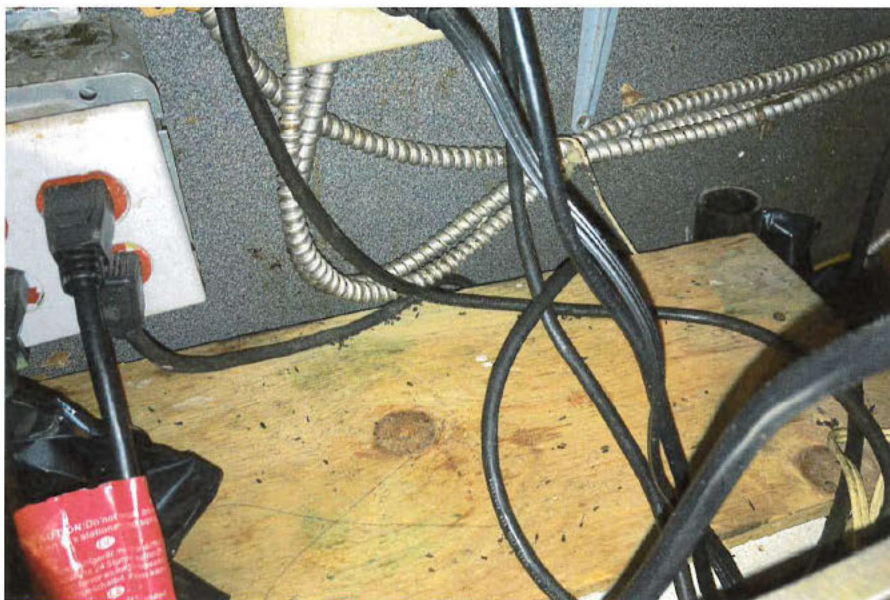


PHOTO #6

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.1.2
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #7



PHOTO #8

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.1.2
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #9

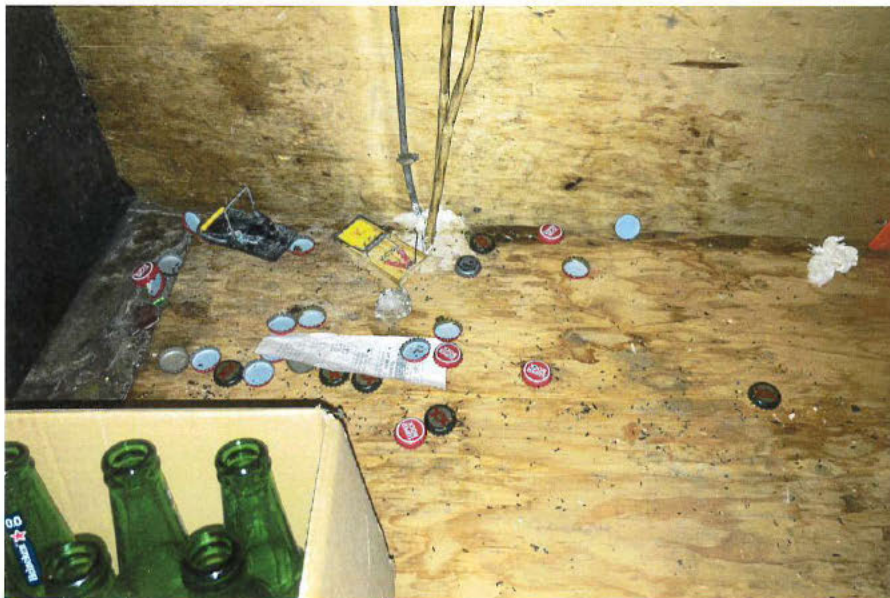


PHOTO #10

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.1.2
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #11



PHOTO #12

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.1.2
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #13



PHOTO #14

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES #108431
GOINSAMY CHINATHOO
8629 Boul. Saint-Laurent, Montréal, Québec, H2P 2M9
Photos prises le 2024-08-09 art 2.1.2
P. Torres [REDACTED] P. Bustos Mayuri [REDACTED]



PHOTO #15



PHOTO #16

Établissement # 108431

BAR LOUNGE ROCKSTAR / GOURMETS DES ILES
8629 Boulevard Saint-Laurent
Montréal, Québec
H2P 2M9

Exploitant : GOINSAMY CHINATHOO
Dossier : 2255501-0001

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.	■ Aliments maintenus à une température interne supérieure à 4°C: - dans l'aire de service: lait aux fraises à 8,7C, boulettes de chayote à 13,0C - dans la cuisine: un seul réfrigérateur non fonctionnel avec une boîte remplie d'oeufs à 20,5C ■ La température ambiante du réfrigérateur était de 13,7°C. Action prise : aliments éliminés.
2 *	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. aliments conservés dans des températures au delà de 4C (lait aux fraises et boulettes de chayote) produits préparés dans une cuisine infesté de souris: crêpes, carottes, pommes de terre cuites. Action prise : aliments éliminés.
3 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris : - au bar: sur les tablettes d'entreposage, sur la vaisselle prête à être utilisé, sur le comptoir de travail, sur le plancher - cuisine: sur les tablettes d'entreposage, sur le plancher, sur la tablette sous la plaque de cuisson et autres - salle d'entreposage: sur la tablette parmi l'emballage uni-service, sur le plancher, présence d'une souris morte dans une trappe collante.
4	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. Action prise : élimination de laine d'acier.
5 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Insalubrité générale des lieux, du matériel, de l'équipement et des ustensiles dans les aires de préparation, de service et d'entreposage.

6	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.	■ Lieu encombré, ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.
---	---	---

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet.
2	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de restriction des activités est remise au responsable.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 917940	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3 Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, non conforme aux lois et règlements	2,500\$ à 25,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur	1,000\$ à 30,000\$
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. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 3 Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, non conforme aux lois et règlements Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, 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.	
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.

Raison de la visite: plainte du public concernant la présence de vermine, absence du port de résille et malpropreté des lieux. Une inspection régulière a été effectuée lors de la présente visite.

***** Pour la réouverture, vous devez appeler à ce numéro de téléphone en semaine et parler à un superviseur : 514-280-4300.

Pour une réouverture les jours de fin de semaine: 514-280-4303*****

Agressons 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 Goinsamy Chinathoo.

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

ACCOMPAGNATEUR(S)

Paola Betzabeth Bustos Mayuri, 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.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation										
Québec  Rapport d'infraction général										
(Code de procédure pénale, article 367, par 1°)										
ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365266		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Catherine DESMARAIS, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE ☒										
NOM 1			NOM 2			PRÉNOM				
NOM DE L'ORGANISME 9009-8302 QUEBEC INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F	
RAISON SOCIALE RESTAURANT L'ENTRE-NOUS										
ADRESSE 3150 BOULEVARD DE TRACY					APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J3R 5M7	
MUNICIPALITÉ SOREL-TRACY				PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE		HORS QUÉBEC
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO PERMIS PLAQUE D'IMMATRICULATION PROVINCE/ÉTAT										
NEQ ☒ 1141146861 Autres Autres										
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ☒ ENTRE LE ET LE DU AU		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2024-08-29		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH-MM) 11:15		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH-MM)
N° Dossier (BAK) 602371		EXPLOITANT-ENTITÉ 1		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒		N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires		
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101		CODE DÉF.		CODE VEH.		
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A exploité un lieu où est exercé l'activité de restaurateur, dont les lieux, les équipements et les ustensiles servant à la préparation, à l'entreposage et au service n'étaient pas propres.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de préparation et d'entreposage RESTAURANT L'ENTRE-NOUS 3150 boul. de tracy, Sorel-Tracy, QC, J3R 5M7						NO RAPPORT D'INSPECTION 3763157				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 53052		DISTRICT JUDICIAIRE Richelieu		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
Je me suis présentée comme étant une personne autorisée du MAPAQ pour effectuer une inspection en compagnie de Salah MECHEDOU, inspecteur, à l'établissement « Restaurant L'entre-nous » qui possède un permis de restaurateur où l'on détient des produits en vue de la vente. Des employés sont présents dans la cuisine et ils manipulent des aliments. J'ai rencontré une personne se présentant comme étant M Richard CHARRON (chef cuisinier de jour).										
Voici mes constatations:										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F					
NOM DESMARAIS		PRÉNOM Catherine			NOM MECHEDOU		PRÉNOM Salah			
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-10-10			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-10-10			
QUALITÉ: Inspectrice des aliments					QUALITÉ: Inspecteur des aliments					
SIGNATURE					SIGNATURE					



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365266

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Catherine DESMARAIS, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE :

SUITE DE « E »



NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

À mon arrivée, je constate qu'il y a 2 serveuses sur le côté bar du restaurant, 2 cuisiniers s'affairent dans la cuisine à la préparation d'aliments (chauffage des sauces dans le réchaud, réchauffage du riz micro-onde) et il y a un employé qui lave la vaisselle sale à la plonge.

