



Québec, le 24 novembre 2025



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2025-11-05-016

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 4 novembre dernier, concernant 6730574 Canada inc., située au 8000-8020, avenue Blaise-Pascal, Montréal, Québec H1E 2S7.

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.

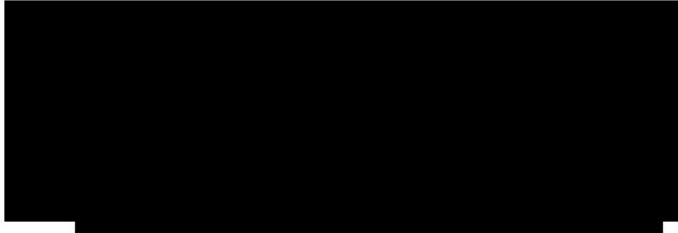
De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et 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 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.



David Dubé
Substitut à la Responsable de la Loi sur l'accès

**Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des
renseignements personnels**
(Chapitre A-2.1)

Article 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.



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

Nature RESTAURATEUR

Catégorie PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET

Période **2025-07-10 au 2026-07-09**

Lieu ou véhicule exploité

PIZZARIA HOLLYWOOD
8011, AVENUE BLAISE-PASCAL
MONTREAL, (Qc)
H1E 3X7

Exploitant 9160-7309 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

Permis alimentaires
200, chemin Sainte-Foy, 10e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

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

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

9160-7309 QUEBEC INC.
PIZZARIA HOLLYWOOD
8011, AVENUE BLAISE-PASCAL
MONTREAL, (Qc)
H1E 3X7

Établissement # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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	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. Mme Sabrina, employée sur place qui détient l'attestation en hygiène et salubrité alimentaire en tant que gestionnaire, selon le responsable. Celle-ci absente lors de l'inspection et le certificat n'est pas disponible pour consultation à l'inspecteur. Action prise : communication avec l'employé par le responsable, celle-ci va me l'envoyer via courriel dès que possible
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. Sous-sol -chambre froide à légumes: le plancher et la grille de ventilation Salle à manger` -réceptacle du distributeur à liqueur Aire de préparation rez-de-chaussée -ouvre-conserves: manche et lame -maintien froid: grille de ventilation et les joints d'étanchéités -certaines casseroles et insertions métalliques dont les parois externes sont calcinées ■ Environnement-propreté Sous-sol -chariot bleu -drain à l'aire de préparation Aire de préparation rez-de-chaussée -plancher en-dessous des équipements de cuisson (friteuse) -coulisses des portes coulissantes maintien froid à deux portes -éclaboussure au mur en dessous de l'évier -grille de ventilation murale -en dessous des tablettes hautes
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 fissuré, spatules de bois et pique-pâte. Action prise : a été remplacé et jeté

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.	■ Absence d'une tuile acoustique à l'aire de préparation au rez-de-chaussée.
5	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, peinture qui s'écaille et présence de légère crevasse à l'aire de préparation au sous-sol.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. -feuilles cartonnées déposées sur certaines tablettes des étagères au sous-sol, section entreposage -résidus de papier adhésif sur le dessus du lave-vaisselle
2	Pour votre information: Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entrera en vigueur le 1er mars 2023, mais d'ici là, les établissements pourront engager la transition et se conformer. 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 .	■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique
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 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.Giuseppe Barbieri.

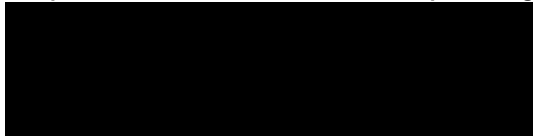
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: mylene.thibault@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 # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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	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. -le cuisinier sur place m'informe avoir fait l'attestation de gestionnaire, pas disponible lors de l'inspection Voir à m'envoyer une copie via courriel, coordonnées au bas du rapport d'inspection. Action prise : Formation obligatoire: consultez le site www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene ou téléphonez au 1 800 463-5023

