



Québec, le 23 juin 2025



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2025-05-27-015

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 26 mai dernier, concernant les copies des rapports d'inspections du restaurant Europea ainsi que l'entreprise CDA-TEQ depuis le 1er janvier 2010.

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

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

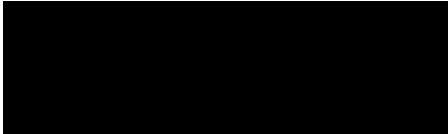
De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

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

...2

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

Veuillez recevoir, 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 28

Un organisme public doit refuser de confirmer l'existence ou de donner communication d'un renseignement contenu dans un document qu'il détient dans l'exercice d'une fonction, prévue par la loi, de prévention, de détection ou de répression du crime ou des infractions aux lois ou dans l'exercice d'une collaboration, à cette fin, avec une personne ou un organisme chargé d'une telle fonction, lorsque sa divulgation serait susceptible:

1° d'entraver le déroulement d'une procédure devant une personne ou un organisme exerçant des fonctions juridictionnelles;

2° d'entraver une enquête à venir, en cours ou sujette à réouverture;

3° de révéler une méthode d'enquête, une source confidentielle d'information, un programme ou un plan d'action destiné à prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois;

4° de mettre en péril la sécurité d'une personne;

5° de causer un préjudice à une personne qui est l'auteur du renseignement ou qui en est l'objet;

6° de révéler les composantes d'un système de communication destiné à l'usage d'une personne chargée d'assurer l'observation de la loi;

7° de révéler un renseignement transmis à titre confidentiel par un corps de police ayant compétence hors du Québec;

8° de favoriser l'évasion d'un détenu; ou

9° de porter atteinte au droit d'une personne à une audition impartiale de sa cause.

Il en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

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-divulgence, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent de l'identifier.

Article 59

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement personnel sans le consentement de la personne concernée.

Toutefois, il peut communiquer un tel renseignement sans le consentement de cette personne, dans les cas et aux strictes conditions qui suivent:

1° au procureur de cet organisme si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi que cet organisme est chargé d'appliquer, ou au Directeur des poursuites criminelles et pénales si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

2° au procureur de cet organisme, ou au procureur général lorsqu'il agit comme procureur de cet organisme, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une procédure judiciaire autre qu'une procédure visée dans le paragraphe 1°;

3° à un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

4° à une personne à qui cette communication doit être faite en raison d'une situation d'urgence mettant en danger la vie, la santé ou la sécurité de la personne concernée;

5° à une personne qui est autorisée par la Commission d'accès à l'information, conformément à l'article 125, à utiliser ce renseignement à des fins d'étude, de recherche ou de statistique;

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

8° à une personne ou à un organisme, conformément aux articles 61, 66, 67, 67.1, 67.2, 68 et 68.1;

9° à une personne impliquée dans un événement ayant fait l'objet d'un rapport par un corps de police ou par une personne ou un organisme agissant en application d'une loi qui exige un rapport de même nature, lorsqu'il s'agit d'un renseignement sur l'identité de toute autre personne qui a été impliquée dans cet événement, sauf s'il s'agit d'un témoin, d'un dénonciateur ou d'une personne dont la santé ou la sécurité serait susceptible d'être mise en péril par la communication d'un tel renseignement.

Article 51

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

Article 135

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Depuis le 12 décembre 2005, l'étiquetage nutritionnel est obligatoire pour la plupart des produits conditionnés pour la vente RDA B.01.401. L'étiquette doit préciser la teneur calorique et 13 éléments nutritifs. La portion doit être présentée par une mesure domestique et en unité métrique. La teneur nutritive indiquée doit être fondée sur une portion déterminée de l'aliment vendu. Le % de la valeur quotidienne (%VQ) indique la quantité relative de l'élément nutritif dans la portion déterminée.	■ Information à votre demande
2	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ Information à votre demande

ENQUÊTE
Objet de l'enquête
Vérification des permis de vente en gros

NOTES
Pasteurisation après le conditionnement 90-20 : Mousseline de foie gras et rilette de saumon en pots de verre 220ml. Mets cuisinés variés en sac sous-vide de 500g. Produits gardés et vendus réfrigérés, durée de vie 2 mois. Mention gardé réfrigéré présente sur les étiquettes. Numéro de lot = date de fabrication. Recettes, procédure de pasteurisation standardiser et durée de vie élaborée avec un consultant en transformation. Fiches et recettes disponibles sur place. Pas de nitrites utilisés. Analyse de durée de vie faite en laboratoire. Appareil utilisé : four à vapeur Rationale avec une sonde intégrée. Four est programmé à 98C-100C, le minuteur pour la pasteurisation se déclenche lorsque la température à cœur atteint 92C et ce pour 35 minutes. Refroidi dans une salle de refroidissement maintenu entre -1-1C pour 24 heures. Vérification de température à la surface avec laser. Les sacs sont minces et en 2h30min la température de surface atteint 4C. Les emballages sont étalés sur des tablettes grillagées disposés dans une échelle tout au long du procédé Registres avec température à cœur et numéros de lots fait pour chaque production.
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Magali Viard.

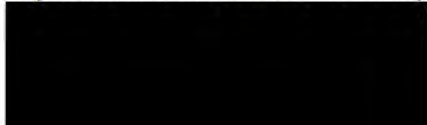
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Athena Bisb kos, Inspecteur

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

NOTES

Suivi effectué suite à la dernière inspection concernant l'inscription de la date meilleur avant sur les étiquettes. La situation était conforme au moment de la visite pour les points mentionnés.

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Ludovic Delonca.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Alexandre Caron

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

Courriel: pierre-alexandre.caron@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
 1201 Rue De Condé
 Montréal, Québec
 H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Les produits préemballés dont la durée de vie est de 90 jours ou moins, qui sont emballés sur les lieux de vente au détail et qui sont offerts en vente doivent porter (sur une étiquette ou une affiche placée tout près) la date limite de conservation et les conditions d'entreposage ou la date d'emballage et la durée de conservation. La date d'emballage étant la première date à laquelle le produit a été emballé ou pesé dans son emballage de vente. Cette date ne peut pas être changée.	■ Absence de la durée de conservation pour un APD (aliment prêt-à-manger) dont la durée de conservation est un point critique du procédé comme c'est le cas ici soit une semi-conserves (aliments prêt-à-manger mis sous-vide ayant une durée de vie variant de 30 à 45 jours). Sur l'étiquette des produits, on retrouve seulement le numéro de lot. ■ Les clients sont informés à l'achat de leur produit qu'ils peuvent le conserver de 5 à 10 jours selon Mme Viard. Les produits sont également tous retracables via un registre informatique de l'établissement. Action prise : https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/dation-et-directives-d-entreposage/fra/1627497005658/1627497193134 La date de meilleur avant sera ajoutée sur les étiquettes pour la prochaine production.
2	Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C.	■ Le contenant de savon du lave-vaisselle était vide.
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: - Absence de papier dans le distributeur de la cuisine. Papier disponible. - Absence de papier essuie-main dans la section de la plonge.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ - Joint de silicone sur le bord de la porte à la plonge noircit. - Fuite d'eau du tuyau au plafond de la chambre de refroidissement, au dessus des aliments emballés. - Accumulation de calcaire à l'intérieur du lave-vaisselle. - Condensation au plafond et accumulation de gouttelettes d'eau en suspension.
5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ - Mur en mauvais état et difficile d'entretien dans la plonge près de l'évier. - La porte de la chambre froide donnant sur le quai de réception a un morceau de métal éréché dans le bas.

6	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon non protégé en cas de bris au dessus de l'évier de la plonge.
---	---	--

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Porte de garage du quai de réception ne ferme pas de façon étanche. On voit le jour sous la porte.
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Le permis MAPAQ pour charcuterie de gros et pour vente au détail sont enregistrés à la mauvaise adresse, soit au 1065 rue de la Montagne à Montréal. L'adresse qui doit se retrouver sur le permis est le 1201 rue De Condé, Montréal. Veuillez faire une demande de modification d'adresse à la division des permis de gros du MAPAQ à cette adresse: permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca ET de vente au détail à cette adresse: permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

NOTES
Visite suite à une plainte concernant la durée de conservation des aliments. Vérification des procédés de fabrications des aliments prêt-à-manger pasteurisés sous-vide. Résultats d'analyse d'Environex et procédures écrites des aliments remis sur place et par courriel. Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Magali Viard.

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

ACCOMPAGNATEUR(S)
Kim Deveau, Superviseur

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
59378	Mets cuisinés prêt-à-manger	FILET DE SAUMON À L'INDIENNE. Ingrédients: Saumon, lait 2%, Crème 18%, fécule de maïs, eau, épices tandoori, sel, zeste de citron, poivre. Prélevé dans une chambre froide (température ambiante: 3.2°C). Durée de vie du produit: 2 mois. Lot 022150 (500g.). Environ 250 unités disponibles.	3.9	
59379	Mets cuisinés prêt-à-manger	MIJOTÉ DE POULET AU CHORIZO PORTUGUAIS. Ingrédients: Poulet, tomate en dés, poivron rouge, oignon, chorizo, champignon, tomate confite, olive noire, pâte de tomate, fécule de maïs, huile d'olive, ail, poudre d'oignon, paprika, sel, poudre de chili. Prélevé dans une chambre froide (température ambiante: 3.2°C). Durée de vie du produit: 2 mois. Lot: 022159 (500g.). Environ 180 unités disponibles.	3.6	
59380	Mets cuisinés prêt-à-manger	RIZ SAFRANÉ FAÇON PAELLA. Ingrédients: Riz blanc, bouillon de légumes, pois verts, oignon, poivron rouge, chorizo, huile d'olive, sel, curcuma, safran. Prélevé dans une chambre froide (température ambiante: 3.2°C). Durée de vie du produit: 2 mois. Lot: 022130 (500g.). Environ 180 unités disponibles.	3.8	

NOTES

Visite de prélèvement d'échantillons dans le cadre d'un programme d'échantillonnage d'aliments du service d'Inspection des Aliments de la Ville de Montréal.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Magali Viard.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Alexandre Caron

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

Courriel: pierre-alexandre.caron@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
 1201 Rue De Condé
 Montréal, Québec
 H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ L'étiquetage des aliments préemballés offert en vente est incomplet. Rillettes de saumon. L'étiquette du produit ne mentionne pas le sulfite. Par contre sur la liste des ingrédients du produit on peut lire vin blanc. Action prise : Correction des étiquettes.
2	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Les ustensiles d'un robot-malaxeur sont effrités. La manche d'un couteau est effritée Il y a des planches à découper fissurées
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ En générale: Les grilles de ventilation des unités de réfrigération sont poussiéreuses. Le plafond est poussiéreux par endroits Dans la section pour la plonge, les étagères sont malpropres Dans la cuisine, le gros cuiseur est malpropre à l'extérieur
4	Organiser le travail du personnel de façon à minimiser les déplacements entre des aires de niveaux sanitaires différents (zone contaminée à une zone aseptisée). Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène en matière de sécurité des aliments comme au retour d'une zone contaminée, et suivre strictement les consignes relatives au lavage des mains et à l'utilisation exclusive des vêtements de travail alimentaire.	■ Une personne se déplace entre des aires de niveaux sanitaires différents (entre la section d'emballage des aliments PAM et la cuisine)
5	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ L'employée affectée à la préparation d'aliments portait des bijoux.

AUTRES REMARQUES

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

1	Détenir sur les lieux de préparation, les documents de validation complets et à jour du procédé de fabrication. La validation doit avoir été réalisée par une personne ayant les compétences requises dans le domaine. Les documents peuvent inclure les spécifications de formulation, d'assemblage, du procédé, de la distribution et pénétration de la chaleur, les barèmes temps/températures et les barrières additionnelles (pH, Aw, %sel, additifs) ainsi que les écarts autorisés et les mesures correctives.	■ Documents de validation inexistant pour la fabrication de semi-conserves
2	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.
3	À chaque étape critique, vous devez instaurer des mesures de contrôle afin de prévenir, d'éliminer ou de réduire les dangers. Ces mesures doivent être prises pour tous les lots produits et consignées dans un registre. Il s'agit de la mesure des limites critiques à ne pas dépasser. Il s'agit aussi des mesures correctives à prendre en cas de dépassement d'une limite critique. Dans de telles situations, l'exploitant doit modifier ses méthodes de manière à respecter les limites critiques établies.	■ Absence de mesures du couple temps/températures de pasteurisation lors de la fabrication des aliments PAM et dont la durée de vie est supérieure à 7 jours.
4	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré. Action prise : Une demande de renouvellement a été envoyée.

NOTES

Les registres de contrôle sont incomplets ou manquants (refroidissement, nettoyage, contrôle de balances, formulation)

L'inspection a été effectuée suite à une plainte provenant du public qui signale l'absence de date de meilleur avant sur les produits.

Dans la boîte, il y a une feuille avec des instructions et la durée maximale de consommation. Sur le sac il y a la date de fabrication

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

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice Defilice.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Dans la salle d'emballage des aliments PAM, plusieurs chaudières avec les aliments liquides provenant de la chambre froide ne sont pas recouvertes lors de son entreposage.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Dans la salle de lavage: La partie haute des murs est moisie. Certaines tablettes d'entreposage sont moisies.
3	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Dans la salle d'emballage des aliments PAM, utilisation du carton sur le plancher.

NOTES

Suivi concernant l'assainissement conforme.

Continuez à respecter cette règle:

Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice Defilice.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
 1201 Rue De Condé
 Montréal, Québec
 H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Produit exposé à une source de contamination. Dans la salle d'emballage des aliments prêt à manger, une employée lavait un équipement à côté des aliments PAM en processus d'emballage. Risque d'éclaboussures d'eau souillée sur les aliments. Action prise : Demande d'arrêter le nettoyage et de se déplacer dans un endroit pour le faire.
2 *	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée pour les équipements et les ustensiles qui sont utilisés en production lorsqu'ils sont lavés manuellement. Une employée a fini de nettoyer un équipement et elle n'a pas utilisé l'assainisseur. Elle ne savait pas qu'il fallait appliquer l'assainisseur.
3	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Équipement fait de matériau non approuvé pour le contact avec les aliments. Utilisation de bacs noirs pour entreposer la viande crue.
4	Organiser le travail du personnel de façon à minimiser les déplacements entre des aires de niveaux sanitaires différents (zone contaminée à une zone aseptisée). Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène en matière de sécurité des aliments comme au retour d'une zone contaminée, et suivre strictement les consignes relatives au lavage des mains et à l'utilisation exclusive des vêtements de travail alimentaire.	■ Les employés se déplacent entre la section d'emballage des aliments prêts à manger et la section d'aliments crus. Aucun changement de sarraus. Aucune politique sur place interdisant le déplacement.
5	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise. Les employés ne se lavent pas les mains en entrant dans la section de production. Utilisation abusive des gants. Aucun changement régulier des gants ni de lavage des mains. Les employés touchent ses masques avec les gants en même temps que la manipulation des aliments prêts à manger.