Dans la chambre froide, la grille de ventilation de l'unité de réfrigération et le plafond sont maculés d'une couche de poussière (photo_1). Le seuil de la porte de la chambre froide présente une importante accumulation de résidus séchés et d'une matière brunâtre (photo_2).

Dans le corridor en face de la porte de la chambre froide, il y a une étagère en stainless, les tablettes et l'extérieur des chaudières d'ingrédients secs sont couvertes d'écaboussure et de résidus d'aliments séchés (photo_3). Dans le fond d'une chaudière utilisée pour le rangement des ustensiles de cuisine propre, il y a une importante accumulation de résidus d'aliments séchés et de débris divers (photo_4).

Dans l'aire de préparation, l'extérieur des paniers de la friteuse sont maculés d'une importante accumulation de résidus gras et d'une substance brunâtre (photo_5). Les filtres de la hotte sont couverts d'une couche de matière grasseuse brunâtre. Sur le rebord de la hotte, il y a des gouttelettes de gras en suspension (photo_6). Le côté, les tablettes et les pattes des appareils de cuisson sont enduits d'une épaisse couche d'une substance grasseuse et de résidus d'aliments (photo_7). Le dessus de la cuisinière présente une importante accumulation d'écaboussure et de résidus calcinés (photo_8). La grille rotative et les rouleaux du four à pizza sont maculés d'une épaisse couche d'une matière grasseuse et de résidus d'aliments séchés (photo_9). Le plancher sous les équipements de cuisson est recouvert d'une couche d'une matière grasseuse. Des résidus d'aliments se trouvent un peu par tour sur le sol et une aile de poulet séchée se trouve sur le tuyau de gaz (photo_10).

Dans le secteur de la plonge, il y a des chaudières blanches contenant du sel et du sucre. L'extérieur des chaudières est couvert d'une substance grasseuse au toucher et de résidus séchés (photo_11). La douchette utilisée pour le rinçage de la vaisselle présente une importante accumulation d'une substance limoneuse (photo_12).

À la suite des constats faits, appuyés des photos no 1 à 12 (A2), je peux conclure que les lieux, les équipements, et les ustensiles, servant à la préparation, à l'entreposage et au service ne sont pas propres. L'établissement est donc en infraction.

SUITE PAGE SUIVANTE



PREMIER AGENT ATTESTATION						DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐						J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					
NOM		PRÉNOM				NOM		PRÉNOM			
DESMARAIS		Catherine				MECHEDOU		Salah			
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE				AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ)				PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ)			
QUALITÉ : Inspectrice des aliments		2024-10-10				QUALITÉ : Inspecteur des aliments		2024-10-10			
SIGNATURE						SIGNATURE					



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 365266

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Catherine DESMARAIS, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE :	SUITE DE « E » ☒	NOUVELLE SECTION « F »	OU SUITE DE « F »

Pour des fins d'exploitation, je constate que :

Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A3), il est confirmé que l'entreprise « 9009-8302 Québec inc. » détenait un permis du MAPAQ pour l'adresse 3150 boul. de tracy, Sorel-Tracy, QC, J3R 5M7.

Dans le registre des entreprises du Québec (REQ) #1141146861 (voir A4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise « 9009-8302 Québec inc.» est un Restaurants avec permis d'alcool.

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :	A ☒	B ☒	C ☒	D ☐	E ☒	F ☐	
NOM DESMARAIS	PRÉNOM Catherine			NOM MECHEDOU	PRÉNOM Salah		
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE [REDACTED]			AGENT DE LA PAIX	MATRICULE [REDACTED]		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-10-10			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2024-10-10		
QUALITÉ : Inspectrice des aliments	SIGNATURE [REDACTED]			QUALITÉ : Inspecteur des aliments	SIGNATURE [REDACTED]		

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

Complément de rapport d'infraction général

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

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :

LA SUITE DE E.

UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.

LA SUITE DE F.

ORIGINE

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

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
365266

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
Catherine DESMARAIS, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E »

NOUVELLE SECTION « F »

OU

SUITE DE « F »

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS

OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

NATURE DU PERMIS

N° DE PERMIS

NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE

NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)

DATE DE DÉLIVRANCE

DATE D'EXPIRATION

(A)

RESTAURATEUR

0602371-0001-01

9009-8302 Québec inc.
3150 boul. de tracy,
Sorel-Tracy, QC, J3R 5M7

Restaurant L'Entre-Nous

2024-03-01

2025-02-28

(B)

(C)

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

L'ÉTABLISSEMENT EST EN OPÉRATION

DES CLIENTS CONSOMMENT

ALIMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE :

ON ENTREPOSE, SERT, OFFRE EN VENTE, VEND, FOURNIT, PRÉPARE, CONDITIONNE OU TRANSFORME DES ALIMENTS DE LA GLACE OU D'AUTRES PRODUITS TELS QUE DES VIANDES, DES PRODUITS CARNÉS, DES OEUFS, DES PRODUITS LAITIERS, DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS, DES PRODUITS MARINS, DES PRODUITS D'EAU DOUCE, DES PRODUITS VÉGÉTAUX, DE L'EAU EMBOUTEILLÉE, DE L'EAU AU VOLUME

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

ALIMENT DESTINÉ AUX ANIMAUX :

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

DES PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX, DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX DESTINÉS AUX ANIMAUX

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

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

TYPE

NOMBRE

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

(AAAA-MM-JJ)

(AAAA-MM-JJ)

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR

3. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

PRODUITS, OBJETS, ÉQUIPEMENTS, LIEUX OU VÉHICULES

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : Catherine DESMARAIS

PREMIER AGENT ATTESTATION

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :

J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :

NOM

PRENOM

AGENT DE LA PAIX

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI

QUALITÉ

SIGNATURE

DESMARAIS

Catherine

2024-10-10

Inspectrice des aliments

NOM

PRENOM

AGENT DE LA PAIX

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI

QUALITÉ

SIGNATURE

MECHEDOU

Salah

2024-10-10

Inspecteur des aliments

Imprimer le formulaire

Réinitialiser le formulaire

Page 4



Le 4 septembre 2024

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

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	0602371-0001-01
Nom de l'exploitant :	9009-8302 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Restaurant L'Entre-Nous
Adresse de l'établissement :	3150 boulevard de Tracy Sorel-Tracy (Québec) J3R 5M7
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2024-03-01 au 2025-02-28

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

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2024.09.06
13:07:49 -04'00'

Jonathan Alain
Coordonnateur

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

Certificat d'attestation

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

J'atteste que l'entreprise portant le nom

9009-8302 QUÉBEC INC.

- est immatriculée au registre des entreprises depuis le 28 septembre 1994.
- n'est pas en défaut de déposer une déclaration de mise à jour annuelle.
- n'est pas en défaut de se conformer à une demande qui lui a été faite en vertu de l'article 73.
- n'a pas transmis au Registraire une déclaration, un avis ou un jugement indiquant qu'elle est en voie de liquidation ou de dissolution.
- n'est pas radiée au registre des entreprises

Numéro de certification : 580838602

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

Fait le 6 septembre 2024 pour le numéro d'entreprise du Québec 1141146861.

Yves Lapierre
Registraire des entreprises





Date: 2023-06-14

Heure d'arrivée: 14:10

Numéro du rapport d'inspection: 3589181

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9009-8302 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT L'ENTRE-NOUS

Bannière: Sans objet

Responsable: DANY ISABELLE

Adresse de l'établissement: 3150 BOUL. DE TRACY, SOREL-TRACY, J3R5M7, (Québec)

Numéro de dossier: 602371 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: Moyenne élevée

Charge de risque actuelle: Élevé

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Préparer les aliments de manière à prévenir leur altération et leur contamination et à assurer leur innocuité.	Aliment contaminé / entreposé sur la planche de travail contaminée / Situation corrigée de façon appropriée
2 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Causes d'introduction de microorganismes pathogènes / Une planche à découper entre en contact direct avec l'intérieur d'une poubelle / Surface nettoyée et assainie.
3 *	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé
4	Utiliser les méthodes de nettoyage et d'assainissement en suivant les instructions du fabricant ou reconnues par le MAPAQ.	Méthode de nettoyage et d'assainissement inadéquate / Concentration du produit non respectée / Dégraisseur et assainisseur
5	Nettoyer et assainir avec des outils et des appareils propres	Outil ou équipement de nettoyage malpropre / intérieur des portes du lave-vaisselle

