



Québec, le 21 novembre 2025

[REDACTED]

Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2025-11-04-012

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 4 novembre dernier concernant le restaurant cuisine cantonaise, situé au 84, rue De la Gauchetière Ouest, Montréal, Québec, H2Z 1C1.

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

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

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

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Marie-Josée Langlois, adjointe 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, Madame, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

[REDACTED]

Sabrina Marino
Secrétaire générale
Responsable de la Loi sur l'accès

Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels

(Chapitre A-2.1)

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation; si cette personne est mineure, le consentement peut également être donné par le titulaire de l'autorité parentale;

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgation, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

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

Article 59

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

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

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

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

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

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

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

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

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

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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

Établissement # 121519

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

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

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 915417

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

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

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

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

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

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

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

NOTES

Raison de la visite: plainte pour motif toxique - infection alimentaire probable

Le restaurant est ouvert, en opération

Plusieurs clients attablés

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

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

Selon REQ, la compagnie est immatriculée et en vigueur.

Des photos sont prises.

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Jessica Tran, Inspecteur

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

Établissement # 121519

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

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

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

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

AUTRES REMARQUES

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

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 907479

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.	400\$ à 4,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, les articles à usage unique suivants: barquette #6, Assiette #6, Contenant et couvercle #6, Couvercle de tasse ou verre #6, Tasse ou verre, Bâtonnet, Paille, Ustensile #1, #2, #3, #4, #5, #6.	
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

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

Des photos ont été prises.

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

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

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

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

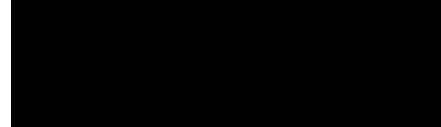
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Athena Bisbikos, 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 # 121519

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

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

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

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

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 895430

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

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

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

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

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

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

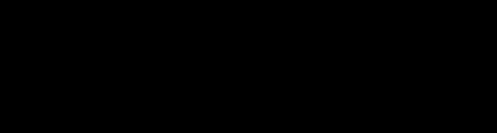
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bilodeau

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

Courriel: pierre.bilodeau@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Kim Deveault, Inspecteur

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