6	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète, en générale dans toutes les salles de production il manque du savon et du papier à mains. ■ Installation pour le lavage des mains non fonctionnelle. Dans certaines salles, l'installation pour le lavage de mains ne fonctionne pas ou l'installation coule (tuyaux brisés)
7	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.	■ Salle de cuisson et de mise en place, le lieu est encombré et ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique. ■ Accumulation de condensation sur les unités de réfrigération dans la pâtisserie et dans la section de mise en place.
8	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.	■ Partie frontale des fours malpropre ■ Présence de moisissures sur les étagères d'entreposage ■ Grilles de ventilation des unités de réfrigération poussiéreuses ■ Murs des salles de production sales par endroits ■ Murs de la section pour la plonge moisie ■ Les étagères pour la vaisselle propre sont moisies ■ Accumulation de poussière sur les tuyaux situés au plafond dans la pâtisserie.
9	Le lieu ou le véhicule doit disposer d'eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C.	■ Absence d'eau chaude dans certains éviers pour le lavage des mains. L'eau chaude était fermée.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Détenir sur les lieux de préparation, les documents de validation complets et à jour du procédé de fabrication. La validation doit avoir été réalisée par une personne ayant les compétences requises dans le domaine. Les documents peuvent inclure les spécifications de formulation, d'assemblage, du procédé, de la distribution et pénétration de la chaleur, les barèmes temps/températures et les barrières additionnelles (pH, Aw, %sel, additifs) ainsi que les écarts autorisés et les mesures correctives.	■ Production de diverses semi-conserves, les documents de validation inexistant.
2	À chaque étape critique, vous devez instaurer des mesures de contrôle afin de prévenir, d'éliminer ou de réduire les dangers. Ces mesures doivent être prises pour tous les lots produits et consignées dans un registre. Il s'agit de la mesure des limites critiques à ne pas dépasser. Il s'agit aussi des mesures correctives à prendre en cas de dépassement d'une limite critique. Dans de telles situations, l'exploitant doit modifier ses méthodes de manière à respecter les limites critiques établies.	■ Production de rillettes au saumon en semi-conserve, absence de mesures du couple temps/températures de pasteurisation.
3	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Salle de production et entrepôt, les aliments sont entreposés directement sur le plancher.
4	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.

5	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré.
---	---	---------------------------

NOTES

L'inspection a été effectuée suite à une plainte qui signale la présence d'un morceau de métal dans l'aliment.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice Defilice.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
56750	Mets cuisinés prêt-à-manger	PORCHETTA DE PORC EFFILOCHÉ CUIT. Ingrédients: Porc, pommes de terre grelots, pâte de tomate, vinaigre de cidre, sucre, jus de cuisson de porc, gras de porc, oignon, carottes, poivrons rouges, glucose, fumée liquide, sauce tabasco, worcestershire, ketchup, sauce soja, moutarde de d jon, origan, caramel brun, sucre, eau, miel, sel et poivre. Prélevé dans une chambre froide (température ambiante:3.4°C). Durée de vie du produit: 2 mois. Lot: 021 190 (650 g). Environ 650 unités disponibles.	3	
56751	Mets cuisinés prêt-à-manger	SAUTÉ DE POULET, CRÈME AUX ARACHIDES ET AUX ÉPINARDS. Ingrédients: Poulet, crème, lait de coco, oignon, beurre d'arachide, épinard, jus de citron, sirop d'érable, huile d'olive, sel et poivre. . Prélevé dans une chambre froide (température ambiante:3.4°C). Durée de vie du produit: 2 mois. Lot: 021 189 (550g). Environ 160 unités disponibles.	2.5	
56752	Mets cuisinés prêt-à-manger	POITRINE DE POULET FAÇON GÉNÉRAL TAO. Ingrédients: Poulet, huile de sésame, miel, ketchup, vinaigre de riz, gingembre, sauce soja, sriracha, poivre, fécule de maïs. . Prélevé dans une chambre froide (température ambiante:3.4°C). Durée de vie du produit: 2 mois. Lot: 021 145 (550g). Environ 250 unités disponibles.	3	
56753	Mets cuisinés prêt-à-manger	RILLETTE DE SAUMON À L'ÉRABLE. Ingrédients: Saumon frais, saumon fumé, crème, sirop d'érable, vin blanc, oignon, huile d'olive, jus de citron, sel et poivre. . Prélevé dans une chambre froide (température ambiante:3.4°C). Durée de vie du produit: 2 mois. Lot: 021 168. Environ 380 unités disponibles.	3.1	

NOTES

Visite de prélèvement d'échantillons dans le cadre d'un programme d'échantillonnage d'aliments du service d'Inspection des Aliments de la Ville de Montréal.

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

Le rapport d'inspection a été remis à DE FELICE PATRICE.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pouchon Luma

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

Courriel: pouchon.luma@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut faire emploi sur un produit, son récipient, son étiquette, son emballage, sur un écriteau afférent ou dans un document concernant la publicité, la détention, la manutention ou la mise en circulation d'un produit pour la vente, d'une indication inexacte, fausse, trompeuse ou susceptible de créer chez l'acheteur une confusion sur l'origine, la nature, la catégorie, la classe, la qualité, l'état, la quantité, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit.	■ Fraude ou tromperie au niveau de l'étiquette du produit. Filet de poisson Mahi Mahi. Sur le site web, l'exploitant annonce des filets de poisson de 6 oz. Par contre lors de la vérification sur place, le produit peut varier entre 5 et 7 Oz (selon le fournisseur). Vérification du poids: entre 5,1 et 5,6 oz

NOTES

L'inspection a été effectuée suite à une plainte provenant du public qui signale la fraude au niveau du poids de produit.

Demande de corriger le site web.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice Defilice.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
 1201 Rue De Condé
 Montréal, Québec
 H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: le papier jetable n'est pas dans le distributeur à l'entrée de l'usine.
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Deux manipulateurs d'aliments affectés à la préparation portaient des bijoux (boucles d'oreilles).

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne qui est en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule est interdit. L'interdiction prévue au premier alinéa ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un atelier d'équarrissage.	■ Les manipulateurs d'aliments utilisent des gants en latex.
2	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Assurez-vous que le refroidissement de vos aliments préparés respectent les exigences prescrites. Faire des vérifications périodiques de vos méthodes.

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
53982	Mets préparés (à réchauffer)	Moussaka d'agneau braisé aux aubergines prélevé dans le congélateur. L'aliment est emballé dans une barquette métallique sous-vide. ING: agneau, aubergines, tomates, lait, oignon, beurre, farine, basilic, huile de canola, origan, persil, parmesan, sel, poivre, épices. Lot 020150 800gr		
53983	Mets cuisinés prêt-à-manger	Brandade de morue prélevée dans le congélateur emballé dans une barquette métallique emballé sous-vide. ING: morue, pommes de terre, lait, huile d'olive, chapelure, sel, ail, persil.		
53984	Mets préparés (à réchauffer)	M jôté de poulet au chorizo emballé dans un sac sous-vide prélevé dans la chambre froide. ING: poulet, chorizo, poivrons, tomates, oignons, champignons, olives noires, pâte de tomates, tomates confites, vin blanc, huile d'olives, paprika, fécule de maïs, ail, sel, poivre. LOT 0201174 600gr.	5.3	
53985	Mets préparés (à réchauffer)	M jôté de volaille tandoori emballé dans un sac sous-vide prélevé dans la chambre froide. ING: poulet, lait de coco, lentilles, beurre, cari, épices	5.3	

		tandoori, gingembre, ail, jus de citron, coriandre, sel, poivre, zeste de citron vert, féculles de maïs. LOT 020177 550gr.		
53986	Mets préparés (à réchauffer)	Filets de saumon pochés dans une bisque de homard crémeuse emballé dans un sac sous-vide prélevé dans la chambre froide. ING: saumon, homard, crème 18%, pâte de tomates, brandy, poireau, oignons, céleri, ail, sel et poivre. LOT:0201168 440ml	5.3	

NOTES

Visite effectuée suite à une plainte pour aliment impropre.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice De Filice.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Lisa Bishara, 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.

Établissement # 106545

CDA-TEQ
 1201 Rue De Condé
 Montréal, Québec
 H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains non accessible: il y a du matériel divers au fond de l'évier dans la section cuisson des aliments.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Présence de moisissure derrière l'évier de la section de la plonge. Poussière en suspension au plafond dans le corridor.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les éviers de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Fuites d'eau au niveau de la plomberie de l'évier.
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré. Assurez-vous que ce permis soit renouvelé et mettre au mur.
3	Faire respecter la distance minimale de 2 mètres entre toute personne (client, travailleur) dans le commerce. Limiter le plus possible le nombre de clients qui sont dans l'établissement en même temps et dans les file d'attente extérieure. Installer des repères physiques au sol ou aux murs dans les files et aux caisses. Installer des pancartes qui rappellent les mesures de distanciation. Laisser une caisse inoccupée entre 2 caisses utilisées. Une personne responsable du déroulement.	■ Assurez-vous de respecter la distanciation sociale dans le plan et dans les bureaux. Certains endroits comme les corridors et certains locaux sont petits rendant la distanciation difficile.
4	Privilégier la stabilité des équipes de livraison en contact avec les véhicules. Les livreurs devraient déposer les marchandises à l'entrée pour éviter les allées et venues. Respecter la distanciation sociale de 2 mètres. Éviter les paiements sur place ou l'échange de documents, argent ou cartes.	■ CV19 Livraisons

ENQUÊTE	
Objet de l'enquête	
COVID19 CENTRE	

NOTES	
Assurez-vous avec la division des permis du MAPAQ de la pertinence de maintenir le permis d'usine laitière et le permis de vente au détail. Plainte:29954 Objet de la plainte: personnes malades après consommation de canard le 10 avril. Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .	

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice De Filice.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre Bilodeau, 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.

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
52593	Mets préparés (à réchauffer)	Ragoût de légumes au tofu, sauce asiatique prélevé dans la chambre froide. Aliment emballé sous-vide. LOT: 019228. ING: tofu, poivrons verts, poivrons rouge, pommes de terre, bouillon de légumes, oignon, champignons, pois chiches, ail, cari, gingembre, citron, fécule de maïs, huile de sésame, graine de sésame, sauce Sriracha.	3.5	
52594	Mets préparés (à réchauffer)	Mijoté de poulet Cacciatore prélevé dans la chambre froide. LOT: 019262. ING: Poulet, poivrons rouges et verts, oignon, champignon, pâte de tomates, amidon de maïs, vin blanc, huile d'olive, ail, sel, tomates déshydratée, oignon déshydraté, poivre.	3.5	
52595	Mets préparés (à réchauffer)	Chili con carne prélevé dans la chambre froide. LOT: 019268. ING: Boeuf, haricots rouge, tomates en dés, bouillon de légumes, poivrons verts, pâtes de tomates, céleri, oignon, huile d'olive, sel, ail en poudre, épices.	3.5	

NOTES

Prélèvement effectué dans le cadre d'un programme d'échantillonnage visant les mets cuisinés préparé dans un établissement de vente en gros.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Jean-Paul Hartmann.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les produits préemballés dont la durée de vie est de 90 jours ou moins, qui sont emballés ailleurs que sur les lieux de vente au détail doivent porter la date limite de conservation ("meilleur avant") et les conditions d'entreposage (si elles diffèrent des conditions ambiantes normales).	■ Produit d'une durée de vie < 90 jours emballé ailleurs sans date meilleur avant.

NOTES

Remarques

- Les équipements et les lieux sont gardés propres
- Les étiquettes vérifiées sont conformes : la liste des ingrédients est présente et conforme; le nom et l'adresse de l'établissement sont présents; le lot est indiqué; la mention "garder réfrigérer" est indiquée ainsi que le poids net. du produit.
- L'exploitant indique à ses clients qui sont pour la plupart les restaurateurs de garder ses produits 30 jours.
- Les produits sont emballés sous-vide, pasteurisés à 90°C pendant 2h, et sont refroidis. Il y a contrôle de la température interne durant la pasteurisation. D'après les analyses du Groupe Environex, les produits peuvent être gardés plus de 90 jours au frigo à 4°C.

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

Le rapport d'inspection a été remis à JEAN PAUL HARTMANN.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
48546	Mets préparés (à réchauffer)	Sauté de porc sauce charcuterie et moutarde de Dijon, lot 27181107	1	
48547	Mets préparés (à réchauffer)	Bourguignon de boeuf au bacon et mélange champêtre, lot 27181107	1	
48548	Mets préparés (à réchauffer)	effiloché de dinde cuit à basse température, sauce BBQ, lot 27181107	1	
48549	Mets préparés (à réchauffer)	chili con carne tradition, lot 26180407, prélèvement d'un emballage intact	1	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à JEAN PAUL HARTMANN.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

NOTES

Remarques de la Plainte 23560

L'exploitant n'a pas eu d'autre plainte. L'exploitant a vendu au total 1008 plats durant la période de la plainte, c'est-à-dire les commandes par Internet du 2 au 5 janvier 2018. L'exploitant avait reçu du distributeur GFS 33 sacs de 10 livres des lentilles depuis le 27 décembre 2017, lot #73481R; emballé par Shah Trading Compagny Ltd, Toronto. Montreal. Selon DE FELICE PATRICE copropriétaire, c'est la première fois qu'ils ont une telle plainte alors qu'ils achètent ces lentilles depuis 4 ans.

Selon mes observations, il y a aucun risque decelé avec l'ajout des épices et l'environnement.

Procédé :

1. Les lentilles sont trempées dans l'eau
2. Les lentilles sont passées dans une passoire et nettoyées
3. Les lentilles sont cuites.

Recommandations :

1. Passer les lentilles dans un tamis de grosseur un peu plus gros que les lentilles
2. Tremper les lentilles et nettoyer les lentilles en faisant attention des corps étrangers possibles
3. Cuisson dans un environnement sans possibilité de contamination croisée

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

Le rapport d'inspection a été remis à DE FELICE PATRICE.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Est prohibée toute indication inexacte, fausse ou trompeuse sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisation, la qualité, la quantité, la valeur, les lieux, dates et procédés de préparation, de conservation ou de conditionnement ou sur tout autre particularité du produit.	■ Fraude ou tromperie au niveau de l'étiquette du produit. L'étiquette de Dalh Lentilles Lait coco indique effectivement le beurre et le lait, une erreur d'écrire car aucun de ces deux allergènes n'est présent dans les ingrédients. Action prise : Les étiquettes ont été corrigées.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Les unités de réfrigération de la chambre froide de la section pâtisserie, de l'aire de production de la pâtisserie, le plafond de la chambre froide et les structures en hauteur de l'aire de production de la section pâtisserie sont poussiéreux.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à JEAN-PAUL HARTMANN.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature



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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
46198	Mets cuisinés	Quiche saumon et poireau cuit, fait sur place le 15 septembre 2017, prélevée dans la chambre froide.	1	
46199	Salade de légumineuses	Quinoa tomates confites au pesto cuit, fait sur place le 11 septembre 2017, prélevé dans la chambre froide.	1	
46200	Mets cuisinés	Poulet au citron et aux herbes cuit, fait sur place le 30 août 2017, prélevé dans la chambre froide.	1	
46201	Mets cuisinés	Poulet au beurre cuit, fait sur place le 30 août 2017, prélevé dans la chambre froide.	1	
46202	Mets cuisinés	Cuisse de canard confite cuite, préparée sur place le 15 septembre, prélevée dans la chambre froide	1	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à DE FELICE PATRICE.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

VÉRIFICATION D'EFFICACITÉ DE RAPPEL

Objet du rappel

Rappel concernant divers plats cuisinés Kilo-Solution de: CDA-Tech Québec Inc.

NOTES

Vérification conforme.
Les étiquettes ont été corrigées.
Une liste des produits indiquant les ingrédients et les allergènes est en place.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Hartmann Jean Paul..