6	Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des équipement/surfaces en contact directes ou indirectes avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.	Fréquence de nettoyage et d'assainissement non respectée / Surface, équipement ou ustensile en contact avec des aliments potentiellement dangereux à la température ambiante non nettoyé et non assaini toutes les quatre heures / surface de travail des tables froides
7	Le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit être accessible et fonctionnel.	Absence du matériel requis / papier à mains dans le distributeur
8	Les installations requises pour le lavage doivent être maintenues propres.	Distributeur à savon malpropre
9	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	Vêtements de travail non exclusifs
10	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Plusieurs équipements de cuisson, tablettes, planche de travail, boutons de contrôle, extérieur des chaudières, ouvre-boîte,
11	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planches à découper fissurées
12	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Plancher sous les équipements, coulisses sur les murs, gouttelettes graisseuses sur la hotte et la tuyauterie de la hotte, imprimante de commande, les interrupteurs, mur de la plonge Sources de contamination microbiologique / Grande accumulation de glace dans la chambre de congélation

REMARQUES
Inspection effectuée en compagnie de Kevin Bordeleau, inspecteur. Autres exigences réglementaires : - Ne rien entreposer directement sur le sol. - Les employés affectés à la préparation d'aliments ou au nettoyage de la vaisselle doivent porter un filet à cheveux. - Les néons doivent être protégés Le propriétaire nous mentionne que les néons dans la cuisine seront changés prochainement pour du LED. Un avis de non-conformité est remis.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1058517	
En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	\$ 5000 + Frais
Article : 3.3	\$ 2500 + Frais

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3589181 a été remis à M Dany Isabelle

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

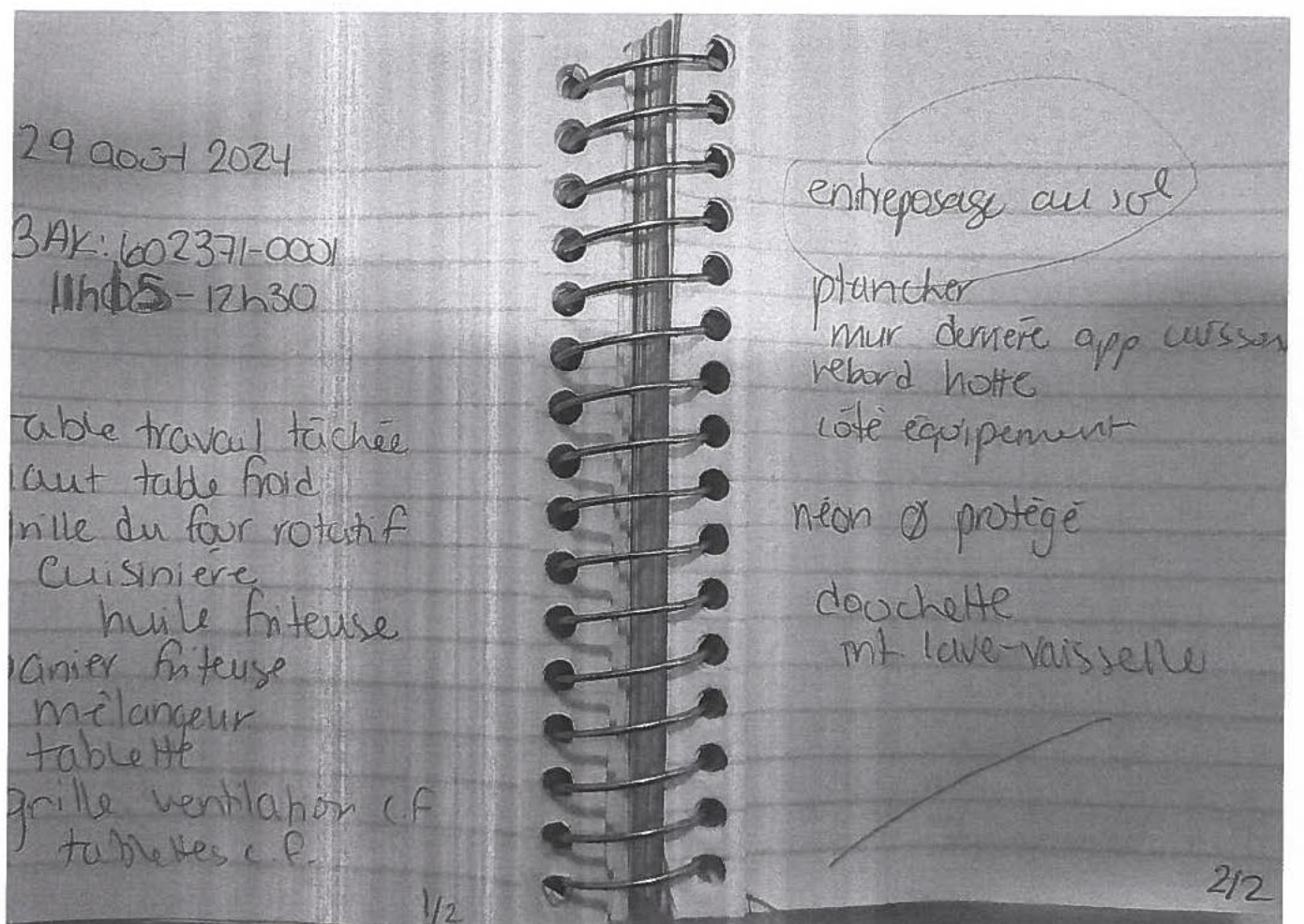
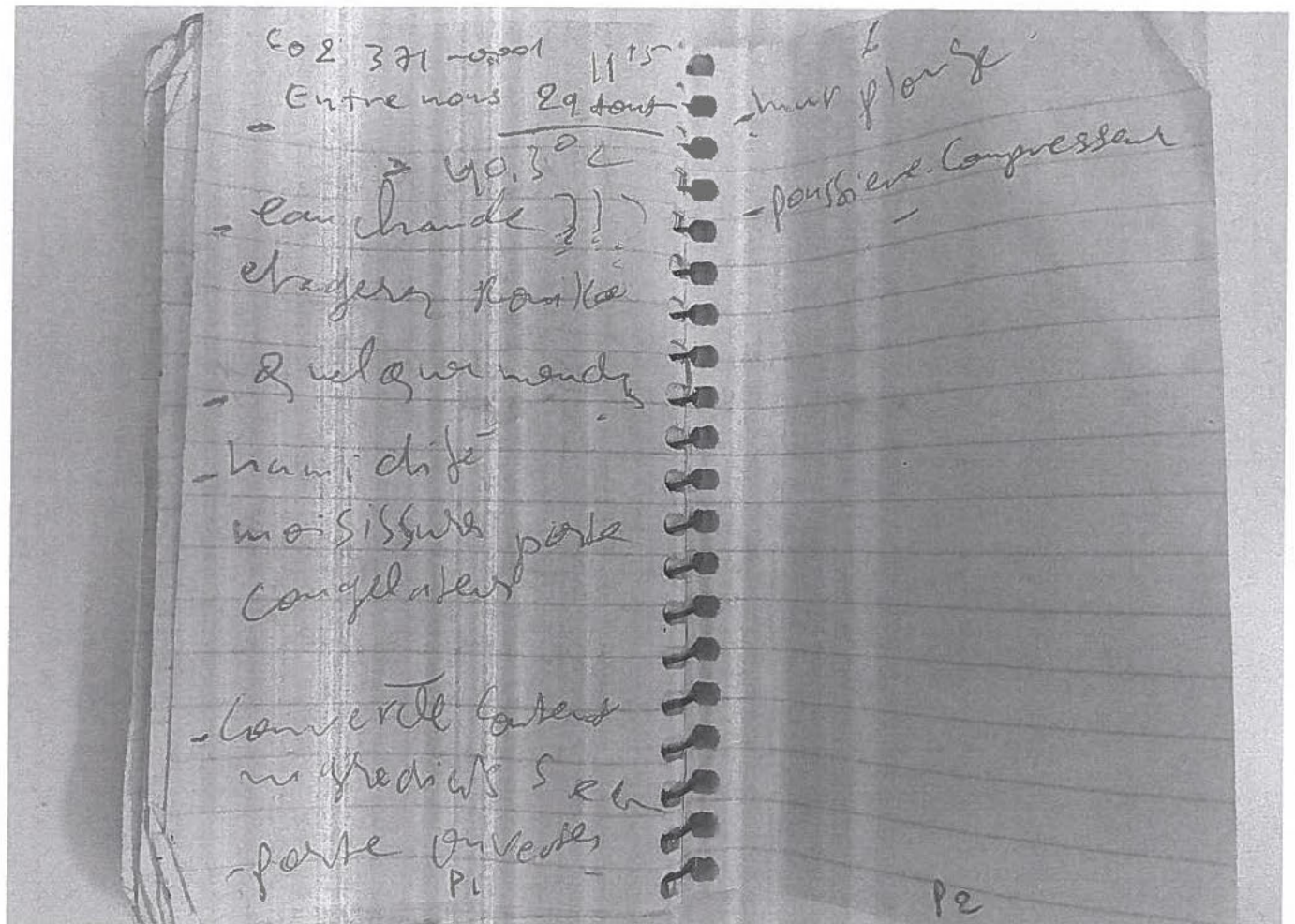
Signature :