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
57583	Poulet cuit et désossé	Poitrine de poulet cuit désossé hier soit le 12 octobre 2021, refroidis à la chambre froide. Prélevé au maintien froid ayant une température ambiante de 7C. Restant environ 1kg dans un contenant de plastique entamé, morceaux de poulet pour les clubs sandwiches.Prélevé trois échantillons.	5.8	
57584	Poulet cuit et désossé	Poitrine de poulet cuit désossé hier soit le 12 octobre 2021, refroidis à la chambre froide. Prélevé au maintien froid ayant une température ambiante de 7C. Restant environ 1kg dans un contenant de plastique entamé, morceaux de poulet pour les clubs sandwiches.Prélevé trois échantillons.	5.8	
57585	Poulet cuit et désossé	Poitrine de poulet cuit désossé hier soit le 12 octobre 2021, refroidis à la chambre froide. Prélevé au maintien froid ayant une température ambiante de 7C. Restant environ 1kg dans un contenant de plastique entamé, morceaux de poulet pour les clubs sandwiches.Prélevé trois échantillons.	5.8	

NOTES

Visite requise dû à un programme de prélèvement, produit ciblé poulet cuit désossé.

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Giuseppe Barbieri.

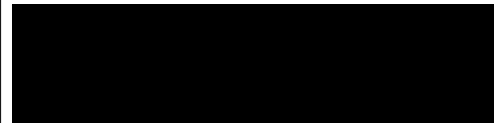
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: mylene.thibault@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.

Résultats d'échantillon

Paramètres

Critères de sélection

Numéros d'échantillons : 57585,57584,57583

Ordres de tri

- Date de prélèvement descendant
- Numéro d'échantillon descendant

Groupes

Aucun

Informations sur l'échantillon

Numéro d'échantillon : 57585
Date de prélèvement : 2021-10-13
Type d'aliment : poulet cuit et désossé
Caractéristiques : Poitrine de poulet cuit désossé hier soit le 12 octobre 2021, refroidis à la chambre froide. Prélevé au maintien froid ayant une température ambiante de 7C. Restant environ 1kg dans un contenant de plastique entamé, morceaux de poulet pour les clubs sandwiches. Prélevé trois échantillons.
Lieu de prélèvement : Établ. # 395 - PIZZERIA HOLLYWOOD (8011 Av. Blaise-Pascal, Montréal, Québec, H1E 3X7)
Motif de prélèvement : Programme "Poulet cuit désossé du 2021-04-01 au 2022-03-31"
Prélevé par : Thibault, Mylène
Interprétation : Conforme
Interprétation détaillée : La qualité microbiologique de cet échantillon respecte les seuils d'acceptabilité des critères et normes microbiologiques en vigueur au Québec.

Analyses de l'échantillon

Type d'analyse	Résultat	Critère	Unité mesure	Interprétation	Validé par	Interprété par
Bacillus cereus (MFLP-42)	<250	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Clostridium perfringens	<50	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0	10	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	< 500	100,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Salmonella par PCR (MFLP-29)	Négatif	Négatif	/25g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)

Informations sur l'échantillon

Numéro d'échantillon : 57584
Date de prélèvement : 2021-10-13
Type d'aliment : poulet cuit et désossé
Caractéristiques : Poitrine de poulet cuit désossé hier soit le 12 octobre 2021, refroidis à la chambre froide. Prélevé au maintien froid ayant une température ambiante de 7C. Restant environ 1kg dans un contenant de plastique entamé, morceaux de poulet pour les clubs sandwiches. Prélevé trois échantillons.
Lieu de prélèvement : Établ. # 395 - PIZZERIA HOLLYWOOD (8011 Av. Blaise-Pascal, Montréal, Québec, H1E 3X7)
Motif de prélèvement : Programme "Poulet cuit désossé du 2021-04-01 au 2022-03-31"
Prélevé par : Thibault, Mylène
Interprétation : Conforme
Interprétation détaillée : La qualité microbiologique de cet échantillon respecte les seuils d'acceptabilité des critères et normes microbiologiques en vigueur au Québec.