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
 1201 Rue De Condé
 Montréal, Québec
 H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les allergènes, le gluten et les sulfites ajoutés doivent être déclarés dans la liste d'ingrédients suite à l'ingrédient qui le contient (ou peut contenir) ou à la fin de la liste suite à la mention "contient" (ou peut contenir). Les allergènes sont: amandes, noix de Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble, arachides, graines de sésame, blé ou triticales, oeufs, lait, soya, moutarde, poissons, crustacés, mollusques, sulfites et gluten.	■ Un ou plusieurs allergènes ne sont pas déclarés sur les étiquette de certains produits : 1. Le soya et les sulfites : le soya présent dans le beurre d'arachides et les sulfites présents dans le jus de citron, des ingrédients utilisés dans la recette du produit "Poulet aux arachides" 2. Les sulfites et le blé : sulfites sont présents dans le jus de citron et le blé présent dans l'orge, des ingrédients utilisés dans la recette du produit "Porc aux pommes" ■ 3. Les sulfites présents dans le lait de coco, un ingrédient utilisé dans le produit "Soupe au poulet Thai" 4. Les sulfites présents dans la pâte cari, un ingrédient utilisé dans la recette de "Boulettes Thaïlandaises" 5. La mise en garde sur l'étiquette de raisin sec "peut contenir arachides, noix, sésame, lait, soya, blé et sulfites" n'a pas été reproduite sur l'étiquette de "Couscous au poulet". Ces raisins secs font partie des ingrédients de la recette de "Couscous au poulet" ■ Dans la liste des ingrédients de certains produits, les allergènes ne sont pas toujours indiqués après les ingrédients qui en contiennent : Recette de PURÉE DE PDT À L'AIL, le lait n'est pas indiqué après le beurre; recette de Bourguignon de boeuf, le blé n'est pas indiqué après la farine et le lait après le beurre; recette de Sauce poutine champignons foie gras Jerry, le lait n'est pas indiqué après crème 18%, blé après farine. ■ La mise en garde sur l'étiquette de lentilles vertes du puy "peut contenir blé, gluten, soya et graines de sésame" n'a pas été reproduite sur l'étiquette de "SOUPE DE LENTILLES VERTES DU PUY". Ces lentilles font partie des ingrédients de la recette. Action prise : Vous devez corriger la situation immédiatement et aviser vos clients.
2	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ L'étiquetage des aliments préemballés offert en vente (exigences).

NOTES

Listes des clients ayant acheté les produits nécessitant pas le rappel :

[REDACTED]

Tous les produits fabriqués pour Kilo Solution sont vendus par internet et livrés par DICOM.

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

Le rapport d'inspection a été remis à HARTMANN JEAN-PAUL.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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

[REDACTED]

Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
43392	Mets cuisinés	Blanquette de volaille prélevé dans une chambre froide dans un emballage sous-vide. Préparé le 28 octobre 2016. Ingrédients : Volaille, carottes, poireaux, oignons, champignons, huile, crème 18%, bouillon de légume, sel et poivre.	4	
43393	Mets cuisinés	Purée de pomme de terre au fromage migneron prélevé dans une chambre froide dans un emballage sous-vide. Préparé le 28 octobre 2016. Ingrédients : P.D.T Yukon, fromage migneron, lait 2%, sel et poivre.	4	
43394	Mets cuisinés	Chaudrée de palourde prélevé dans une chambre froide dans un emballage sous-vide. Préparé le 26 octobre 2016. Ingrédients : Pommes de terre, lait, palourdes, eau, mais, carottes, céleris, oignons, roux, sel, cayenne, ail et fécule de maïs.	4	
43395	Sandwich au fromage	Panini mozzarella basilic prélevé dans une chambre froide emballé avec un plastique film. Préparé le 3 novembre 2016. Ingrédients : Ciabatta blanc, tomate séchée, mozza fraîche, basilic, huile olive et poivre noir.	5	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Jean Paul Hartmann.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maxime Lévesque

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

Courriel: maxime.levesque@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
 1201 Rue De Condé
 Montréal, Québec
 H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Les grilles de ventilation de la salle de préparation sont sales. ■ Afin de faciliter le "séchage" de vos équipements, assurez-vous qu'ils soient mis à l'envers.
2	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.
3	Pour une conservation de 45 jours maximum sous réfrigération avec un empotage à chaud, cuire le produit à 90 °C pendant 10 minutes ou équivalent et puis empoter à chaud à 85°C et plus. Aucun autre contrôle de barrière additionnelle n'est requis.	■ Nous vous rappelons cette règle
4	Procéder à l'étiquetage (lot, dates prod./cons., garder réfrigéré) et à l'identification de chaque lot.	■ Absence d'identification des lots. Des produits sous vide dans la chambre froide n'ont pas de date ou de # lot de production. ■ Étiquette incomplète (lot, dates prod./cons., garder réfrigéré) sur vos boîtes de livraison.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les semi-conserves subissent un traitement thermique appelé la pasteurisation. Elles sont conditionnées dans des contenants dont l'air interne est réduite en oxygène (contenants de verres ou pellicule de plastique). Le traitement thermique et le conditionnement permettent de prolonger leur durée de conservation. Toutefois, la pasteurisation est insuffisante pour assurer un traitement de stérilité commerciale. Elles doivent donc être réfrigérées et leur durée de vie doit être contrôlée.	■ Définition de ce qu'est une semi conserve.
2	Tout véhicule affecté à la vente et à la livraison à domicile, à l'établissement d'un détaillant ou d'un restaurateur ou à tout lieu de consommation, doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins 8 centimètres de hauteur, sur ses faces latérales, des inscriptions indiquant les nom et adresse de son propriétaire ou ceux du vendeur, fabricant ou préparateur des aliments détenus à bord.	■ Le véhicule n'est pas identifié avec les inscriptions obligatoires.
3	Vérifier mensuellement l'étalonnage du thermomètre utilisé pour la vérification des températures d'une étape critique (pasteurisation, refroidissement et/ou emballage à chaud).	■ Absence de vérification du thermomètre.

NOTES

Les produits sous vide de petite format sont pasteurisés à 90°C durant 1H20 et les formats de 2 kg sont pasteurisés à 90°C pendant 2 heures. Certains produits sont emballés sous vide et pasteurisés avec l'emballage, d'autres subissent une première cuisson, par la suite sont emballés sous vide et pasteurisés.

Des analyses sont effectuées par les laboratoires SM (document remis)

Les recettes sont écrites.

Les balances sont calibrées.

Le document pour les semis conserves sera envoyé par courriel.

Utilisation de four Rational qui sont programmés en fonction du poids des sacs.

Il y a une chambre de refroidissement.

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 Jean-Paul Hartmann.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maxime Lévesque

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: maxime.levesque@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

Établissement # 106545

CDA-TEQ
1201 Rue De Condé
Montréal, Québec
H3K 3G7

Exploitant : CDA-TEQ QUEBEC INC.
Dossier : 2202564-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Section pâtisserie: la hotte de ventilation, les unités de ventilation doivent être nettoyées; - Salle de lavage: les murs, le lave-vaisselle (calcaire) doivent être nettoyés. - Salle d'entreposage des contenants uniservices: le plancher doit être nettoyé.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.
2	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Monsieur Hartmann.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Anne-Catherine Félix

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

Courriel: anne-catherine.felix@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 119290

EUROPEA/ BEAVER HALL
1065 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

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	Il est obligatoire de conserver les factures, registres et pièces justificatives indiquant la nature, quantité, date d'achat, nom et adresse du fournisseur des produits achetés. Ces derniers doivent être mis à la disposition des inspecteurs.	■ Le registre tenu par l'exploitant pour les mollusques bivalves marins est incomplet.
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.	■ Employé mange dans l'aire de préparation des aliments.

NOTES

Raison de la visite: Suivi à la suite de la réception d'une plainte dont le motif est une probable toxi-infection alimentaire après avoir consommé des aliments préparés au restaurant.

Le responsable était au courant de la plainte, il n'y a pas d'autres plaintes à ce sujet.
Le restaurant a servi 84 plats de ce menu le jour en question.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice De Felice.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Arnulfo De La Espriella

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

Courriel: arnulfo.delaespriella@montreal.ca

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

Signature

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

Établissement # 119290

EUROPEA/ BEAVER HALL
 1065 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation immédiate à des températures inférieures ou égales à 4°C ou supérieures ou égales à 60°C ou plus.	■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce qui ne sont l'objet d'une préparation immédiate.
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boudes d'oreilles ou d'autres b bijoux.	■ L'employé affecté à la préparation d'aliments portait des b bijoux (boucle d'oreilles)
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Accumulation de débris et des résidus d'aliments, derrière et sous les équipements de cuisson.

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.	■ Il y avait des employés affectés à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe.
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré, depuis le 01 janvier du 2024. Action prise : Le responsable m'a assuré de m'envoyer la preuve de paiement par courriel.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice De Felice.

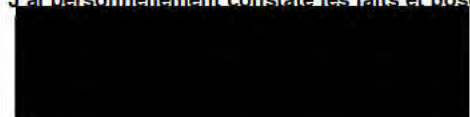
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Arnulfo De La Espriella

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

Courriel: arnulfo.delaespriella@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 119290

EUROPEA/ BEAVER HALL
1065 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

NOTES

Raison de la visite : Plainte reçue à cause d'un incendie à l'établissement.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Ludovic Delonca.

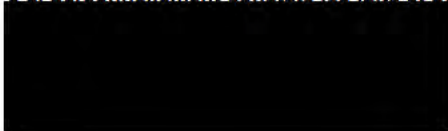
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Arnulfo De La Espriella

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

Courriel: arnulfo.delaespriella@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 119290

EUROPEA/ BEAVER HALL
1065 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

NOTES

Raison de la visite : Plainte reçue à cause de la présence de mouches dans la salle à manger du restaurant.

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

Le rapport d'inspection a été remis à M Gallouedec Quentin.

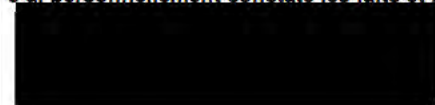
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Arnulfo De La Espriella

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

Courriel: arnulfo.delaespriella@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 119290

EUROPEA/ BEAVER HALL
1065 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Section de sandwich, la température ambiante de la table froide était de 9.6°C.
2	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Brosse d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. -Les bacs blancs pour entreposer les ustensiles de cuisine. -Certaines tablettes basses des tables de travail -La hotte de ventilation -La grille de ventilation (chambre froide fruits et légumes) -Certaines grilles de ventilation dans le plafond
4	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. Des étagères pour entreposer les aliments dans deux des chambres (viande et fruit/légumes) froides son rouillées
5	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Les conteneurs utilisés pour placer les verres dans la machine de lavage étaient entreposés sur le plancher, conduite qui ne permet pas l'exécution des opérations d'une façon hygiénique.

AUTRES REMARQUES

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

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

NOTES

Raison de la visite: Inspection régulière et
ENQUÊTES: Vérification des emballages de plastique à usage unique règlement 21-040

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

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice De Felice.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Arnulfo De La Espriella

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

Courriel: arnulfo.delaespriella@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 119290

EUROPEA/ BEAVER HALL
1065 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
61974	Hummus	Hummus de fèves de lima, prélevé congelé à la chambre froide à température ambiante de 3.7 ,poids:1080 gr(poids du lot : 8400 gr),préparé le 2023-04-08	-3.4	

NOTES

Raison de la visite : Prélèvement , reprise d'échantillon
Échantillon congelé de 1080 gr dans un sac fermé par l'exploitant.
Poids du Lot : 8400 gr

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

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice De Felice.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Arnulfo De La Espriella

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

Courriel: arnulfo.delaespriella@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 119290

EUROPEA/ BEAVER HALL
1065 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

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 *	Dans le cas d'un parage traditionnel (viande non saisie), il faut parer entièrement l'extérieur de la pièce de viande avant de la hacher ou de la trancher, de façon à éliminer les bactéries pouvant se trouver à la surface. Il faut retirer une couche d'environ 5 mm (de 1/8 à 1/4 po) tout autour du morceau de viande. En adoptant cette méthode, il est important de prévenir les risques de contamination de la viande parée en appliquant les précautions suivantes.	■ Par questionnaire, aucun parage de la viande de Phoque est fait pour le tartare. Il n'y a aucune viande de phoque prêt à utiliser ou prêt à servir aux clients lors de l'inspection. La viande était au congélateur. Action prise : Explications données.
2	Les produits préemballés dont la durée de vie est de 90 jours ou moins, qui sont emballés sur les lieux de vente au détail et qui sont offerts en vente doivent porter (sur une étiquette ou une affiche placée tout près) la date limite de conservation et les conditions d'entreposage ou la date d'emballage et la durée de conservation. La date d'emballage étant la première date à laquelle le produit a été emballé ou pesé dans son emballage de vente. Cette date ne peut pas être changée.	■ Absence des dates d'emballage et de durée de vie sur produit emballé sur place.
3	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ Comptoir Jérôme Ferrer L'étiquetage des aliments préemballés offert en vente est incomplet. Présence d'une étiquette avec seulement le nom et le prix du produit.
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Les employés affectés à la préparation d'aliments portaient des montres.
5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Plusieurs planches à découper très usées et fissurées.
6	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète. Absence de papier dans le distributeur à papier situé près de la chambre froide. Absence d'un distributeur à savon dans la zone de cuisson des aliments.

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.	■ Plusieurs employés affectés à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe.
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Près de la section plonge, tuile manquante au plafond. Également, près de la section plonge, le plafond s'écaille.
3	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré depuis 2023-01-01
4	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 de blattes vivantes et mortes à l'intérieur des trappes collantes. Lors de la visite, on m'informe que l'exterminateur est venu hier pour faire une fumigation
5	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.
6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ À nettoyer : accumulation de saleté à l'intérieur des bacs blancs. Présence d'une accumulation de poussière au plafond.

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
61138	Mets cuisinés prêt-à-manger	Crabe cake: chair de crabe arrive du fournisseur déjà cuite, mélanger avec d'autres ingrédients tels que biscuit sec et citron, monté dans un moule et servi froid. Lot prélevé fait le 15/01/2023.	2.4	
61139	Hummus	Hummus de fèves de lima (fèves trempé et cuite sur place). Refroidi dans la chambre froide dans un contenant non-couvert, fait le 18/01 servi avec le crabe cake.	2.4	
61140	Gravlax (01524)	Gravlax mariné dans sel et sucre a la chambre froide et ensuite asséché sur une plaque de cuisson dans la chambre froide fait le 07/12/2022, congelé le jour même et décongelé le 18/01/2023.	5.2	
61141	Mets cuisinés prêt-à-manger	Homard cuit (précuit, effiloché et refroidi à la chambre froide, ensuite cuisson finale au four sur une plaque de cuisson) avec beurre à l'ail et fines herbes fait sur place le 18/01/2023.	5	

NOTES

RAPPORT AMENDÉ.

L'échantillon d'huître a été enlevé et des constatations concernant ont été modifiées déplacées dans "Autres Remarques". Veuillez utiliser cette version du rapport comme étant la version valide.

Le rapport amendé sera envoyé à louis.riel@europea.ca

Liens et PDF attachés au courriel :

- <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/pris/Pages/jerky-pepperettes.aspx>

- <https://www.quebec.ca/sante/alimentation/salubrite-des-aliments/preparation-aliments-cuisson-securitaires/tartares-sushis-mets-crus>

Une visite a été effectuée à la suite d'une plainte dont est Aliment Impropre.