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

www.mapaq.gouv.qc.ca Numéro sans frais : 1 800 463-5023

RESTAURANT L'ENTRE-NOUS Visite du 2023-06-14 14:10:00 Rapport d'inspection No 3589181

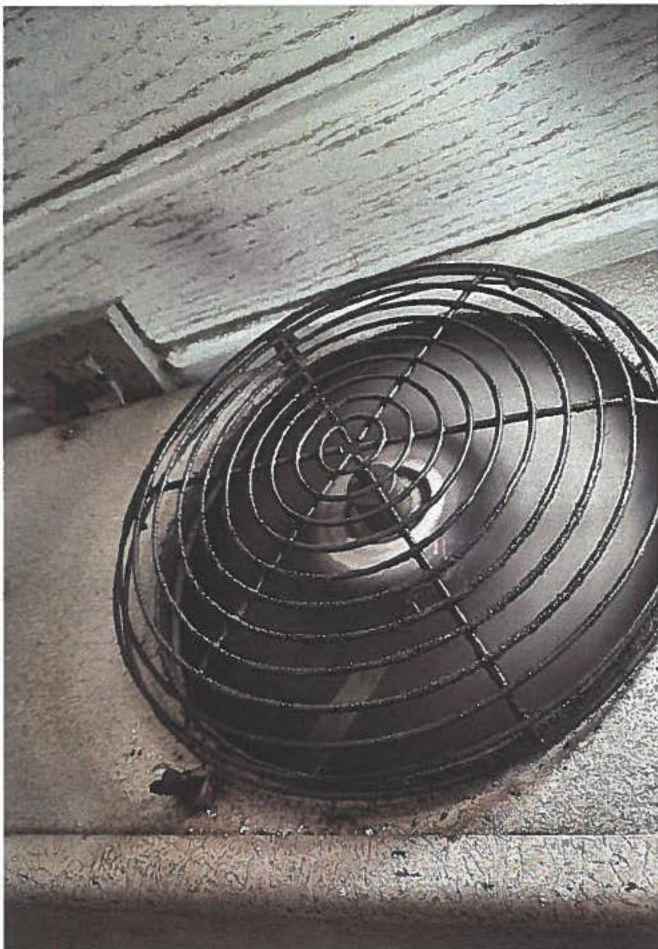


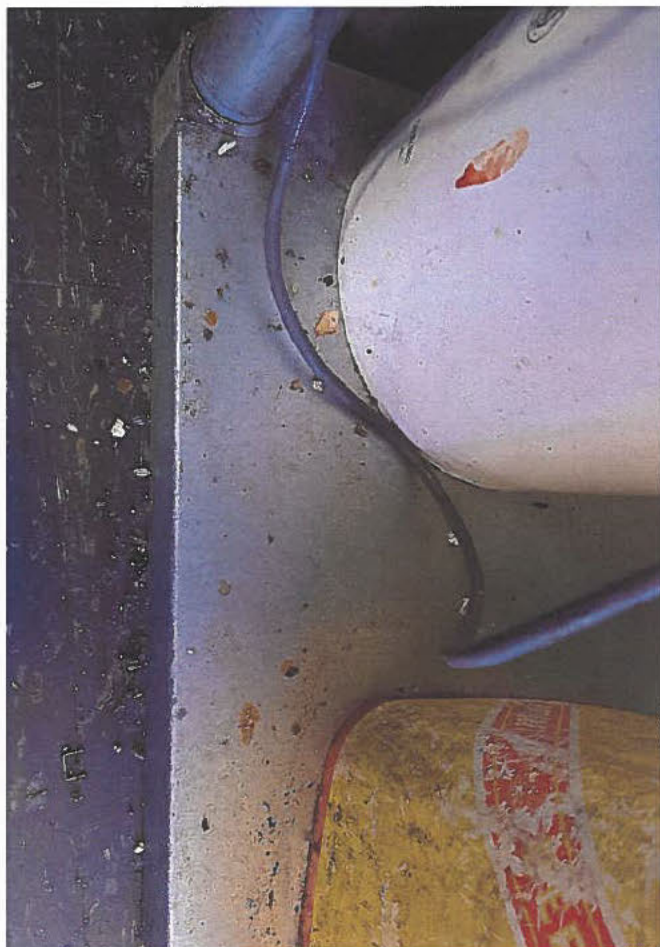
COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR: CATHERINE DESMARAIS

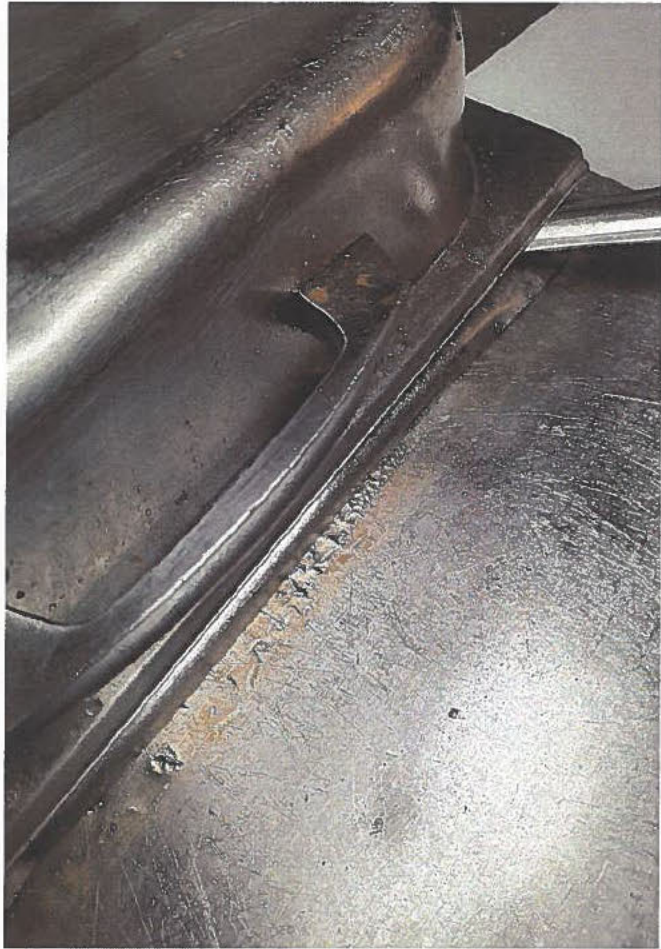
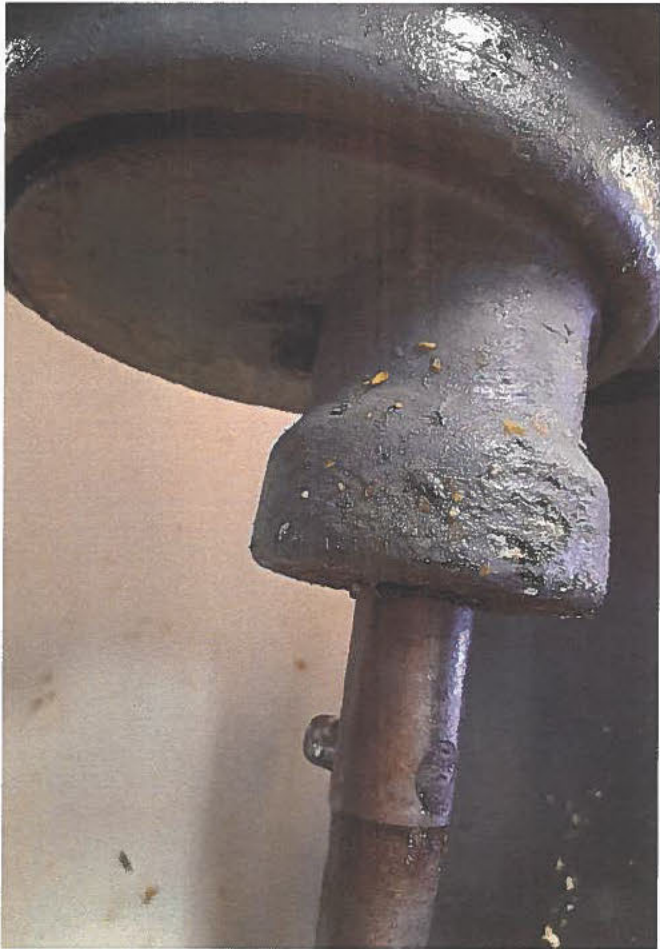
DATE: 2024-09-05

SIGNATURE











ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364568		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Catherine Desmarais, 2877 chemin Chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE PERSONNE MORALE ☒										
NOM 1		NOM 2			PRÉNOM					
NOM DE L'ORGANISME 9009-8302 QUEBEC INC.					DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR		SEXE M F	
RAISON SOCIALE RESTAURANT L'ENTRE-NOUS										
ADRESSE 3150 BOULEVARD DE TRACY					APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J3R 5M7	
MUNICIPALITÉ SOREL-TRACY				PROVINCE/ÉTAT QC	PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE		HORS QUÉBEC	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS NEQ ☒ 1141146861 Autres			PLAQUE D'IMMATRICULATION				PROVINCE/ÉTAT QC		
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ☒		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2023-10-05		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 13:30		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 602371 1		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒	N° LOI PRINCIPALE P-29	NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires					
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Règlement sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101			CODE DÉF.		CODE VÉH.	
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITÉ UN LIEU OÙ EST EXERCÉE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR DONT LES LIEUX, LES ÉQUIPEMENTS ET LES USTENSILES SERVANT À LA PRÉPARATION, À L'ENTREPOSAGE ET AU SERVICE N'ÉTAIENT PAS PROPRES.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION Aire de préparation et d'entreposage Restaurant L'entre-Nous, 3150 boul. de tracy, Sorel-Tracy, QC, J3R 5M7						NO RAPPORT D'INSPECTION 3633495				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 53052		DISTRICT JUDICIAIRE Richelieu		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSSES SAISIES		DESCRIPTION							ANNEXE	
ORDONNANCE		PRÉCISER								
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
JE ME SUIS PRÉSENTÉE COMME ÉTANT UNE PERSONNE AUTORISÉE DU MAPAQ POUR EFFECTUER UNE INSPECTION EN COMPAGNIE DE SALAH MECHEDOU, INSPECTEUR, À L'ÉTABLISSEMENT « RESTAURANT L'ENTRE-NOUS » QUI POSSÈDE UN PERMIS DE RESTAURATEUR OÙ L'ON DÉTIENT DES PRODUITS EN VUE DE LA VENTE. J'AI RENCONTRÉ UNE PERSONNE SE PRÉSENTANT COMME M. DANY ISABELLE (ACTIONNAIRE).										
J'AI FAIT LES CONSTATATIONS SUIVANTES:										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN: A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F					
NOM DESMARAIS		PRÉNOM CATHERINE			NOM MECHEDOU		PRÉNOM SALAH			
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			AGENT DE LA PAIX		MATRICULE			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: INSPECTEUR DES ALIMENTS		DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-07			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: INSPECTEUR DES ALIMENTS		DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-07			
SIGNATURE					SIGNATURE					



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364568
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Catherine Desmarais, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A3), il est confirmé que l'entreprise « 9009-8302 Québec inc. » détenait un permis du MAPAQ pour l'adresse 3150 boul. de tracy, Sorel-Tracy, QC, J3R 5M7. Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ) (voir A4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «9009-8302 Québec inc.» est un Restaurants avec permis d'alcool.			
SUITE PAGE SUIVANTE			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM DESMARAIS	PRÉNOM CATHERINE	NOM MECHEDOU	PRÉNOM SALAH
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur des aliments	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-07	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : Inspecteur des aliments	DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-07
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]	

ORIGINE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 364568
--	--------------------------	---------------------	--------------------------------------

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE

Catherine Desmarais, 2877 chemin chambly, local 4, Longueuil, QC, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE: SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2)

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	0602371-0001-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9009-8302 Québec inc. 3150 boul. de tracy, Sorel-Tracy, QC, J3R 5M7		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	Restaurant L'Entre-Nous		
DATE DE DÉLIVRANCE	2023-03-01		
DATE D'EXPIRATION	2024-02-29		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

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

TYPE	NOMBRE

IL Y A UN (DES) BORDEREAU(X) DE CUEILLETTE DATÉ(S) DU (DES) ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR
(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)

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

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR: Catherine Desmarais

PREMIER AGENT ATTESTATION						DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐						J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					
NOM Desmarais			PRÉNOM Catherine			NOM MECHEDOU			PRÉNOM SALAH		
AGENT DE LA PAIX			MATRICULE [REDACTED]			AGENT DE LA PAIX			MATRICULE [REDACTED]		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒			DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-07			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒			DATE (AAAA-MM-JJ) 2023-11-07		
QUALITÉ : Inspecteur des aliments						QUALITÉ : Inspecteur des aliments					
SIGNATURE [REDACTED]						SIGNATURE [REDACTED]					



Le 16 octobre 2023

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

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	0602371-0001-01
Nom de l'exploitant :	9009-8302 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Restaurant L'Entre-Nous
Adresse de l'établissement :	3150 boulevard De Tracy Sorel-Tracy (Québec) J3R 5M7
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2023-03-01 au 2024-02-29

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

**Jonathan
Alain**
Jonathan Alain
Coordonnateur

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2023.10.16
13:28:23 -04'00'

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



Date: 2015-01-14

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection:2663737

Exploitant: 9009-8302 QUEBEC INC.
Établissement: RESTAURANT L'ENTRE-NOUS
Bannière: Sans objet
Responsable: DANY ISABELLE
Adresse de l'établissement: 3150 BOUL. DE TRACY, SOREL-TRACY, J3R5M7, (Québec)
Raison de la visite : visite régulière (01)
Numéro de dossier: 602371 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: Moyenne Charge de risque actuelle: Moyenne

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / - Tablettes du haut (cuisine). Tablettes (chambre froide). Tranche-patate.
2	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / - Tablettes sont très rouillées (comptoirs réfrigérés). Supports de tablettes dans la chambre froide avec de la rouille.
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	- Plancher sale (congélateur), Poussière et moisissure (évaporateur, mur, plafond de la chambre froide)
4	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Eau chaude: variable. Un réservoir éteint.

REMARQUES

Éclairage insuffisant dans la cuisine.
2.1.2.2. 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 1 m 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.

Ce système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

D. 1573-91, a. 17.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1093006	
En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1 al.1	2000\$ + frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250\$ + frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5. 2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21. Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL
Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces. Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
Nom de l'inspecteur: FRANCOIS LAPRADE Adresse: 750, BOUL. RENE-LEVESQUE, BUR.101, DRUMMONDVILLE, J2C7N7, (Québec) Téléphone: 819 475-8506 poste 4713 Télécopieur: 819 475-8427 Courriel : francois.laprade@mapaq.gouv.qc.ca
J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-01-14

Signature

[Redacted Signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2663737 a été remis à Dany Isabelle

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

Signature :

[Redacted Signature]

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

www.mapaq.gouv.qc.ca Numéro sans frais : 1 800 463-5023

RESTAURANT L'ENTRE-NOUS Visite du 2015-01-14 13:15:00 Rapport d'inspection No 2663737

BAK: 602371-0001
13h30 - 15h00

dist. Savon/papier
int. lave-vaisselle
robinetterie
Section plonge:
mur, plancher
douche
Chambre froide bière:
plancher, ventilation
tablettes
seuil porte, porte
poulet, bœuf cuit
réchaud éteint

ext. contenant
d'aliment + chaudière

aliment & protégé

Chambre froide:

plancher
ventilation
Seuil porte
entreposage sol

glace congélateur

tête mélangeur
tablettes
panier friteuse + huile
Côté appareil cuisson
bouton contrôle
dessus cuisinière
planche découper
hotte
tuyau gaz
plancher
int. micro-onde
couvre-boîte
pince
haut table froide

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : CATHERINE DESMARAIS

DATE : 2023.11.07

SIGNATURE : 