Lors de la visite, le personnel sur place n'était pas au courant de la plainte. Aucune plainte similaire.

Veuillez me parvenir la facture pour le loup de mer dans les plus brefs délais à jessica.tran@montreal.ca

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

Le rapport d'inspection a été remis à courriel.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jessica Tran

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveau, Superviseur

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

Établissement # 119290

EUROPEA
1065 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

NOTES

Raison de la visite : suivi pour le registre des mollusques.

Lors de la visite, le registre des mollusques était bien tenu. Toutes les informations sur retouvent sur le Google Drive.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Remy Perez.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jessica Tran

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

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveault, Superviseur

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

Établissement # 119290

EUROPEA
 1065 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Pour les mollusques bivalves marins, l'exploitant doit tenir des registres et les garder à la disposition des inspecteurs. Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer: la nature et la quantité des produits achetés ou reçus; la date de leur achat ou réception et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot.	■ Le registre tenu par l'exploitant pour les mollusques bivalves marins est incomplet. Action prise : Registre exigé
2	Effectuer le nettoyage et l'assainissement des surfaces du matériel et de l'équipement avant de les utiliser pour des aliments associés à un niveau hygiénique inférieur (volailles et viandes de gibier, viandes rouges crues, autres aliments crus, aliments cuits ou prêts à consommer).	■ De la viande crue est en décongélation au dessus des coquille d'huîtres vides.
3	Il est inacceptable qu'une allégation « sans allergène » soit utilisée en combinaison avec un énoncé de « peut contenir des traces (du même allergène) » sur le même produit. La combinaison de ces deux allégations est considérée comme trompeuse quant à la composition du produit alimentaire. De plus, il est impossible que les deux énoncés soient vrais pour le même produit.	■ Double allégation «sans allergène» combinée à mise en garde sur allergène. Le menu sur internet annonce un menu sans gluten. Les plats sont faits à partir d'ingrédients ne contenant pas de gluten mais qui peuvent avoir été contaminés lors de la transformation.
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 et de brosse à poils d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.
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.	■ Présence de limon rose dans la machine à glace et la machine lave-vaisselle. ■ Accumulation de poussière sur les grilles de ventilation dans les petits réfrigérateurs. ■ Accumulation de résidus alimentaires séchés sous certaines poignées de réfrigérateur et de résidus alimentaires carbonisés sous les tablettes près des équipements de cuisson. ■ Accumulation de résidus sur le sol derrière les équipements. ■ Accumulation de poussière sur certains conduits électrique près des équipements de cuisson.
6	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Quelques blatte mortes dans les trappes collantes, un bébé blatte mort sur une tablette et une blatte vivante de taille moyenne sur un sac de linges sales ont été constatées.
7	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.	■ Le tuyau d'évacuation de l'eau de condensation de la climatisation s'écoule dans un des évier utilisé pour le lavage des mains.

8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Présence de trous au bas de certains murs.
---	---	--

AUTRES REMARQUES

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

NOTES

La visite inclu le traitement d'une plainte pour vermine.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Remy Perez.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 119290

EUROPEA
 1065 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ La pelle à glace est craquée. ■ Quelques planches à découpées sont fissurées.
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Produit exposé à une source de contamination: la pelle à glace est entreposée sur le dessus de la machine à glace, un endroit non-protégé. Entrez la dans un contenant hygiénique.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ La paroi du haut à l'intérieur de la machine était malpropre, gluante.
4	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.	■ Un Vapona à mouches installée au dessus des contenants propres dans la plonge.

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

CNESST

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Ludovic Delonca.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lisa Bishara

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

Courriel: lisa.bishara@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Luc Vigneault, 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.

Établissement # 119290

EUROPEA
1065 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

NOTES

Visite effectuée pour un suivi de températures et d'autres non-conformités.
Les températures sont conformes. Une autre chambre froide a été construite dans la cuisine. Les murs de la plonge ont été refaits. Pas de présexe de drosophiles. Assainissement conforme.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Ludovic Delonca.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lisa Bishara

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

Courriel: lisa.bishara@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 119290

EUROPEA
 1065 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Les queues d'homards, les morceaux du poisson et les morceaux du porc ainsi que les crevettes sont maintenus à une température interne variant entre 11°C et 20°C dans les tiroirs réfrigérés. Action prise : Les aliments ont été placés dans la chambre froide.
2 *	Les produits ne doivent pas être conservés en dehors d'un réfrigérateur ou d'un réchaud pour une durée prolongée afin d'éviter la prolifération des bactéries. Faire les préparations en petites quantités et retourner les aliments rapidement au chaud (>60°C) ou au froid (<4°C). Ne pas laisser les aliments traîner inutilement à la température de la pièce.	■ Plusieurs aliments sont conservés dans des tiroirs réfrigérés. Le réfrigérateur n'était pas allumé et la température ambiante est à 21°C.
3 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Les paellas avec chorizo et poulet préportionnés dans des sacs sont maintenus à une température interne de 33°C dans un réchaud dont la température ambiante est à 54°C (130°F). Action prise : Le thermostat du réchaud a été monté.
4 *	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Le couscous israélien refroidi en trop grande quantité dans des contenants trop profonds dans un réfrigérateur de service. Action prise : Le couscous a été transféré dans un contenant peu profond et remis dans une chambre froide.
5 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Le tranchoir n'est pas assaini. Le vinaigre ne remplace pas l'assainisseur. L'assainisseur est sur place mais n'est pas disponible dans les vaporisateurs. Les surfaces en contact avec des aliments doivent être nettoyées et assainies en trois étapes: 1) Laver avec de l'eau chaude et du savon. 2) Rincer avec de l'eau chaude. 3) Assainir avec produit assainisseur approuvé par ACIA.

6 *	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: absence du papier jetable aux tous les évier dans la cuisine. Les employés utilisent des linges en tissus. Action prise : À ma demande, du papier jetable a été placé à un évier.
7 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de quelques drosophiles dans la section de la plonge.
8 *	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Les murs dans la section de la plonge et dans la cuisine dans la section à emporter sont abîmés, en mauvais état et difficiles d'entretien.
9 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Les murs dans la section de la plonge ont une grande accumulation de résidu noir.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les registres, pièces justificatives ou factures doivent être conservés pendant un an au moins à compter du jour de la dernière inscription qui y est portée ou de leur rédaction.	■ Les factures et registres ne sont pas gardés un an. Les factures avec les étiquettes sont envoyés au bureau. Garder une copie sur place pour un an. Les factures et étiquettes pour des mollusques sur place lors de la visite, sont disponibles.
2	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.
3	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.
4	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ valide mais non affiché. Assurez-vous d'avoir le bon permis affiché avec le changement d'adresse (1065 de la montagne) et le numéro d'entité (qui est maintenant 0004 et non pas 0001).
5	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 au nettoyage des vaisselles ne portait pas de résille ni de bonnet.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 845213		
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)		Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE		
Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation		250\$ à 6,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe		250\$ à 9,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation

Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer: d'eau potable courante chaude et froide; d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent: porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.

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

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Ludovic Delonca.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lisa Bishara

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

Courriel: lisa.bishara@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 119290

EUROPEA
1065 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ L'assistant chef ne portait pas de couvre barbe et travaillait des aliments

NOTES
ourRaison de la visite: Plainte numéro 26963 et suivi de maîtrise suite à la dernière visite (perforation des emballage de saumon fumé) Objet de la plainte: odeur provenant du local des déchets. Enquête: Ils ont installé un système de broyage et pompage des déchets organiques. Le mélange est pompé dans un réservoir qui devait être supposément étanche. Étant donné qu'il y avait une fuite de gaz formé par le mélange de matières organiques, il y a eu une forte odeur pouvant être perceptible dans le bâtiment. Le fabricant a identifié la cause de la fuite. L'odeur devrait partir graduellement. Plainte fondée mais en maîtrise par l'exploitant Pour le suivi de maîtrise, ils achètent maintenant du saumon fumé qui est offert en vente réfrigéré avec la mention garder réfrigéré. Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à Patrice De Felice.

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

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

Établissement # 119290

EUROPEA
 1065 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 0B9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0004

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	■ Poisson fumé emballé sous vide sans perforation et décongelé depuis 4 jours. Action prise : Emballage perforé
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Pas de papier au différents points de lavage des mains. À la plonge il y a un distributeur à papier mais il est vide. Les employés utilisent des linges en tissus. En attente d'installation des distributeurs à papier. Action prise : À ma demande, du papier jetable a été placé à chaque point de lavage des mains.
3	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Le responsable de la cuisine mentionne laver le tranchoir avec de l'eau chaude savonneuse et terminer avec du vinaigre. Le vinaigre ne remplace pas l'assainisseur.
4	Pour les mollusques bivalves marins, l'exploitant doit tenir des registres et les garder à la disposition des inspecteurs. Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer: la nature et la quantité des produits achetés ou reçus; la date de leur achat ou réception et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot.	■ Aucun registre n'est tenu par l'exploitant pour les mollusques bivalves marins. Les factures sont conservées mais sans les équittes qui contiennent les informations relatives aux zones de cueillette et date de récolte. Action prise : Impression du registre des produits bivalves
5	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	■ Plusieurs spatules et couteaux entre deux équipements dans la cuisine de cuisson Action prise : Ustensiles retirés.

AUTRES REMARQUES

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

1	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché. Assurez-vous de faire la démarche pour le changement d'adresse avec la division des permis du MAPAQ. Il n'est pas nécessaire de payer les frais d'ouverture car dans le cas d'un déménagement, l'adresse est modifiée et une copie vous sera envoyée. Tél: 1800 463-6210
2	Les registres, pièces justificatives ou factures doivent être conservés pendant un an au moins à compter du jour de la dernière inscription qui y est portée ou de leur rédaction.	■ Les factures et registres ne sont pas gardés un an.
3	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.	■ Deux personnes travaillent sans résille à la cuisine.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Jérôme Ferrer.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

Établissement # 117682

TRAITEUR GROUPE EUROPEA
22 Chemin Macdonald
Montréal, Québec
H3C 6A9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier :

NOTES

Fermeture temporaire.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Gustavo Gonzalez

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

Courriel: gustavo.gonzalez@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Émilie Gravel Lalumière, 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.

Établissement # 117682

TRAITEUR GROUPE EUROPEA
 22 Chemin Macdonald
 Montréal, Québec
 H3C 6A9

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier :

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Infestation par des excréments de souris: -présence des excréments de souris le long des murs sur le plancher dans toutes la cuisine, derrière les équipements. Présence sur le comptoir situé dans la salle de la plonge collés au panier dans lequel il y avait des linges propres. ■ Au sous-sol: présence d'excréments sur le plancher le long des murs ainsi que dans une chambre froide qui était hors usage. Action prise : Suspension momentanée des opérations afin de nettoyer les surfaces de travail.
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Aucune installation de lavage fonctionnelle à mon arrivée sur place: -Absence de savon pour les mains -Absence de serviettes individuelle jetables ■ Inatallation de lavage de mains non accessible qui est bloqué par des tables.
3	Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C.	■ Le lave-vaisselle atteint 148°F au rinçage et non 180°F tel que nécessaire.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Toutes les tablettes basses utilisées pour entreposage des assiettes et bols empilés les uns dans les autres étaient sales et poussiéreuses démontrant un manque de nettoyage et assainissement. ■ Dans la chambre froide au sous-sol, les murs présentaient de la moisissure. Le plancher était couvert d'eau provenant de l'unité de ventilation. Le plancher était poisseux et recouvert de résidus organiques.
5	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée.
6	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ Le pichet utilisé au lieu d'une pelle à glace placé dans la glace directement était brisé.
7	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Les murs des locaux sont défoncés à plusieurs endroits notamment dans la section de la plonge. Le peinture s'écaille au niveau des murs au-dessus des plans de travail.

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

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.	■ Quelques employés affectés à la préparation ne portaient pas de résille ni de bonnet.
2	Chaque exploitant d'un stand où s'effectue la préparation ou le maintien chaud ou froid d'aliments en vue de leur vente doit posséder un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Durant l'événement, le permis doit être disponible en tout temps sur le lieu de l'exploitation. Pour plus d'information sur les coûts d'un permis ou pour se procurer un permis, l'exploitant doit communiquer avec la Division de l'inspection des aliments. Tél. 1-800-463-6210	■ L'exploitant opère sans permis MAPAQ.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 819655	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distr buteur à savon, serviettes, ventilation	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 9, par. n Permis de restaurateur Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer: d'eau potable courante chaude et froide; d'un appareil distr buteur de savon liquide ou en poudre. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	
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

ADRESSE DE L'EXPLOITANT:

Groupe Europea
1227 rue de la Montagne
Montreal, Qc. H3G 1Z2

Dicussion avec M. Lelièvre et M. Morin de la compganie Six Flags à propos de l'état des lieux et de la responsabilité mutuelle de garantir des lieux salubres.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Ludovic Delonca.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Mojgan Nouranian, 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.

Établissement # 113004

EUROPEA MOBILE (CAMION PLAQUE : L685801)
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0003

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
48689	Jus de fruits / légumes	thé glacé pêche mangue, prélevé portionné dans un emballage sous vide, sac servis au client (emballage non identifié), prélevé dans le réfrigérateur vitré 2 portes, préparé à l'usine	3	
48690	Mets préparés (à réchauffer)	sauce à poutine préparée à l'usine lot018179, prélevé de l'emballage sous vide au réfrigérateur vitré, 2 portes	3	
48691	Salade de légumes	remoulade céleri rave (salade crémeuse), prélevée dans le réfrigérateur sous la table froide dans la chaudière (contenant maître)	11	
48692	Eau aqueduc	eau prélevé du robinet directement provenant du réservoir du camion de rue		

NOTES

Prélèvement d'échantillons dans le cadre normal du programme de camion de rue
Dans le cas de résultats conformes, vous n'aurez aucune communication de notre part. Advenant des résultats non conformes, un suivi sera effectué.

Le camion se trouvait dans le vieux port

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Francois Hamoui.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maïka Landry

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

Courriel: ma.ka.landry@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 113004

EUROPEA MOBILE (CAMION PLAQUE : L685801)
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0003

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Vaisselle nettoyée avec du savon seulement. Respecter la règle ci-contre.
2	Un kiosque situé à l'extérieur doit être muni d'un toit et de murs faits d'un matériau approuvé tel que bois ou toile afin de protéger l'intérieur contre la poussière et la pluie. Un appareil de cuisson peut-être installé à l'extérieur du kiosque mais doit être recouvert d'un auvent ou autre dispositif conforme aux exigences du Service de prévention des incendies de Montréal.	■ Le nettoyage du matériel doit être fait sous un toit adéquat. Lavage de la vaisselle fait à découvert au dessus de l'égoût pluvial.
3	Le kiosque alimentaire doit être installé sur un site exempt de toute source de pollution ou de contamination. Il doit être situé sur un sol pavé ou asphalté, bien drainé et maintenu propre. Si le stand est installé sur du gazon, il doit être muni d'un plancher surélevé du sol et recouvrant la pleine surface du stand.	■ Nettoyage de la vaisselle fait sur la pelouse directement au-dessus de l'égoût pluvial.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 818948

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds	250\$ à 6,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 2 Planchers (bran de scie)	250\$ à 6,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds

Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.

Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 2 Planchers (bran de scie)

Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.

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

NOTES

Visite effectuée suite à une plainte sur les pratiques non-hygiéniques du nettoyage de la vaisselle.

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

Le rapport d'inspection a été remis à François Himoui.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 113004

EUROPEA MOBILE (CAMION PLAQUE : L685801)
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Homard tranché, maintenu à une température interne de 14°C sur la table froide.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Jean-Pierre Rochefort.

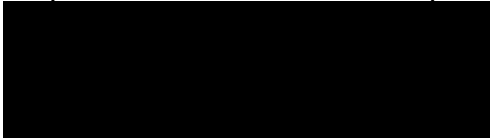
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Adrienne Guéméni

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

Courriel: adrienne.guemeni@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 113004

EUROPEA MOBILE (CAMION PLAQUE : L685801)
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

NOTES

Inspection effectuée au Grand Prix du Canada Circuit Gilles-Villeneuve
Zone OR : tout est conforme lors de cette visite.

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

Le rapport d'inspection a été remis à GEROME FERRER.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mathieu Muboyayi

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

Courriel: mathieu.muboyayi@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Sylvie Thibault, 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.

Établissement # 113004

EUROPEA MOBILE (CAMION PLAQUE : L685801)
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0003

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Contenant dans la table froide. La température du homard cuit est de 12.8°C. Action prise : Le couvercle de la table froide a été mis et le contenant de homard a été dans le réfrigérateur.

NOTES

Eau provient de l'usine CDATEQ au 1201 De Conde Montréal.
Le permis expire le 2017-04-28.
La plaque d'immatriculation: L685801.

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Ludovic Delonca.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mélanie Bergeron

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

Courriel: melanie.bergeron@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Sylvie Th bault, 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.

Établissement # 112819

JERRY FERRER CASSE-CROUTE DU TERROIR PAR EUROPEA/JERRY Exploitant : 9210-2961 QUEBEC INC.
MOBILE (L553601) Dossier : 1996721-0002
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains avec le papier concé

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Ludovic Delconca.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Isabelle Plante

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

Courriel: isabelle.plante@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Rim Mansour, 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.

Établissement # 112819

JERRY FERRER CASSE-CROUTE DU TERROIR PAR EUROPEA
 (L553601)
 827 Boulevard Crémazie Est
 Montréal, Québec
 H2M 2T8

Exploitant :
Dossier :

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Aliment cru entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger: galettes de viande hachée emballées emballées sous vide et entreposées en haut des aliments prêt-à-manger, dans le réfrigérateur vertical. Action prise : Corrections demandées.
2	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur de service (à table froide ouverte) 8°C.
3	Chaque kiosque où s'effectue la préparation d'aliments ou la manipulation d'aliments non emballés doit être pourvu d'eau potable courante chaude et froide, de savon liquide ou en poudre dispensé par un distr buteur et de serviettes individuelles. Au minimum, le stand doit être pourvu d'un réservoir d'une capacité minimale de 19 litres (5 gallons) avec robinet à jet d'eau tiède continu, d'un distr buteur de savon, de serviettes individuelles et d'un contenant pour recueillir l'eau.	■ Installations pour le lavage des mains non-conformes: manque de papier dans le distr buteur.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher: boîtes avec du pain.
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ L'exploitant opère un établissement alimentaire sans le permis MAPAQ adéquat.

NOTES

LES 1ERS VENDREDIS du 2016-05-06 au 2016-09-30
 Cie: 9210-2961 Québec Inc. (L553601)
 Provenance de l'eau: du robinet domestique et remplissage du reservoir à l'aide d'un boyau d'arrosage.

Le rapport d'inspection a été remis à M. De Felice Patrice.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cécilia Avram

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marie-Claude Mercier, Inspecteur

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

Établissement # 112819

JERRY FERRER CASSE-CROUTE DU TERROIR PAR EUROPEA/JERRY
MOBILE (L553601)
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9210-2961 QUEBEC INC.
Dossier : 1996721-0002

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Aliment cru entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger: galettes de viande hachée emballées emballées sous vide et entreposées en haut des aliments prêt-à-manger, dans le réfrigérateur vertical. Action prise : Corrections demandées.
2	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur de service (à table froide ouverte) 8°C.
3	Chaque kiosque où s'effectue la préparation d'aliments ou la manipulation d'aliments non emballés doit être pourvu d'eau potable courante chaude et froide, de savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur et de serviettes individuelles. Au minimum, le stand doit être pourvu d'un réservoir d'une capacité minimale de 19 litres (5 gallons) avec robinet à jet d'eau tiède continu, d'un distributeur de savon, de serviettes individuelles et d'un contenant pour recueillir l'eau.	■ Installations pour le lavage des mains non-conformes: manque de papier dans le distributeur.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher: boîtes avec du pain.
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ L'exploitant opère un établissement alimentaire sans le permis MAPAQ adéquat.

NOTES

LES 1ERS VENDREDIS du 2016-05-06. Provenance de l'eau: du robinet domestique et remplissage du réservoir à l'aide d'un boyau d'arrosage. Rapport d'inspection remis et expliqué à la personne responsable, M. De Felice Patrice, lors de la visite.

NOTE : Le présent rapport est amendé de façon à correctement identifier l'exploitant. Il sera envoyé par la poste à l'exploitant.

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

Le rapport d'inspection a été remis à posté à l'exploitant.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cecilia Avram

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

Courriel: ceciliamihaela.avram@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marie-Claude Mercier, Inspecteur

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

Établissement # 100206

BIRKS CAFE PAR EUROPEA
1240 Rue du Square-Phillips
Montréal, Québec
H3B 3H4

Exploitant : DELICES EUROPEA INC.
Dossier : 2040546-0001

NOTES

Inspection non effectuée.
Commerce discontinué.
Une pancarte remercie les clients.
Local non utilisé.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Catherine Gravel

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

Signature

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

Établissement # 100206

BIRKS CAFE PAR EUROPEA
 1240 Rue du Square-Phillips
 Montréal, Québec
 H3B 3H4

Exploitant : DELICES EUROPEA INC.
Dossier : 2040546-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ L'étiquetage des aliments préemballés offert en vente est incomplet. - Veuillez suivre la règle ci-contre.
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: -Absence de serviettes individuelles jetables -Installation de lavage de mains difficile d'accès, rempli de vaisselle sale (section plonge) Action prise : - Remise d'un pictogramme sur le lavage de mains.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux.
4	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. - Les surfaces en contact avec des aliments doivent être nettoyées et assainies en trois étapes: 1) Laver avec de l'eau chaude et du savon. 2) Rincer avec de l'eau chaude. 3) Assainir avec produit assainisseur approuvé par ACIA.
5	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Les murs de la section de la plonge et le tuyau adjacent au lave-vaisselle sont en mauvais état et la peinture s'écaille.
7	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon d'éclairage non protégé en cas de bris.

AUTRES REMARQUES

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

1	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.
---	--	---

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
40279	Pâtisserie autre	verrine au citron, préparé sur place aujourd'hui. La mousse citron et le crumble proviennent de l'usine de préparation CDATECH au 1201 de Condé, MTL, H3K 2E4. Prélevé dans le réfrigérateur à pâtisserie dont la température était de 6.4. ING:mousse au citron, beurre, crème, meringue, crumble.	6.4	
40280	Mets cuisinés	crème de butternut préparé dimanche. Prélevé dans le réfrigérateur de service dont la température ambiante était de 6 °C. ING:lait de coco, courge butternut, curry, sel et poivre.	6.4	
40281	Riz / couscous cuit	Risotto fait surplace lundi 02 11-2015 prélevé dans un réfrigérateur à 6.4°C. Ingrédients: riz, beurre, vin blanc, échalotte, parmesan.	6.4	
40282	Mets cuisinés prêt-à-manger	Étagé de légumes fait surplace le 04-11-2015. Prélevé dans un réfrigérateur à 6.4°C. Ingrédients: Mozzarella, Courgette grillée, tomate confite, sel, poivre, origan, pesto.	11.4	
40283	Mets cuisinés	Farce à ravioli fait hier. Prélevé dans le réfrigérateur tout au fond de la cuisine dont la température ambiante était de 5,4°C. ING: endives, vin blanc, beurre, crème, épices	5.3	

NOTES

Visite effectuée suite à une plainte pour aliment impropre.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Fahd Benslimane.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Maria Angelica Rodriguez, 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.

Établissement # 100206

BIRKS CAFE PAR EUROPEA
 1240 Rue du Square-Phillips
 Montréal, Québec
 H3B 3H4

Exploitant : DELICES EUROPEA INC.
Dossier : 2040546-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: les portes des fours grille-pain, les surface externe en inox de certains frigos et les cahoutchoucs d'isolation des réfrigérateurs. Nettoyer et maintenir propre tout ce qui est nécessaire.
2	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon non protégé en cas de bris devant le lave-vaisselle.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Caisse de tomates fraîches entreposée directement sur le plancher.
2	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Rappel. Action prise : Formation obligatoire: consultez le site www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene ou téléphonez au 1 800 463-5023
3	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre (photocopie de certificat, cartable, tableau...) des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Fahd.

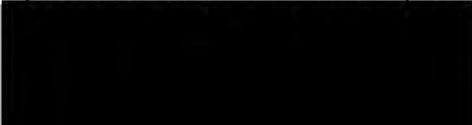
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Catherine Gravel

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 100206

BIRKS CAFE PAR EUROPEA
 1240 Rue du Square-Phillips
 Montréal, Québec
 H3B 3H4

Exploitant : DELICES EUROPEA INC.
Dossier : 2040546-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent être décongelés à une température ambiante d'au plus 4°C; être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur.	■ Plusieurs paquets de viandes crues en décongélation sur une tablette situé à côté de la salamandre. Les viandes étaient encore congelées. Action prise : Produits remplacés dans le réfrigérateur
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Murs de la section lavage en mauvaise état. Il y a des morceaux de peinture qui ont levés.
3	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néons, dispositifs d'éclairage dans la cuisine et le section lavage non protégés en cas de bris.

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.	■ Le chef, le sous chef et la personne à la plonge ne portent pas de résille ni bonnet pour recouvrir entièrement les cheveux.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Olivier Chaussy.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
33 Rue Notre-Dame Ouest
Montréal, Québec
H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

NOTES

covid

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

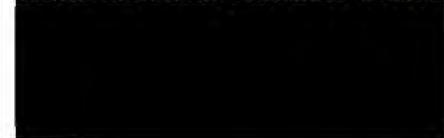
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Émilie Gravel Lalumière

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

Courriel: emilie.gravellalumiere@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
 33 Rue Notre-Dame Ouest
 Montréal, Québec
 H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Lorsque nécessaire, le temps requis pour la préparation des aliments potentiellement dangereux à une température supérieure à 4°C doit être le plus court possible de manière à en assurer l'innocuité.	■ Les viandes pour les sandwiches sont coupées au fur et à mesure et laissées sur le comptoir inutilement à la température de la pièce lors de la préparation.
2	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Couverture des congélateurs tombeaux en mauvais état.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -Tablettes -Cuisinière -Espace encombré par des boîtes de carton -Section de la plonge.

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. ■ Un employé affecté à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe.
2	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Magali Viar.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
33 Rue Notre-Dame Ouest
Montréal, Québec
H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
47601	Salade de légumineuses	Quinoa au pesto préparé ce matin. Aliment prélevé du contant d'entreposage sur le plan de travail. ING: quinoa, pesto (basilic, noix de pins, parmesan, huile, ail, sel et poivre	18.2	
47602	Salade de pâtes alimentaires	Pâtes alimentaires prélevées dans la chambre froide. Aliment préparé ce matin. ING: pâtes, huile, sel et poivre	12.7	
47603	Salade de viande / poisson	Mélange de saumon émietté au pesto tomates séchées préparé ce matin. Aliment prélevé sur le plan de travail. ING: saumon, tomates séchées, huile, parmesan, ail, sel	11.2	
47604	Salade de légumes	Mélange de légumes grillés préparé ce matin. Aliment prélevé sur le plan de travail. ING: légumes grillés, herbes de provence, huile, sel.	8.3	

NOTES

Visite effectuée dans le cadre d'un programme de prélèvement.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Magali Viar.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
 33 Rue Notre-Dame Ouest
 Montréal, Québec
 H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ L'employé ne se lave pas les mains entre les changements de gants. Un employé porte un linge souillé à la taille et s'en sert de façon continu pour essuyer diverses surfaces. ■ Effets personnels des employés, tels que des manteaux, sont entreposés sur les tablettes des étagères de la cuisine.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de drosophiles. ■ Présence d'excréments de rongeurs (rats) au sous-sol.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -Le mur derrière les four panini est malpropre et poussiéreux -Tablettes sous les tables de préparation. -les armoires de rangement
4	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: -Poignées des fours à panini sont en mauvais états. Elles sont enrobées de ruban adhésif. -Le rebord de l'évier de la plonge est en mauvais état. Le silicone est couvert de moisissure et se désagrège
5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ -La peinture des murs du sous-sol s'effrite dans l'aire d'entreposage -Mur à côté de l'évier de lavage de mains est en mauvais état ainsi que le cadrage du puit de lumière au-dessus de l'aire de préparation.
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.	■ Le sous-sol est encombré de boîtes de matériel d'emballage divers placés de façon pêle-mêle rendant le nettoyage des lieux difficile.

AUTRES REMARQUES

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

1	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché.
2	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.
3	En vertu de l'article 4 du règlement sur l'assainissement des eaux, tous les exploitants des établissements qui préparent des aliments susceptibles de contenir des matières grasses, doivent s'assurer que toutes les eaux provenant de leur établissement soient traitées par un piège à matières grasses (trappe à graisses) avant d'être déversées dans l'égout.	■ Absence d'une trappe à graisses.

NOTES

Remise des directives sur les aliments sans gluten.

Des salades sans gluten et des sandwichs fait à partir de pain sans gluten sont offerts.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Magali Viard.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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

Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
 33 Rue Notre-Dame Ouest
 Montréal, Québec
 H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Tablettes en dessous des tables de travail tachées, tablettes du comptoir de la cuisine avec débris alimentaires, silicone de l'évier noircie, intérieur et extérieur du réchaud à nettoyer. ■ Mur de la plonge en dessous des tablettes d'entreposage malpropre.
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de mouches dans la cuisine.
3	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.	■ Deux employés affectés à la préparation ne portaient pas de résille ni de bonnet ni de couvre-barbe.
4	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Équipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: poignées du grill recouvertes de ruban adhésif noir.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Il y avait des contenants alimentaires entreposés directement sur le plancher de la chambre froide. Également, il y avait des paquets des liqueurs entreposés sur le plancher de la cuisine.

NOTES

Raison de la visite: suivi suite à une recommandation de poursuite judiciaire dû à l'activité des rongeurs dans le commerce. Le sous-sol a été libéré de l'encombrement, amélioration importante.

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Frederic.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Paola Betzabeth Bustos Mayuri

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

Courriel: paola.bustos@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Mathieu Muboyayi, 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.