Copie conforme à l'original

2023.11.15





Copie conforme à l'original

2023.11.15



copie conforme à l'original

2023.11.15





ORIGINE										
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS				N° POURSUIVANT 100400		N° MANDANT 50001		N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363554		
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE CATHERINE DESMARAIS, 2877 CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, QC, J4L 1M8										
A DÉFENDEUR										
PERSONNE PHYSIQUE ☐ PERSONNE MORALE ☒										
NOM 1		NOM 2			PRÉNOM					
NOM DE L'ORGANISME 9009-8302 QUEBEC INC.				DATE DE NAISSANCE (AAAA-MM-JJ)		MINEUR ☐		SEXE M ☐ F ☐		
RAISON SOCIALE RESTAURANT L'ENTRE-NOUS										
ADRESSE 3150 BOUL. DE TRACY				APP.		CASIER POSTAL		CODE POSTAL J3R 5M7		
MUNICIPALITÉ SOREL-TRACY			PROVINCE/ÉTAT QC		PAYS Canada		N° TÉLÉPHONE (450) 746-2577		HORS QUÉBEC ☐	
PIÈCE D'IDENTITÉ ET NUMÉRO	PERMIS ☒ 0602371-0001			PLAQUE D'IMMATRICULATION ☐			PROVINCE /ÉTAT QC	AUTRES DÉFENDEURS IMPLIQUÉS ☐		
NEQ ☒ 1141146861	Autres ☐			Autres ☐						
B INFRACTION										
DATE ET HEURE DE L'INFRACTION		LE OU VERS LE ENTRE LE ET LE DU AU ☐		ANNÉE MOIS JOUR (DÉBUT) (AAAA-MM-JJ) 2022-07-06		HEURE MINUTE (DÉBUT) (HH:MM) 14:00		ANNÉE MOIS JOUR (FIN) (AAAA-MM-JJ)		HEURE MINUTE (FIN) (HH:MM)
N° Dossier (BAK)	EXPLOITANT-ENTITÉ 0602371 0001		MÊME ÉTABLISSEMENT VISITÉ ☒	N° LOI PRINCIPALE P-29		NOM DE LA LOI PRINCIPALE Loi sur les produits alimentaires				
ART. LOI PRINCIPALE 40		N° LOI/RÉG. APPL. 1 r.1 Regl. sur les aliments								
ARTICLE RÉGL. APPL. 1 2.2.1										
N° LOI/RÉG. APPL. 2		ARTICLE APPL. 2		CODIFICATION 101		CODE DÉF.		CODE VÉH.		
DESCRIPTION DE L'INFRACTION A EXPLOITÉ UN LIEU OÙ EST EXERCÉE L'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR DONT LES LIEUX, LES ÉQUIPEMENTS ET LES USTENSILES SERVANT À LA PRÉPARATION, À L'ENTREPOSAGE ET AU SERVICE N'ÉTAIENT PAS PROPRES.										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☐										
C LIEU D'INFRACTION										
DESCRIPTION ET ADRESSE DU LIEU D'INFRACTION AIRE DE PRÉPARATION ET D'ENTREPOSAGE RESTAURANT L'ENTRE-NOUS, 3150 BOUL. DE TRACY, SOREL-TRACY, QC, J3R 5M7						NO RAPPORT D'INSPECTION 3469967				
						LOCALISATION (CODE MUNICIPAL) 53052		DISTRICT JUDICIAIRE Richelieu		
D CHOSES SAISIES OU DOCUMENTS JUSTIFICATIFS										
CHOSES SAISIES ☐	DESCRIPTION								ANNEXE	
ORDONNANCE ☐	PRÉCISER								☐	
DOCUMENTS JUSTIFICATIFS ☐										
E FAITS ET GESTES PERTINENTS										
JE ME SUIS PRÉSENTÉE COMME ÉTANT UNE PERSONNE AUTORISÉE DU MAPAQ EN COMPAGNIE DE JOSÉE SIMARD, CHEF-D'ÉQUIPE POUR EFFECTUER UNE INTERVENTION À L'ÉTABLISSEMENT " RESTAURANT L'ENTRE-NOUS " QUI POSSÈDE UN PERMIS DE RESTAURATEUR OÙ L'ON DÉTIENT DES PRODUITS EN VUE DE LA VENTE. J'AI RENCONTRÉ MME MARJOLAINE LAMOTHE (SERVEUSE).										
J'AI FAIT LES CONSTATATIONS SUIVANTES:										
SUITE SUR COMPLÉMENT DE RAPPORT D'INFRACTION GÉNÉRAL (PAGE ADDITIONNELLE) ☒										
PREMIER AGENT ATTESTATION					DEUXIÈME AGENT ATTESTATION					
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐					
NOM DESMARAIS		PRÉNOM CATHERINE			NOM SIMARD		PRÉNOM JOSÉE			
AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE [REDACTED]			AGENT DE LA PAIX ☐		MATRICULE [REDACTED]			
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-09-19			PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒		DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-09-22			
QUALITÉ : INSPECTRICE					QUALITÉ : CHEF-D'ÉQUIPE					
SIGNATURE [REDACTED]					SIGNATURE [REDACTED]					



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363554
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE CATHERINE DESMARAIS, 2877 CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, QC, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Le mur derrière le lave-vaisselle présente une importante accumulation d'une matière limoneuse et d'une d'une substance noirâtre s'apparentant à de la moisissure (photo_1). L'intérieur des portes du lave-vaisselle est enduit d'une couche de résidus d'aliments et d'une substance limoneuse. L'eau utilisé pour le lavage de la vaisselle entre en contact direct avec cette substance (photo_2). L'intérieur de la machine à glace où l'eau coule pour former les glaçons présente une importante accumulation d'une substance limoneuse rosâtre (photo_3). Les paniers des friteuses sont maculés d'une épaisse couche de résidus grasseeux (photo_4). Le côté des appareils de cuisson et des friteuses présente une importante accumulation de matière grasseuse et d'aliments calcinés (photo_5). Les boutons de contrôle sont couvert d'une couche d'une matière grasseuse brunâtre. Les mains des manipulateurs d'aliments entrent en contact direct avec ces boutons (photo_6). Les filtres de la hotte et les tuyaux d'incendie sont enduits d'une épaisse couche d'une matière grasseuse, d'une accumulation de poussière et des gouttelettes sont en suspension au-dessus des appareils de cuisson (photos_7 et 8). Les tablettes de rangement sont maculés d'une accumulation d'une matière grasseuse, de résidus d'aliments et de débris divers (photo_9). Les grilles de ventilation de la table froide présentent une importante accumulation de poussière. Le bâtis de la ventilation est maculé d'éclaboussure d'aliment et d'une matière grasseuse collante au toucher (photo_10). La planche à découper est tâchée et fissurée. Le rebord entre la planche à découper et le dessus de la table froide présente une importante accumulation de résidus d'aliments séchés (photo_11). La pointe de l'ouvre-boîte enduite une accumulation de résidus d'aliments séchés et le support pour l'ouvre-boîte est couvert d'une matière brunâtre collante au toucher (photo_12). L'intérieur des bacs de rangement pour la vaisselle propre présente une accumulation de résidus d'aliments séchés, d'une substance grasseuse et de débris divers (photo_13). Le seuil de la porte de la chambre froide présente une épaisse couche de résidus d'aliments séchés et d'une matière noirâtre (photo 14).			
SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	
NOM DESMARAIS	PRÉNOM CATHERINE	NOM SIMARD	PRÉNOM JOSÉE
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE [REDACTED]
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : INSPECTRICE	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-09-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : CHEF-D'ÉQUIPE	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-09-22
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE 363554
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE CATHERINE DESMARAIS, 2877 CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, QC, J4L 1M8			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
COCHER LA CASE APPROPRIÉE : SUITE DE « E » NOUVELLE SECTION « F » OU SUITE DE « F »			
Suite aux constatations, j'en conclus que les lieux et les équipements servant à la préparation et à l'entreposage des produits ne sont pas propres.			
Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ (voir A3), il est confirmé que l'entreprise "9009-8302 Québec inc." détenait un permis du MAPAQ pour l'adresse 3150 boul. de tracy, Sorel-Tracy, QC, J3R 5M7.			
Dans le registre des entreprises du Québec (#1141146861)(voir A4), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise "9009-8302 Québec inc." est un restaurant avec permis d'alcool.			
SUITE PAGE SUIVANTE			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☐ E ☒ F ☐		
NOM DESMARAI	PRÉNOM CATHERINE	NOM SIMARD	PRÉNOM JOSÉE
AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX ☐	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : INSPECTRICE	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-09-19	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒ QUALITÉ : CHEF-D'ÉQUIPE	DATE (AAAA-MM-JJ) 2022-09-22
SIGNATURE		SIGNATURE	

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

Complément de rapport d'infraction général

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

CETTE PAGE PEUT ÊTRE :

- LA SUITE DE E.

- UN NOUVEL EXPOSÉ DE FAITS (SECTION F) PAR DES PERSONNES DIFFÉRENTES DE CELLES QUI ONT FAIT RAPPORT SUR LA PAGE PRÉCÉDENTE.

- LA SUITE DE F.

ORIGINE

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

N° POURSUIVANT
100400

N° MANDANT
50001

N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
363554

NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE
CATHERINE DESMARAIS, 2877 CHEMIN CHAMBLY, LOCAL 4, LONGUEUIL, QC, J4L 1M8

FAITS ET GESTES PERTINENTS

COCHER LA CASE APPROPRIÉE:

SUITE DE « E » ☒

NOUVELLE SECTION « F » ☐

OU

SUITE DE « F » ☐

EXPLOITATION - OPÉRATION

1. DONNÉES SUR DIVERS PERMIS EXPLOITÉS ☒

OU AUCUN PERMIS (PASSER À 2) ☐

	(A)	(B)	(C)
NATURE DU PERMIS	RESTAURATEUR		
N° DE PERMIS	602371-0001-01		
NOM ET ADRESSE DU TITULAIRE	9009-8302 Québec inc. 3150 boul. de tracy, Sorel-Tracy, Qc, J3R 5M7		
NOM ET ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT (SI DIFFÉRENTS)	RESTAURANT L'ENTRE-NOUS		
DATE DE DÉLIVRANCE	2022-03-01		
DATE D'EXPIRATION	2023-02-28		

2. ACTIVITÉS EN COURS LORS DE LA VISITE

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

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

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

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

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

TYPE	NOMBRE

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

ET PRÉSENCE DE LAIT DANS LE RÉSERVOIR ☐.