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
33 Rue Notre-Dame Ouest
Montréal, Québec
H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de rats sur les étagères d'entreposage des uniformes et des linges propres dans le corridor de la cuisine. Aussi il y avait des excréments de rats et des poils sur des linges. ■ Présence d'excréments de rats sur le plancher de la cuisine, dans le coin du congélateur tombeau. ■ Présence d'excréments de rats sur le plancher en dessous les étagères d'entreposage des uniformes. ■ Excréments de rats parsemés aux différents endroits sur le plancher au sous-sol. ■ Il y avait une forte odeur à urine dans les étagères d'entreposage de la linge et au sous-sol. Action prise : Uniformes et linge mis dans des sacs fermés et déplacés au sous-sol pour le nettoyage, étagères nettoyés durant l'inspection. Quelques photos des excréments ont été prises.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Extérieur du congélateur tombeau au sous-sol malpropre. Surfaces des étagères d'entreposage des uniformes collantes et tachées de saleté. ■ Plancher du corridor malpropre.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210 Site web MAPAQ: https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Permis/Pages/Permis.aspx	■ Le permis affiché du MAPAQ est expiré.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Boîtes des liqueurs entreposés directement sur le plancher de la cuisine. ■ Boîtes de matériel d'emballage entreposés directement sur le plancher au sous-sol.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 784308	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Magali Viard.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Paola Betzabeth Bustos Mayuri

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

Courriel: paola.bustos@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Mathieu Muboyayi, 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.

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
 33 Rue Notre-Dame Ouest
 Montréal, Québec
 H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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 rats sur le plancher de la cuisine tout au long de murs. Il y avait aussi des excréments de rats sur une tablette d'entreposage des conserves et dans le tiroir de la cuisinière (présence d'un nid avec laine mineral dans l'espace en dessous le tiroir). Il y avait de la mousse déchetée sur le plancher en dessous l'évier. Je n'ai pas constaté la présence d'excréments de rats sur des surfaces de travail ou des aliments rongés. ■ Présence d'excréments de rats sur le plancher au sous-sol. Action prise : L'exploitant a arrêté sa production volontairement pour nettoyer et assainir la cuisine. Mme Magaly a contacté la compagnie d'extermination Orkin qui est venu durant la rédaction du rapport. Matériel uniservice de la cuisine éliminé volontairement. Au cours de la journée, l'exploitant s'engage à éliminer aussi les contenants uniservice sans protection au sous-sol.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débuter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de rongeurs.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Contenants des ustensiles de travail malpropres. Mur de la chambre froide taché. Extérieur du congélateur au sous-sol malpropre.
4	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 au sous-sol (dedié à l'entreposage de matériel d'emballage), ne permet pas l'exécution des opérations de nettoyage.

AUTRES REMARQUES

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

1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ quelques cabarets alimentaires sont entreposés directement sur le plancher. ■ quelques contenants alimentaires sont placés directement sur le plancher de la chambre froide.
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré. L'exploitant mentionne que le paiement a été effectué et que le document est dans un autre local à eux. Veuillez toujours afficher votre permis à jour dans le local qui correspond.
3	Le lieu ou le véhicule doit disposer de récipients pour les déchets, rebuts ou détrit. Ces récipients doivent être étanches, non absorbants et rigides et ne doivent pas être en carton. Ils doivent être lavés ou nettoyés et désinfectés dès qu'ils sont vidés.	■ Les contenants à déchets sont au sous-sol. Ces contenants sont brisés.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 781331

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Magali Viard.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Paola Betzabeth Bustos Mayuri

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

Courriel: paola.bustos@montreal.ca

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


Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Caroline Baud, 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.

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
 33 Rue Notre-Dame Ouest
 Montréal, Québec
 H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Continuez de respecter les exigences prescrites. Les températures de conservation sont conforme lors de l'inspection.

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
39987	Salade de pâtes alimentaires	Salade de tortellini: tortellini au fromage cuit sur place, huile d'olive, sel, poivre, parmesan, tomates cerises. Salade préparée le 6 oct (incluant la cuisson des pâtes). Prélèvement dans le présentoir réfrigéré.	4	
39989	Salade de légumes	Salade de celeri-rave: celeri-rave en conserve, mayonnaise commerciale, sel, poivre, olives noires. Préparée le 6 oct. et prélevée dans le présentoir réfrigéré.	4	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Magali Viard.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lee Ann Letendre, Officier de liaison

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

Courriel : inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

Signature _____

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
 33 Rue Notre-Dame Ouest
 Montréal, Québec
 H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le 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 dans la chambre froide: - salade de fruits à 11.4°C; - jambon cuit à 8.6°C; - saumon cru à 11.1°C Dans le présentoir réfrigéré les quiches, pizzas etc. sont entre 4 et 7°C. La porte de la chambre froide ne ferme pas correctement. ■ La température ambiante de la chambre froide était de 12°C et celle du présentoir réfrigéré était de 6.4°C (section du haut) et de 8.2°C (section du bas). Action prise : Technicien contacté immédiatement, remise du registre de vérification des températures ambiantes et du collant des températures de conservation.
2	L'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C. Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.	■ Aucun thermomètre dans les installations réfrigérées pour vérifier les températures.
3	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Aliment altéré de manière à le rendre impropre: - purée de pomme en conserve avec présence de moisissures. Action prise : aliment jeté volontairement
4 *	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Aliment cru entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger: - contenant de poissons cru entreposé au-dessus de contenant de salade de fruits et autres aliments prêt-à-manger. Le sac contenant le poisson dégoutte. Action prise : Explication donnée et demande de déplacer le poisson.

5	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Savon ajouté à la solution d'eau de javel: - vinaigre utilisé après le nettoyage (utilisé comme étape d'assainissement). ■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. Action prise : Explication donnée et remise du carnet d'information sur le nettoyage et assainissement
6	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.
7	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Les équipements, surfaces ou ustensiles suivant sont sales : - Le plancher et les étagères dans la chambre froide, - En dessous de la machine à café (aire de service), - Les planchers en cuisine & - Partout où nécessaire.
8	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: - collant adhésif mis sur les poignées du grill à panini. ■ L'étagère de la première table de travail en entrant dans la cuisine est en bois massif.
9	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris cuisine et sous-sol.
10	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Poursuivre la réparation des murs et des plafonds : - Présence d'écailles de peinture au plafond à l'entour du puit de lumière, - Le mur derrière l'évier triple est moisie & - Le mur près de l'évier de lavage des mains est brisé.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré. La responsable dit que le chèque a été envoyé.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher sous la table dans la cuisine.

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
39591	Salade de viande / poisson	Salade composée prélevée dans le réfrigérateur présentoir. Ingrédients : trilogie de carottes, canneberges, huile, sel, poivre et citron. Préparées le matin même, portionnées et mis dans le réfrigérateur présentoir.	6	
39592	Salade de viande / poisson	Salade composée prélevée dans le réfrigérateur présentoir. Ingrédients : Vermicelles, poivrons, concombres, huile de sésame, sauce soya, échalottes vertes & poulet cuit. Préparées la veille, portionnées et mises dans le réfrigérateur présentoir.	5.5	

39593	Salade de viande / poisson	Salade composée prélevée dans le réfrigérateur présentoir. Ingrédients : Vermicelles, poivrons, concombres, huile de sésame, sauce soya, échalottes vertes & crevettes cuites. Préparées il y a deux jours, portionnées et mises dans le réfrigérateur présentoir.	8.2	
-------	----------------------------	--	-----	--

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Magali Viard.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Maxime Lévesque

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

Courriel: maxime.levesque@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Lee Ann Letendre, Officier de liaison

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
33 Rue Notre-Dame Ouest
Montréal, Québec
H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

NOTES

Rapport des analyses du prélèvement du 19 mars 2015:

1- Salade d'orzo : Présence de *Listeria Monocytogenes*. Le résultat doit être négatif.
Nam >100 000 000 ufc/ g. La norme est de 100 000 ufc/g

2- Salade de coeur de palmier: Présence de *Listeria Monocytogenes*. Le résultat doit être négatif.

Dans le cas de la salade d'orzo: Les pâtes sont cuites dans un autre établissement situé au 1609, De condé. La responsable Mme Viard communiquera avec le propriétaire pour voir à ce que les méthodes de préparations des pâtes (orzo) soient corrigées de façon à éviter la prolifération des bactéries dans le produit. Le orzo est livré au commerce et prêt à utiliser.

Assurez-vous que les températures de livraison soient bonnes.

Le reste de la préparation est fait ici.

Avant de terminer la préparation des produits, assurez-vous que les surfaces de travail et les ustensiles de travail soient lavés et désinfectés. Laver à fond les légumes à l'eau fraîche. Bien laver vos mains.

Listeria est une bactérie qui est dans l'environnement (poussière, terre) et l'humain est également un vecteur.

Il est très important de respecter les points mentionnés ci-haut. Vous pouvez également faire faire des analyses de votre côté avec un laboratoire privé si vous le voulez.

D'autres salades seront prélevées sous peu. Si vous avez des questions n'hésitez pas à communiquer avec notre bureau.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Viard.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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

Signature

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
33 Rue Notre-Dame Ouest
Montréal, Québec
H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
38210	Salade de pâtes alimentaires	Salade d'orzo préparé ce matin et portionnée en contenant individuel dans le comptoir réfrigéré	2	
38211	Salade de légumes	Salade de coeur de palmier préparée ce matin et portionnée individuellement. Conservée dans comptoir réfrigéré	2	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Magali Viard.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
33 Rue Notre-Dame Ouest
Montréal, Québec
H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

NOTES

Résultats des analyses du prélèvement du 14 janvier 2015
Salade grec Échantillon no 37589 Listéria Mono Positif
Salade de Orzo Échantillon no 37587 Listéria Mono Positif et Nam 35 000 000 ufc par gr
Salade couscous Échantillon no 37586 Nam 100 000 000 ufc

Les responsables avaient déjà faits des modifications suite à la réception des résultats par courrier.

La salade de Orzo: montage sur place et lavage des légumes. Porter une attention au refroidissement.
Salade Grec: Remplacé par une salade d'artichots. Porter une attention au lavage des légumes avant de les introduire dans le produit.
Salade couscous: Produit n'est plus fait. Discontinué.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Magali Viard.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
 33 Rue Notre-Dame Ouest
 Montréal, Québec
 H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Plafond au dessus de l'aire de préparation en mauvais état. Il y a des démarches de commencés avec le propriétaire du bâtiment. Le mur du corridor menant à la chambre froide est humide (mouillé).
2	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Ampoule de la chambre froide non protégée ainsi que les néons dans l'aire de préparation
3	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Une planche de bois sert de tablette de rangement sous une table. Cette tablettes n'est pas lavable. Certaines tablettes de métal sous des tables de travail sont rouillées.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 763831

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds	250\$ à 6,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles. 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.	

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
37586	Salade de pâtes alimentaires	Salade de couscous avec des tomates emballée individuellement et placée dans le réfrigérateur à 2 C. Préparation lundi le 12 janvier	2	
37587	Salade de pâtes alimentaires	salade de orzo, pesto, feta et tomates. Dans le réfrigérateur en portion individuelle et préparée aujourd'hui	2	
37588	Salade de légumes	Salade de maïs, poivron, concombre, tomate et sésame noir. Dans le réfrigérateur à 2 C en portion individuelle. Préparée aujourd'hui le 14 janvier	2	
37589	Salade de légumes	Salade grec, artichots, feta, olives noires et tomates. Dans le réfrigérateur à 2 C, en portion individuelle et préparée ce matin le 14	2	

		janvier		
37590	Salade de légumineuses	Salade de légumineuses (pois chiches, fèves rouge, concombres et tomates. Dans réfrigérateur à 2 C, en portion individuelle et préparée ce matin 14 janvier	2	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Magali.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
33 Rue Notre-Dame Ouest
Montréal, Québec
H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit s'assurer que les personnes présentes dans les aires de manipulation ou d'entreposage des produits, du matériel ou des emballages ou dans les aires de préparation des produits respectent les règles d'hygiène et de salubrité prévues par règlement. Il doit également s'assurer que lui-même et son personnel présents dans ces aires et lieu respectent les mesures prévues par règlement.	■ L'exploitant ne s'assure pas du respect des règles d'hygiène par son personnel. À mon arrivée 2 employé(e)s étaient assis sur une table de travail en bois.
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.	■ 2 Employé(e)s mangent dans l'aire de préparation des aliments.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux.
4	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.
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.	■ Les locaux, la surface des équipements, les table de travail, les tablette, les contenants, les évier sont sales. Vous devez faire un nettoyage général des lieux et de tout ce qui s'y trouve.
6	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Ils utilisent du vinaigre pour la surface après avoir lavés à l'eau chaude et savon.
7	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Utilisation de contenant sans poignée pour le prélèvement des denrées sèches. Action prise : Les deux employé(e)s débarqués de la table.
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Le plafond autour du puit de lumière est endommagé. Des aspérités et écailles de peinture et de plâtre pourraient tomber. La surface n'est pas lavable et doit être réparée sans délai.
9	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris.

10	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Tablette sous une table en bois (non lavable)
----	--	---

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne qui est en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule est interdit. L'interdiction prévue au premier alinéa ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un atelier d'équarrissage.	■ Le manipulateur d'aliments portait des gants en latex. Action prise : J'ai fait retirer les boîtes de gants au latex.
2	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 756771	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	500\$ à 15,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe	500\$ à 15,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 5 Vernis à ongles, bijoux	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2 Résille, couvre-barbe Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent: porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux; porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 5 Vernis à ongles, bijoux Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux.	
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
Provenance des produits carnés conforme. Les températures sont respectées. Pas de vermine
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .

Le rapport d'inspection a été remis à Viard Magali.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 7808

EUROPEA ESPACE BOUTIQUE PAT. TRAITEUR
 33 Rue Notre-Dame Ouest
 Montréal, Québec
 H2Y 1S5

Exploitant : DERNIEREMINUTE CITE.COM INC.
Dossier : 1736545-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Laver à fond votre environnement de travail et ce qui s'y trouve y compris les accessoires non utilisés.
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains non conforme en absence de distributeur fonctionnel de savon pour les mains.
3	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Tout employé doit se laver les mains chaque fois qu'il y a risque de contamination des produits. Voir à faire respecter cette règle.
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Tout manipulateur d'aliment doit s'abstenir de porter des bijoux y compris montres, bagues, bracelets et boucles d'oreilles.
5	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.	■ Une employée affectée à la préparation et deux employés affectés au lavage ne portaient pas de résille ni de bonnet sur leurs cheveux.
6	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ Compléter l'étiquetage des produits pré-emballés en libre-service.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne qui est en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule est interdit. L'interdiction prévue au premier alinéa ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un atelier d'équarrissage.	■ Manipulateur d'aliments portait des gants en latex.

2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis expiré
3	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucun document n'est disponible concernant la détention d'une attestation de gestionnaire en hygiène et salubrité.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 731883

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 9, par. m Permis de vente au détail	2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 9, par. m Permis de vente au détail Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Magali Viard.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Daniel Daigle

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

NOTES

Le commerce est déménagé au coin de René-Lévesque Ouest et De la Montagne.