(AAAA-MM-JJ) (AAAA-MM-JJ)

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

DES PHOTOS ONT ÉTÉ PRISES PAR : CATHERINE DESMARAIS

PREMIER AGENT ATTESTATION

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

NOM
DESMARAIS

PRÉNOM
CATHERINE

AGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒

QUALITÉ : INSPECTRICE

DATE (AAAA-MM-JJ)
2022-09-19

SIGNATURE

DEUXIÈME AGENT ATTESTATION

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

NOM
SIMARD

PRÉNOM
JOSÉE

AGENT DE LA PAIX ☐

MATRICULE

PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒

QUALITÉ : CHEF-D'ÉQUIPE

DATE (AAAA-MM-JJ)
2022-09-22

SIGNATURE

(2014-43)

Page 4



Le 22 septembre 2022

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

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	0602371-0001-01
Nom de l'exploitant :	9009-8302 Quebec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Restaurant L'Entre-Nous
Adresse de l'établissement :	3150 Boulevard De Tracy Sorel-Tracy (Québec) J3R 5M7
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2022-03-01 au 2023-02-28

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

Lamine
Nyam
Mohaman
Lamine Nyam Mohaman
Coordonnateur

Signature
numérique de
Lamine Nyam
Mohaman
Date : 2022.09.22
08:15:34 -04'00'



Date: 2015-01-14

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 2663737

Exploitant: 9009-8302 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT L'ENTRE-NOUS

Bannière: Sans objet

Responsable: DANY ISABELLE

Adresse de l'établissement: 3150 BOUL. DE TRACY, SOREL-TRACY, J3R5M7, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 602371 - 1

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne**

Charge de risque actuelle: **Moyenne**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / - Tablettes du haut (cuisine). Tablettes (chambre froide). Tranche-patate.
2	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État ou nature inadéquat / - Tablettes sont très rouillées (comptoirs réfrigérés). Supports de tablettes dans la chambre froide avec de la rouille.
3	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	- Plancher sale (congélateur), Poussière et moisissure (évaporateur, mur, plafond de la chambre froide)
4	Avoir de l'eau potable, courante, froide et chaude (au moins 60°C) , en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes.	Eau chaude: variable. Un réservoir éteint.

REMARQUES

Éclairage insuffisant dans la cuisine.

2.1.2.2. 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 1 m 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.

Ce système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

D. 1573-91, a. 17.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1093006

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1 al.1	2000\$ + frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
r.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	250\$ + frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5. 2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21. Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Les viandes hachées doivent être bien cuites, en tout temps. La température interne recommandée doit atteindre 74°C pour les volailles (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard) et 70°C pour les autres espèces.

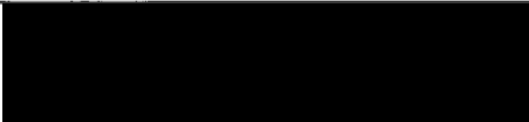
Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: FRANCOIS LAPRADE
Adresse: 750, BOUL. RENE-LEVESQUE, BUR.101, DRUMMONDVILLE, J2C7N7, (Québec)
Téléphone: 819 475-8506 poste 4713
Télécopieur: 819 475-8427
Courriel : francois.laprade@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2015-01-14

Signature :

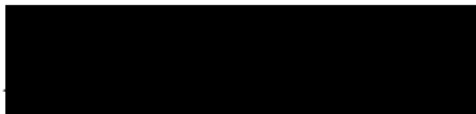


SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2663737 a été remis à Dany Isabelle

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

Signature :



BAK: 602371-0001
14h00-15h30

Salmon 10°C
Saucisse cuite 26,8°C
Filet doré 24
poulet 14,5
refroidissement
Ø Assainisseur
l'ouvre-boîte
plancher
porte c.f
tablettes grillagées
grille ventilation

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : CATHERINE DESMARAIS

DATE : 2022.09.19

SIGNATURE : 

coureau 2 tables
lait expire 27 juin
grille ventilation
aliment Ø protège
mur
planche découper
hotte + dessous
tablettes
côté app. cuisson
bouteins contrôle
cuisinière
fuyau hotte (gouttières)
panier fn teuse

huile friteuse

distributeur savon
int. lave-vaisselle
douchette
mur derrière plonge

seuil porte
fond bac rangement
chaudière
Machine à glace
passoir

Ø filet à cheveux

COPIE CONFORME À L'ORIGINAL

PAR : CATHERINE DESMARAIS

DATE : 2022.09.19

SIGNATURE :

A9

Copie conforme à l'original

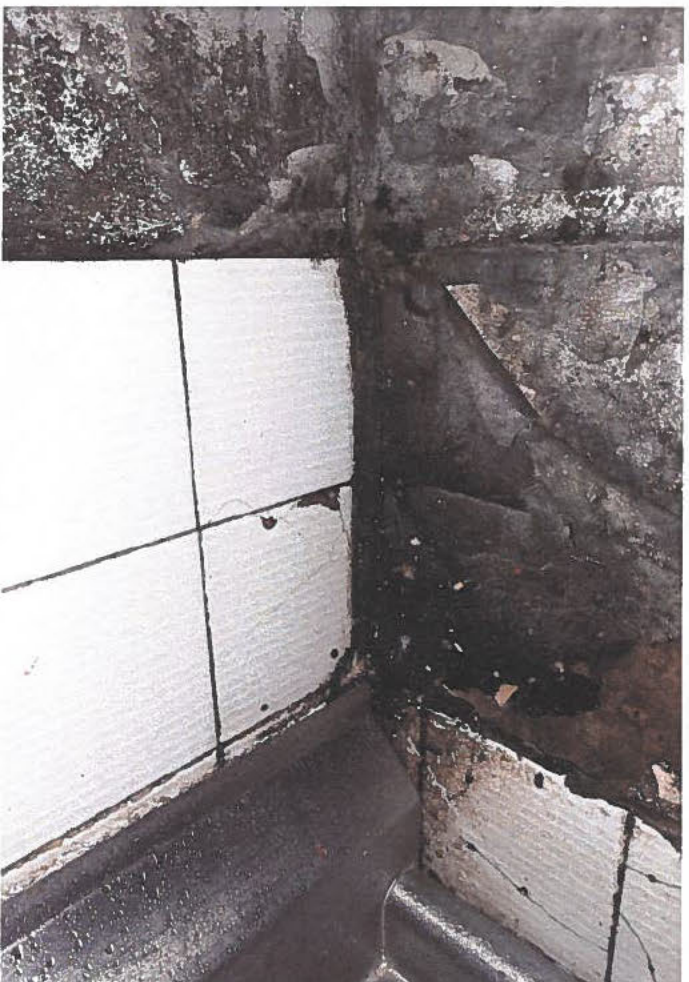


2022-07-20

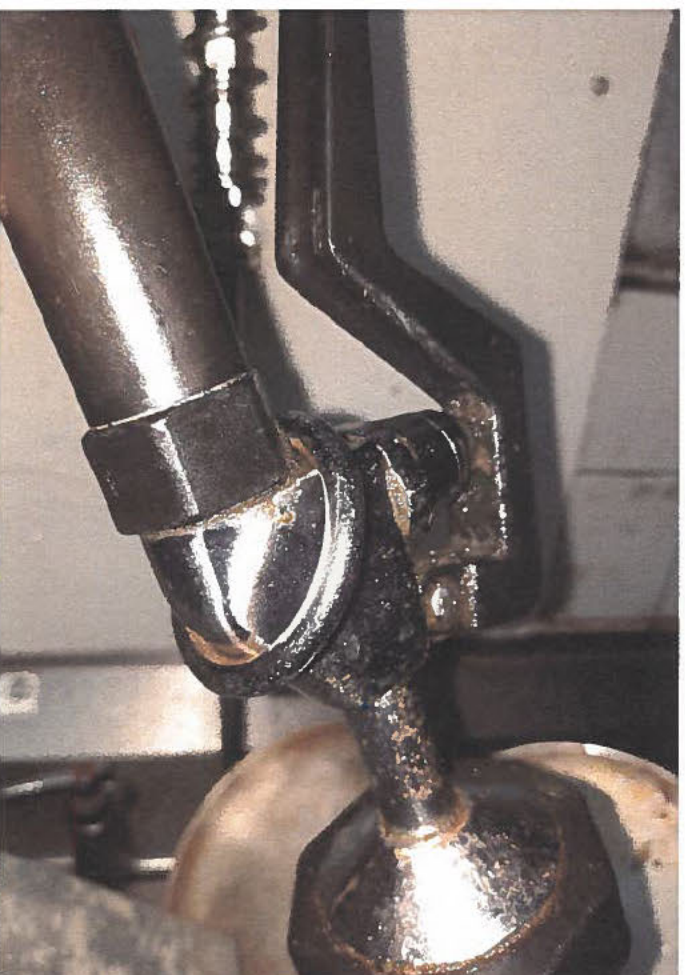
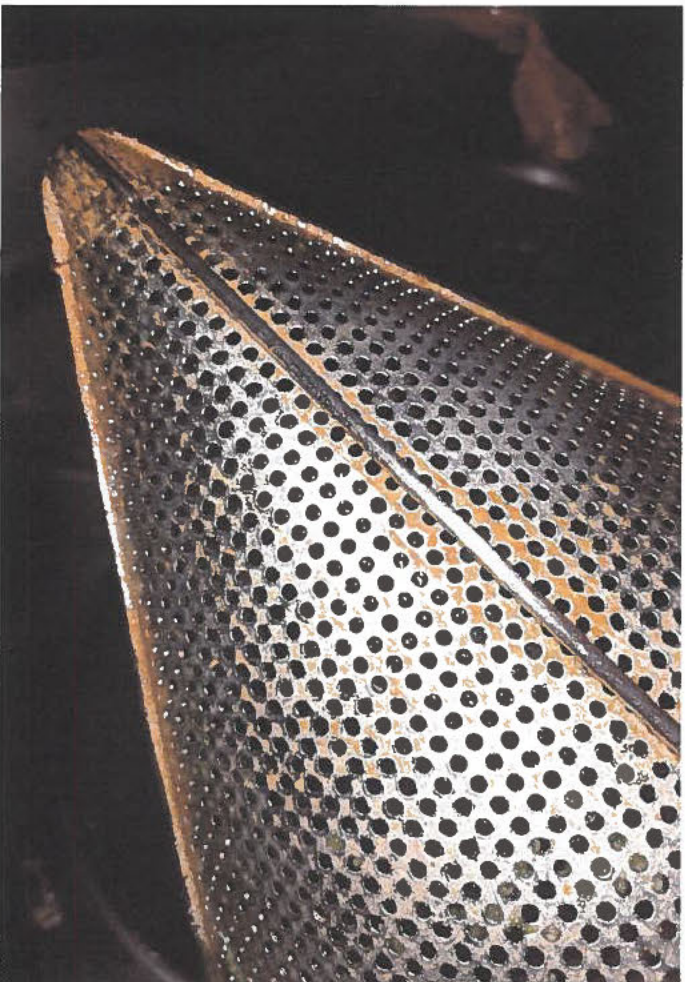


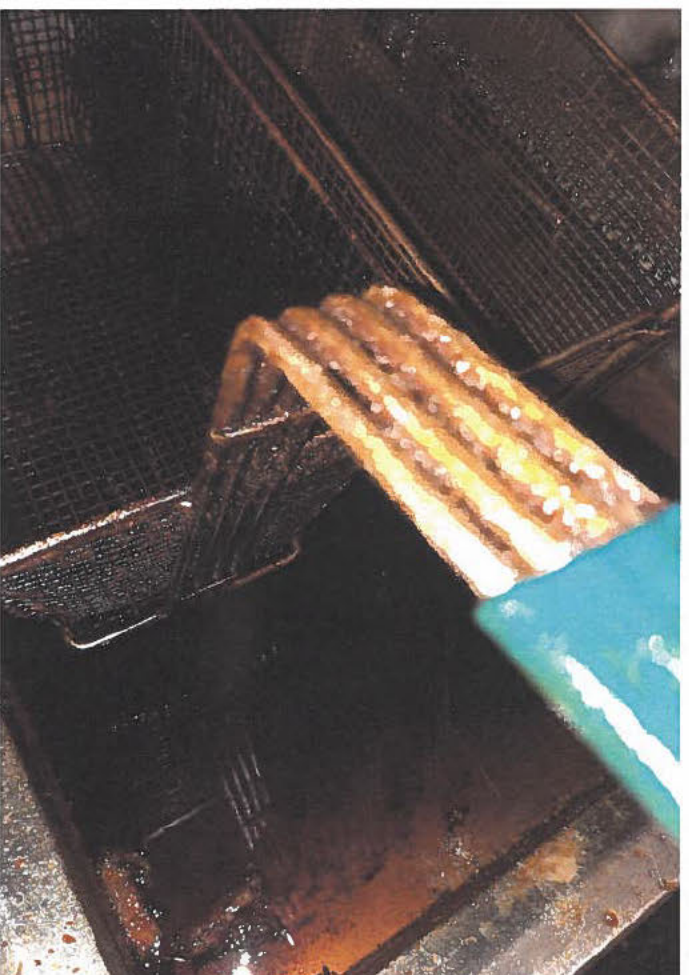


copie conforme à l'original



2022-07-20

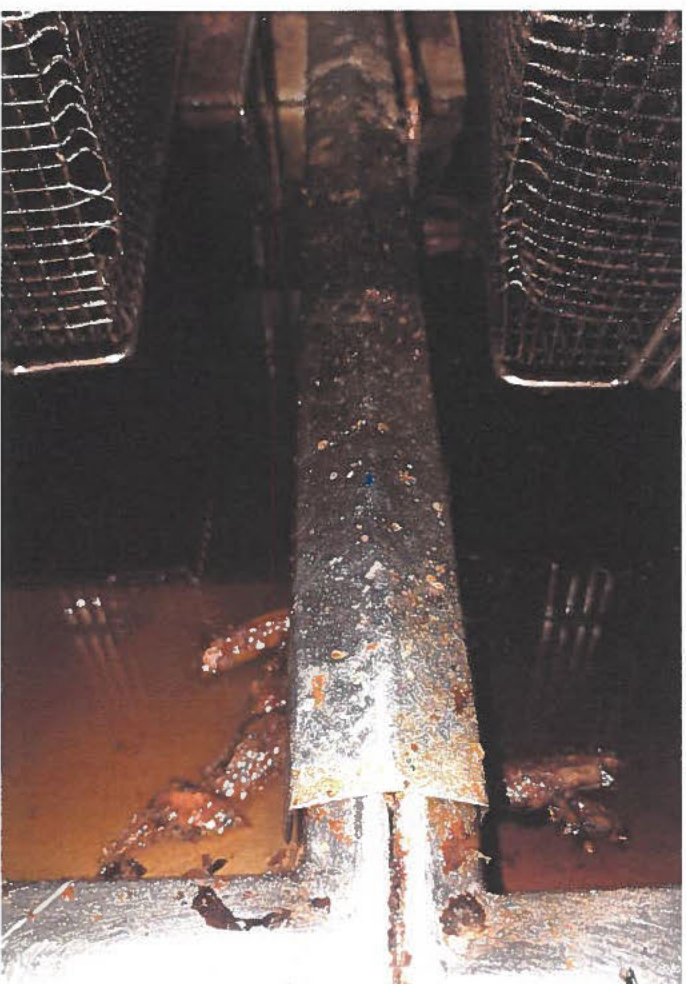


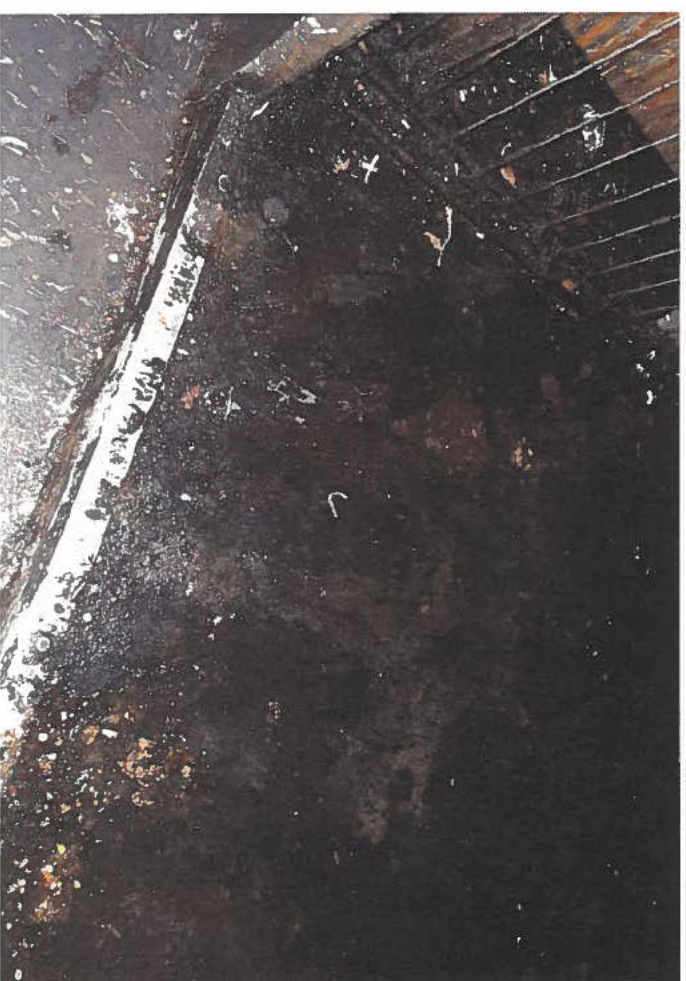


Copie conforme à l'original



2022-07-20





Copie conforme à l'original

2022-07-20