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Les locaux (plancher, plafond et murs) sont sales et parsemés de débris. Les appareils de réfrigération, certains évier, tablettes, les plaques et moules à cuisson, les joints de réfrigérateurs sont sales. Vous devez faire un nettoyage des lieux et de ce qui s'y trouve. Action prise : Des photos ont été prises
2	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Des sacs de veau cuit, sous vide en refroidissement empilés les uns sur les autres. Pour faciliter le refroidissement, il est préférable d'éviter ce genre de pratique et de mettre les sacs côte à côte. Action prise : J'ai demandé que les sacs soient placés les uns à côté des autres.
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: -Absence de serviettes individuelles jetables dans le distributeur à l'évier de lavage de mains sur la ligne de cuisson.
4	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Il y a beaucoup de contenants alimentaires qui sont cassés. La table en marbre est fissurée.
5	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Il y a des drosophiles dans la section de préparation au fond du restaurant, dans la plonge ainsi que dans la section préparation de la barbe à papa.
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Des tuiles au plafond de la plonge sont absentes. Plusieurs finis sur les murs de la plonge sont endommagés (panneau en pvc)
7	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Il y a beaucoup d'équipements (réfrigérateurs, tablettes et comptoirs) qui sont brisés et réparés avec du ruban adhésif. Le responsable et le chef mentionne qu'ils sont à quelques semaines d'un déménagement et que les équipements resteront ici.

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 en mode préparation et le plongeur n'avaient pas de résille. Action prise : Corrigé à ma demande
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Des contenants d'aliments, dont des bacs de calmars, étaient entreposés directement sur le plancher dans la chambre froide. Action prise : Les calmars ont été changés de contenant
3	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.
4	L'utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation utilisant l'eau potable sans boucle de recirculation est interdite depuis le 1er janvier 2018 en vertu du règlement RCG 13-011 de la Ville de Montréal. Les équipements existants doivent être remplacés. Pour de plus amples informations, consultez le site ville.montreal.qc.ca/eaudemontreal (section règlements) ou appelez le 311.	■ Utilisation d'appareils de refroidissement ou de climatisation à l'eau

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 823651	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 6,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.4.1 Titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire	500\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.4.1 Titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire L'exploitant d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou où est exercée l'activité de restaurateur doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans ce lieu ou véhicule à un titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.	
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
Le restaurant était en opération: il y avait 5 cuisiniers, le chef, un plongeur et serveurs. Les cuisiniers faisaient des préparations: un portionnait un bouillon, un faisait la cuisson d'aliments, un coupait des aliments, un autre était en train de soupoudrer des légumes et l'autre faisait plusieurs préparations alimentaires. Il y avait 3 serveurs, 3 suiteurs et 2 runners. Pendant la rédaction du rapport de visite, une douzaine de clients sont arrivés et se sont attablés. _____ Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à M. Jack Grimaudo.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Luc Vigneault, 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.

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C.	■ Le lave verre au 3e étage n'a pas de détergent. Il y a seulement un rince et assainisseur. La ligne pour le détergent traînait sur le sol sous l'évier. Action prise : Une bouteille de détergent immédiatement placée.
2	Les matériaux de bouchage des bouteilles, papiers, pellicules, tissus, enduits, matières plastiques, et autre matières servant à envelopper, couvrir ou protéger le produit, des sacs ou emballages de papier, de tissu, de matière plastique ou transparente doivent être neufs et bactériologiquement propres.	■ Le matériel d'emballage à usage unique n'est pas neuf. Réutilisation de vieux contenants en styromousse pour entreposer un mélange de noix.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Le dessous des tablettes d'entreposage des denrées sèches sont graisseux. Certains murs du restaurant sont sales. Certains cabinets d'armoires du bar au 2e étage sont sales. Le plafond à certains endroits (plonge et cuisines) sont poussiéreux. Le plancher dans la section barbe à papa, sous les appareils à cuisson et sous d'autres appareils dans la section des chambres froides sont sales. Il y a de la moisissure sur le mur adjacent à la plonge. Action prise : Globalement, il y a une amélioration au niveau de l'entretien. Assurez-vous de maintenir le niveau d'entretien et d'inclure les parties mentionnées dans ce rapport.
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Les tuiles du plancher de la chambre froide sont endommagées. À quelques endroits dans le restaurant, le plancher est endommagé (plonge) et en béton non lavable (local de préparation arrière). Action prise : Pour la chambre froide, la chef Audrey, m'a mentionné que le réparateur est passé en semaine pour voir la situation mais qu'actuellement, avec le déménagement à venir, les responsables sont à évaluer si la dépense serait justifiée.
5	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ L'espace sous l'escalier, là où il y a déjà eu un rat mort, est encombré. La porte de sortie de secours arrière est obstruée d'objets.

6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux. (bracelets de tissus non-lavable et boucles-d'oreilles) Action prise : Corrigé à ma demande
7	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Table de préparation en marbre gris fissuré. ■ Le dessus du comptoir de la section de préparation des cafés du 3^e étage est brisé, fissuré et non lavable.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Contenants de légumes crus directement sur le plancher de la grande chambre froide.
2	L'exploitant doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.	■ Aucun registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire. Les responsables, selon Audrey Molinaro, auraient fait la formation.

NOTES

Il n'y a plus de vermine. La situation est en contrôle. Le propriétaire du bâtiment a fait des travaux extérieurs et depuis ce temps la situation est sous contrôle. Ils continuent à vérifier le matin pour s'assurer qu'il n'y a pas de signe d'activité.

Les températures sont bonnes.
Les manipulateurs portent des casquettes et vêtements exclusifs
Les installations sanitaires fonctionnelles

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

Le rapport d'inspection a été remis à Audrey Molinaro.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)
Véronique Lacombe, 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.

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Rappel: maintenir la vérification matinale pour la vermine. Bon contrôle actuellement et les rapports montrent une diminution globale. Le propriétaire a fait quelques modifications à l'extérieur et combiné avec les vérifications matinales, la situation est en maîtrise.
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Tuiles du plancher brisées dans la chambre froide.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Nettoyer l'étagère dans la plonge ainsi que le local au 2 ^e étage.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ En vérifiant vos rapports de contrôle journalier au sujet du nettoyage et inspection, je remarque que la pièce que vous nommez "la grotte", présente plus souvent qu'autrement des excréments de rats. Je vous recommande d'y installer une porte pour fermer cette zone le soir. Action prise : Maintenir l'inspection de tous les locaux et remplir à chaque fois le rapport de contrôle.

NOTES	
Plainte: 23057 Objet de la plainte: Vermine, tenue vestimentaire et lavage des mains. Le problème de vermine, même s'il est vrai, est sous contrôle car il y a des interventions à tous les matins et possibilité de consulter les rapports. Les installations sanitaires sont fonctionnelles. Les tenues vestimentaires conformes. Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .	

Le rapport d'inspection a été remis à Audrey Molinario.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Luc Vigneault, 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.

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Il y a des excréments sur le plancher dans le corridor entre deux cuisines. Présence d'un excrément sur le plancher sur le plancher de la cuisine atelier et il y avait un rat mort en décomposition à l'intérieur du mur au fond de ce local. J'ai trouvé des excréments sur le plancher le long du mur de la plonge ainsi qu'un moule et silicone rongé sur le plancher. Action prise : Les endroits contaminés par les excréments ont été nettoyés et désinfectés. Des photos ont été prises.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ IL EST IMPORTANT, OUTRE LE FAIT DE FAIRE AFFAIRE AVEC UN EXTERMINATEUR, DE FAIRE L'INSPECTION DES LIEUX LE MATIN AVANT LE DÉBUT DES OPÉRATIONS. UTILISER UNE LAMPE DE POCHE ET VÉRIFIER PARTOUT DANS LE RESTAURANT. SI DES EXCRÉMENTS DE RAT SONT TROUVÉS, FAIRE LE NETTOYAGE ET L'ASSAINISSEMENT DES SURFACES CONTAMINÉES. INFORMER L'EXTERMINATEUR DES ENDROITS PROBLÉMATIQUES, BOUCHER LES VOIES D'ACCÈS IDENTIFIÉES LORS DE L'INSPECTION.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 808286	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

Plainte : 22893

Objet de la plainte: Présence de rat.

Plainte fondée _____

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Jack Grimaudo Ludovic.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature _____

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre-Luc Vigneault, 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.

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de quelques excréments de rat sous la table de l'appareil à sous vide et derrière un le panneau électrique au fond de la cuisine. Je n'ai pas vu de rat et les excréments retrouvés sur place sont pâles. ■ Forte diminution de la quantité de drosophiles sur place. Action prise : Un employé a passé l'aspirateur immédiatement. L'exterminateur ABC est passé pour constater la situation pour la vermine. Il aurait mentionné que des trous extérieurs devront être bouchés pour éviter l'infiltration des rats et une fumigation sera fait pour le traitement des drosophiles ce soir. INSPECTER À TOUS LES JOURS, LE MATIN AVANT LES OPÉRATIONS ALIMENTAIRES. SI DES EXCRÉMENTS SONT TROUVÉS, FAIRE LE NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT. SUIVRE À LA LETTRE LES DIRECTIVES DE L'EXTERMINATEUR.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ La cuisine qui était sous restriction a été entièrement nettoyée ainsi que la cuisine situé entre les deux chambre froide. Il reste à nettoyer la cuisine adjacente à l'appareil de barbe à papa ainsi qu'une partie de la plonge (tablettes, certaines structures du mur du fond et le l'appareil).
3	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Murs et plafond de la petite chambre froide endommagées, partie droite du comptoir endommagée et quelques murs dans la cuisine principale à réparer. Murs du fond dans la plonge doit être lavable (trou) Action prise : La cuisine entre les deux chambres froides a été entièrement peinturée et une couche de peinture supplémentaire sera appliquée dans quelques jours. Dans la cuisine du fond, les miroirs seront retirés la semaine prochaine et les murs seront refaits. Le bas du comptoir a été en partie peinturé mais les travaux seront terminés sous peu.
4	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Il y a des néons qui sont sans protection et qui seront pourvus de protecteur d'ici quelques jours.

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

1	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	■ Il y aura installation de deux néons supplémentaires dans la plonge, directement au-dessus de l'équipement. Action prise : Pour la cuisine situé entre les deux chambres froides, le fait d'avoir peinturé les murs et le plafond, à augmenté la luminosité. Dans la cuisine qui était sous restriction, les ampoules brûlées ont été changées et les portes vitrées donnant à l'extérieur ont été dégagées de leur recouvrement. La luminosité est meilleure.
---	---	---

NOTES

Globalement, il n'y a plus de risque à la santé. Vous pouvez ouvrir la partie du restaurant qui était sous restriction. Cependant, étant donné qu'il y aura une fumigation ce soir, assurez-vous de suivre les instructions de l'exterminateur quant au temps d'évitement nécessaire pour assurer la sécurité alimentaire.

Levée de la restriction.

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Jack Grimaudo.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de rongeurs. présence d'un rat mort. Présence d'une bonne quantité de mluches et de drosophiles. Action prise : Des photos ont été prises
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ .
3 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Lieux malpropres. La section de la plonge est noircie de moisissures et de saleté, les tablettes sont sales. Il y a de la moisissure au plafond de la plonge. Le réfrigérateur dans la cuisine est encroûté. Présence de débris sur le plancher sous les appareils à cuisson. La grande chambre froide et les tablettes sont sales. L'évier au bar est maculé de crasse noire. La zone à café au 2ième étage est sale. Vous devez faire un nettoyage générale des lieux et de tout ce qui s'y trouve. ■ Les tables froides présentes une forte accumulation de saleté et d'aliments séchés. Les contenants et les conserves sont recouverts de saletés et de poussière. Les plafonds dans la vieille section sont très poussiéreux, sales et jaunis. Le bas des murs sont malpropres (sections barbe-à-papa). Action prise : Des photos ont été prises. Arrêt des opérations dans la section pâtisserie afin de retirer la poussière en suspension au plafon de cette section.
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Beaucoup de trous dans les murs des cuisines, dans la plonge, la chambre froide proche de l'appareil à barbe à papa et dans le local de préparation du café au 2ième étage. Action prise : Il y a eu des réparations à quelques endroits mais il en reste énormément à réparer.

5	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Distr buteur à savon dans la cuisine est brisé et pas de distr buteur à papier. Dans les autres locaux de préparation, pas d'installation de lavage des mains.
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des boucles d'oreilles.
7	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Plusieurs néons dans les aires de production sont dépourvus de protecteur contre les bris
8	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ L'employé à la plonge ne portait pas de résille ni bonnet.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de restriction des activités est remise au responsable pour le local de préparation qui est situé dans l'ancienne partie du restaurant au fond et appelé l'atelier. La restriction est effective maintenant et se terminera le 17 octobre 2017 Action prise : Les employés ont cessé de travailler à cet endroit et les aliments ont été relocalisés. Aucune préparation alimentaire ne peut être faite à cet endroit.
2	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	■ L'éclairage est insuffisant dans la section Atelier et dans la plonge.
3	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Le moustiquaire n'est pas étanche.
4	En vertu de l'article 4 du règlement sur l'assainissement des eaux, tous les exploitants des établissements qui préparent des aliments susceptibles de contenir des matières grasses, doivent s'assurer que toutes les eaux provenant de leur établissement soient traitées par un piège à matières grasses (trappe à graisses) avant d'être déversées dans l'égout.	■ Absence d'une trappe à graisses.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 807810	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 33.9.2 Cesser ou restreindre l'exploitation	5,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distr buteur à savon, serviettes, ventilation	250\$ à 6,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 6,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, art. 33.9.2 Cesser ou restreindre l'exploitation

La personne autorisée peut, dans l'exercice de ses fonctions et pour une période d'au plus cinq jours, ordonner à l'exploitant d'une conserverie, d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cette conserverie, cet établissement, ce lieu ou ce véhicule lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs. L'ordonnance doit contenir l'énoncé des motifs sur lesquels la personne autorisée s'est fondée. Cette ordonnance prend effet au moment où un procès-verbal la constatant est remis à l'exploitant ou à une personne responsable de la conserverie, de l'établissement, du lieu ou du véhicule ou au moment de la notification à l'une de ces personnes.

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

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

Loi P-29, r.1, art. 2.1.3 Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation

Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer: d'eau potable courante chaude et froide; d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

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

M.Salvi nous informe que la section a été fermée et une cie de nettoyage sera demandée pour y faire le nettoyage.
Une demande pour continuer d'utiliser la machine sous-vide dans cette section a été refusée, la machine doit être déplacée.
Remise du guide sur les ddrosophiles et document sur les trappes à graisse.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Gaétan Salvi.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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

Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

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

Date : 2017-10-12

Nom de l'exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.

Adresse : 1227 Rue de la Montagne, Montréal, Québec, H3G 1Z2

Nom du commerce : RESTAURANT EUROPEA

Numéro du commerce (VM) : 2554

Numéro du commerce (MAPAQ) : 1601009-0001-1

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

M. Gaétan Salvi

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

- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS (RAT) À PLUSIEURS ENDROITS DANS LES AIRES DE PRÉPARATION
- IL Y A PRÉSENCE DE RONGEUR MORT DANS UNE DES AIRES DE PRÉPARATION (RAT)
- IL Y A PRÉSENCE D'INSECTES SUR LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS (MOUCHES ET DROSOPHILES)
-

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de restreindre l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus cinq (5) jours. Telle est mon intention.

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

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


Personne autorisée


Témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 2017-10-12 à 15:45

Avis d'intention remis à (nom et fonction) : M.Gaétan Salvi, directeur


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

Montréal, le 2017-10-12

EXPLOITANT : 9135-0736 QUEBEC INC.

ADRESSE : 1227 Rue de la Montagne, Montréal, Québec, H3G 1Z2

NOM DU COMMERCE : RESTAURANT EUROPEA

NUMÉRO COMMERCE(VM) 2554

NUMÉRO DU COMMERCE(MAPAQ) : 1601009-0001-1

ORDONNANCE DE RESTREINDRE L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT

(article 33.9.2 de la *Loi sur les produits alimentaires, L.R.Q., c. P-29*)

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS (RAT) À PLUSIEURS ENDROITS DANS LES AIRES DE PRÉP/

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE DE RONGEUR MORT DANS UNE DES AIRES DE PRÉPARATION (RAT)

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'INSECTES SUR LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS (MOUCHES ET DROSCHES)

Attendu que :

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

PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA « LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES » : JE VOUS ORDONNE DE CESSER DE FAIRE les préparations alimentaires dans la cuisine au fond à droite, appelé l'atelier.

POUR UNE PÉRIODE DE 5 JOURS, SOIT JUSQU'AU 17 octobre 2017

INCLUSIVEMENT, À VOTRE

ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 1227 Rue de la Montagne, Montréal, Québec, H3G 1Z2

Quiconque enfreint cette ordonnance est passible d'une amende minimale de 5 000 \$ (L.R.Q., c. P-29, a. 45.2).

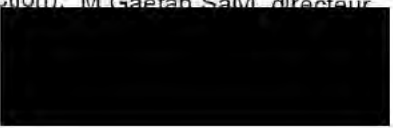
Prenez également avis : Qu'une mainlevée de la présente ordonnance peut être donnée avant l'expiration de la période si vous démontrez que la situation y donnant lieu a été corrigée et que vous vous êtes conformé aux conditions exigées, à savoir :

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


Signature de la personne autorisée


Signature témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 2017-10-12 à 16:00

Ordonnance remise à (nom et fonction): M Gaétan Salvi, directeur


Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Insalubrité générale des lieux, du matériel, de l'équipement et des ustensiles. Les murs de la plonge sont parsemés de moisissure. Les divers étagères de la plonge, dans les sections préparation et dans la grande chambre froide sont sales. Accumulation de saleté et de graisse noire sur le plancher sous la majorité des appareils et des installations. Il y a des débris provenant de la dégradation des matériaux des murs qui sont présent sur le plancher. ■ Les hottes de ventilation sont maculées de graisse et poussière. Les contenants alimentaires sont encroûtés d'aliments secs. Vous devez faire un nettoyage général des lieux et de tout ce qui s'y trouve. Action prise : Deux employés ont retiré, à ma demande, des conserves qui étaient entreposées sur une étagère qui bayait dans l'eau dans le corridor arrière, là où il y avait une fuite d'eau.
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Le plafond de la plonge et la majorité des murs sont en décrépidités. Il y a des trous partout.
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.	■ Il y a des drosophiles en grande quantité dans la section de la machine à glace et dans le corridor, là où il y a une fuite d'eau ■ Je n'ai pas constaté la présence de rongeur mais l'exploitant mentionne avoir un problème de souris et la compagnie ABC extermination passe au moins une fois par mois pour le traitement. Cependant les pièges installés dans le commerce sont pour les rats. Action prise : Remise de la directive sur les drosophiles.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 804237

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds	250\$ à 6,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	250\$ à 6,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

Loi P-29, r.1, art. 2.1.5, par. 1 Portes, murs et plafonds

Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.

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

Plainte: 22206

Objet de la plainte: Commerce sale et vermine

Plainte fondée

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

Le rapport d'inspection a été remis à Jack Grimaudo.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: -Absence de serviettes jetables dans la pâtisserie. -Aucun distributeur à serviettes jetables aux éviers de lavage de mains.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -Plancher sous les équipements, les petits recoins de la pâtisserie et le long des murs -Unité de ventilation de la chambre froide à pâtisserie -Murs, plafond, plancher, étagères de la section de la plonge -Paroi du réfrigérateur 2 portes près de l'échelle mobile -les joints d'étanchéité des réfrigérateurs -Murs près de la fenêtre et tout autour de l'évier de la cuisine -Partout où nécessaire
3	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de drosophiles dans la section "atelier", pâtisserie et la plonge.
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Portes, murs et plafonds de façon générale sont en mauvais états et difficiles d'entretien: trous dans le bas des murs, plafond et murs défoncés dans la plonge, plancher qui s'effrite dans la cuisine et tuiles manquantes dans la chambre froide. Action prise : Investissement important au niveau des infrastructures de la cuisine est à considérer. Un déménagement des locaux est prévu au cours de la prochaine année.
5	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: -Poignées de porte de certains réfrigérateur sont en mauvais état. -Porte de la machine à glace est brisée -Porte du congélateur tombeau en très mauvais état

6	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.
7	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Plusieurs néons d'éclairage non protégés en cas de bris.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	■ Endroit dont l'éclairage est insuffisant pour l'exécution des opérations dans la section de la plonge et l'atelier.
2	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire.
3	Les éviers de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Fuites d'eau au niveau de la plomberie de l'évier de la section "Atelier". Plomberie défectueuse au niveau du lave-vaisselle, présence d'eau stagnante en bonne quantité dans cette section.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Audrey Molinario.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Luc Vigneault

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

Courriel: pierre-luc.vigneault@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Les planches à découper sont usées, noircies et fissurées. Voir à les remplacer.

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS				
Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.				
No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
41974	Tartare de viande	Tartare de viande nature préparé à la demande. Viande entreposé dans la chambre froide dont la température ambiante était de 3,2°C	3.5	
41975	Tartare de viande	Tartare de viande assaisonné préparé à la demande. Viande entreposé dans la chambre froide dont la température ambiante de 3.2°C. ING:boeuf, parmesan, c boulette, persil, cornichons, câpres, huile d'olive, pommes de terre frites.	4.3	

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Todaro, Luciano.

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



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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Eau potable chaude et froide, distr buteur à savon, serviettes, ventilation	■ Conversion.
2	Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	■ Conversion.
3	Température de conservation	■ Conversion.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Conversion.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cecilia Avram
Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318
Courriel: ceciliamihaela.avram@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Les murs de la section de la plonge sont en mauvais états. - Le bas de murs de la cuisine en générale sont perforé. - Absence d'un mur au-dessus de l'évier de lavage de mains dans la cuisine.
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ Le plancher est en mauvais état dans la section "L'Atelier". Absence de revêtement, tuiles cassées...
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 de mouches ou de drosophiles en quantité importante dans la section de la plonge. - Beaucoup d'eau stagnante et d'humidité dans la section. Présence de moisissure également sur les étagères de rangement et sur le mur derrière la machine à laver.
4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -Nettoyer la chambre froide à produits laitiers: murs, plancher, plafond, unité de ventilation -Nettoyer les étagères de la plonge -Le plancher dans les coins de la cuisine et sous les équipements.
5	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: -Ruban adhésif gris utilisé pour réparer tout ce qui est brisé: poignées de réfrigérateur, joints d'étanchéité de plusieurs réfrigérateurs de service, table de travail de "L'Atelier".
6	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ RAPPEL - Toutes les surfaces en contact direct avec les aliments doivent être nettoyé en trois étapes: -Laver avec du savon et de l'eau chaude -Rincer à l'eau chaude -Assainir avec un assainisseur chimique - Trancheur angulaire nettoyer avec du savon seulement.
7	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.

8	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Aucune installation pour le lavage des mains dans la section "L'Atelier". ■ Aucun distributeur à serviettes individuelles jetables.
9	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Quelques néons et dispositifs d'éclairage non protégé en cas de bris.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.	■ Endroit dont l'éclairage est insuffisant pour l'exécution des opérations: L'ATELIER
2	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Porte arrière, section plonge, ouverte et non munie d'un moustiquaire.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Luciano Torado.

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

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Lors de cette visite, l'exploitant observait les bonnes pratiques de fabrication et disposait des installations nécessaires dans son établissement alimentaire afin d'assurer la qualité et l'innocuité des aliments servis.	■ Continuez de respecter les exigences prescrites: lors de l'inspection, - les températures de conservation sont conformes; - installation de lavage des mains est conforme (chef dit que les employés utilisent le papier à main); - aucun gouttelettes d'eau (condensation) vu et aucun signe de contamination de l'environnement; - Le chef me dit que des rénovations (section arrière) sont prévues.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Todaro, Luciano.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lee Ann Letendre, Officier de liaison

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

Signature _____

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur au fond de l'aire de production était d'env. 14oC. Le thermomètre digital sur ce réfrigérateur indiquait 52oF lors du début de l'inspection et entre 55 et 57oF lors du service. (40oF = 4oC). Entreposage principale lors du service c'est des légumes cuits. Action prise : Explications données
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Produit exposé à une source de contamination: - gouttelettes d'eau provenant du système de ventilation de la chambre froide sont en suspension au-dessus de contenants d'aliments (fonds de légumes) certains couverts, mais d'autres non couverts. Action prise : Explications données et couvercles mis.
3	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La glace n'est pas protégée des sources de contamination: - pelles à glace retrouvées directement dans la glace dans la machine à glace et dans le contenant de glace section bar. Action prise : Explications données et pelles retirées.
4	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: - absence de papier à mains utilisé pour s'essuyer les mains. Le chef dit utiliser les linges.

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.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - manches de certains ustensiles de travail; - extérieurs des contenants d'aliments; - coupe-froid et ventilateurs de certains réfrigérateur; - parois intérieures du lave-vaisselle; - contour de la lame du mélangeur à main ■ Voir à nettoyer: - la section du lave-vaisselle (murs, tuyaux, plafond, etc.); - les sections entrepôts (légumes, denrées sèches, etc.) avec toiles d'araignées et accumulation de poussière; - planchers sous et en arrière des équipements de travail (congélateurs, fours, étagères, meubles, etc.) et dans les entrepôts avec accumulation de débris et saleté et partout où nécessaire.
6	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Équipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection (présence de collant adhésif) - coupe-froid de certains réfrigérateurs/congélateurs sont brisés; - porte du congélateur tombeau brisée.
7	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ - Plusieurs murs et plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien (troués, brisés et revêtement tombant); - gouttelettes d'eau (pluie) tombent dans une section entrepôt près de la porte de sortie à l'arrière de la cuisine (entreposage d'articles divers. Voir à corriger la situation bientôt.
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits, les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide.	■ - Sections de planchers est en mauvais état (revêtements brisés, troué).
9	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ - Certains néon non protégé en cas de bris dans la cuisine.
10	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ - Présence d'excréments de rongeurs en arrière d'un congélateur tombeau section pâtisserie. Action prise : Explications données.

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
35796	Produit carné	Joue de veau cuit dans un fond avec vin rouge. Cuit et mis sous vide le 5 juin. Prélevé sous-vide dans la chambre froide.	8.7	
35797	Riz / couscous cuit	Riz cuit nature. Préparé le 9 juin et prélevé dans un contenant en plastique dans la chambre froide.	5.3	
35798	Produit carné	Foie gras nature pré-cuit commerciale. Décongelé le 12 juin et prélevé dans un réfrigérateur.	6.8	

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Todaro, Luciano.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Lee Ann Letendre, Officier de liaison

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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

Signature

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
 1227 Rue de la Montagne
 Montréal, Québec
 H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Aliment (calmars) décongelé dans de l'eau stagnante.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Equipement malpropre en contact indirect avec les aliments dans l'aire de préparation. Voir au nettoyage de: l'appareil de ventilation (plonge), les protecteurs de néons (plonge), la grille du système de réfrigération du réfrigérateur aluminium (cuisine), la hotte, le réfrigérateur et le congélateur (pâtisserie).
3	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néons, dispositifs d'éclairage non protégés en cas de bris (à la pâtisserie).
4	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs. Les portes et fenêtres ne doivent pas être laissées ouvertes.	■ Fenêtres de l'aire de préparation ouvertes et non munies de moustiquaires (porte sans moustiquaire ouverte sur la ruelle)
5	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver la vaisselle et les chaudrons.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit respecter l'une des obligations suivantes: 1° s'assurer de la présence d'au moins un membre de son personnel titulaire d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire ou 2° s'assurer qu'au moins 10% des membres de son personnel sont titulaires de la formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire. Pour plus d'information: www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene (1-800-463-5023)	■ Aucun titulaire de l'attestation de formation de manipulateur d'aliments.

NOTES

L'exploitant fait affaire avec l'exterminateur ABC extermination.

Veuillez nous faxer votre attestation en hygiène et salubrité alimentaires du MAPAQ.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Marie Noëlie Chariol.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Line Beaudoin

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.	■ Employé qui mange dans l'aire de préparation des aliments.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Contenants d'aliments entreposés directement sur le sol dans la chambre froide.

NOTES

Il n'y a plus de mollusques sur le menu depuis le mois d'avril 2011. J'ai consulté les registres des mois précédents et les étiquettes étaient brochées au factures. Faire attention de toujours brocher les étiquettes avec les factures et de les conserver pour 1 an. Voir à mettre en place un système qui permettra une consultation rapide de ces registres.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Sylvain Gallant.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Karine Fiset, Laboratoire - microbiologiste

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

Courriel: inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.

Dossier : 1601009-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Pour les mollusques bivalves marins, l'exploitant doit tenir des registres et les garder à la disposition des inspecteurs. Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer: la nature et la quantité des produits achetés ou reçus; la date de leur achat ou réception et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot.	■ Aucun registre de tenu par l'exploitant pour les mollusques. Factures seulement disponibles.
2	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Plusieurs contenants d'aliments non recouverts lors de leurs entreposage dans les frigos et les congélateurs.
3	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Entreposage du poulet au-dessus de viandes rouges. Voir à entreposer les viandes en fonction de leurs niveau hygiénique.
4	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée pour les surfaces de travail.
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.	■ Nettoyer et maintenir propre: les casseroles calcinées, l'intérieur de certaines frigos et congélateurs, l'intérieur et l'extérieur du lave-vaisselle et de la machine à glace du bar, intérieur des fours à micro-ondes (pâtisserie), bouches d'aération de la chambre froide section pâtisserie. ■ Nettoyer l'aire du lave-vaisselle du bar ainsi que les armoires s'y trouvant.
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Plafonds de l'aire de la plonge en mauvaise état et difficiles d'entretien (la peinture s'écaille).
7	La glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage. Voir à vider, nettoyer et assainir la machine à glace.	■ La machine à glace du bar est moisie à l'intérieur. Fermée à ma demande et elle sera nettoyé et désinfectée après l'heure du dîner.
8	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Plusieurs contenants d'aliments entreposés directement sur le sol dans la chambre froide.
9	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.	■ La résille ou le chapeau des employées de la cuisine ne recouvrait pas entièrement leurs cheveux. ■ Chef pâtissier ne portait pas de résille ni de bonnet pendant qu'il préparait des aliments.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne qui est en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule est interdit. L'interdiction prévue au premier alinéa ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un atelier d'équarrissage.	■ Manipulateur d'aliments utilisant des gants en latex pour manipuler des aliments.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Marie-Noëlie Charial.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cecilia Avram

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

Courriel: ceciliamihaela.avram@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 2554

RESTAURANT EUROPEA
1227 Rue de la Montagne
Montréal, Québec
H3G 1Z2

Exploitant : 9135-0736 QUEBEC INC.
Dossier : 1601009-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Eau potable chaude et froide, distr buteur à savon, serviettes, ventilation	■ Conversion.
2	Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	■ Conversion.
3	Température de conservation	■ Conversion.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Conversion.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Cecilia Avram
Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone: 514 280-4300
Télécopieur: 514 280-4318
Courriel: ceciliamihaela.avram@montreal.ca

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



Signature

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