Analyses de l'échantillon

Type d'analyse	Résultat	Critère	Unité mesure	Interprétation	Validé par	Interprété par
Bacillus cereus (MFLP-42)	<250	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Clostridium perfringens	<50	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0	10	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	< 500	100,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Salmonella par PCR (MFLP-29)	Négatif	Négatif	/25g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)

Informations sur l'échantillon

Numéro d'échantillon : 57583
Date de prélèvement : 2021-10-13
Type d'aliment : poulet cuit et désossé
Caractéristiques : Poitrine de poulet cuit désossé hier soit le 12 octobre 2021, refroidis à la chambre froide. Prélevé au maintien froid ayant une température ambiante de 7C. Restant environ 1kg dans un contenant de plastique entamé, morceaux de poulet pour les clubs sandwiches. Prélevé trois échantillons.
Lieu de prélèvement : Établ. # 395 - PIZZERIA HOLLYWOOD (8011 Av. Blaise-Pascal, Montréal, Québec, H1E 3X7)
Motif de prélèvement : Programme "Poulet cuit désossé du 2021-04-01 au 2022-03-31"
Prélevé par : Thibault, Mylène
Interprétation : Conforme
Interprétation détaillée : La qualité microbiologique de cet échantillon respecte les seuils d'acceptabilité des critères et normes microbiologiques en vigueur au Québec.

Analyses de l'échantillon

Type d'analyse	Résultat	Critère	Unité mesure	Interprétation	Validé par	Interprété par
Bacillus cereus (MFLP-42)	<250	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Clostridium perfringens	<50	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0	10	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	500	100,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Salmonella par PCR (MFLP-29)	Négatif	Négatif	/25g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)

Établissement # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ 2 morceaux de poulet au congélateur sous-sol qui ne sont pas protégés et emballés. Carcasses entreposées en contact avec boîte carton. ■ Contenants pour les mets pour emporter qui sont sur une tablette haute non protégée.
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. -Les interstices internes du trancheur angulaire au sous-sol ont des agglomérats de résidus alimentaires qui forment une croûte. -La paroi arrière de la plaque de cuisson accumulation d'une croûte de noirissure. ■ Rez-de-chaussé -Les grilles de ventilation des compresseurs des réfrigérateur. - Sous-sol -Tablettes basses où est entreposées l'équipement pour râper les aliments sont sales. -Dégât de sucre sur une table d'entreposage au sous-sol. ■ Avant la ré-ouverture salle à manger: -Nettoyer distributeur à liqueur douce becs verseurs et plateau sale. -Machine à glace ayant du limon et couche brunâtre.
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.	■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien. - Sous-sol - Tuyau présent dans le plafond au dessus de la table de travail et de l'évier de lavage. Présence de laine minérale sur le pourtour.
4	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. Svp envoyez par courriel la copie du certificat en hygiène et salubrité du gestionnaire. mylene.thibault@montreal.ca

AUTRES REMARQUES

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

1	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ En général tout est conforme sauf: Équipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: feuilles cartonnées qui couvre les tablettes d'entreposage. Sous-sol
2	Si le 2 mètres ne peut pas être respecté et qu'une barrière physique ne peut pas être installé, alors les travailleurs doivent porter un masque de procédure certifié FDA (chirurgical) et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière) s'ils sont exposés au public. Pour les tâches à l'abris du public (ex: en cuisine) les travailleurs peuvent simplement tous porter le masque de procédure sans protection oculaire. S'il fait très chaud, la visière jusqu'au menton sans masque est tolérée.	■ CV19 port du masque et de la protection oculaire.

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 Giuseppe Barbieri.

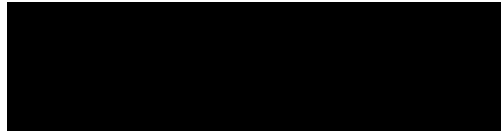
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mylène Thibault

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

Courriel: mylene.thibault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marie-Pier Jourdain, 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 # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

NOTES

Suivi de maîtrise au niveau des risques de contamination des viandes crues/ aliments prêts à manger.

Lors de la présente inspection, la disposition des viandes crues était de façon générale conforme à l'exception de viande crue au dessus de caisses de pepperoni à la chambre froide

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. Giuseppe Barbieri.

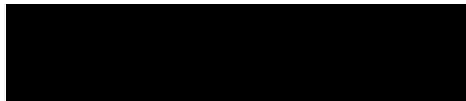
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Claude Mercier

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

Courriel: marieclaud.mercier@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 # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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.**

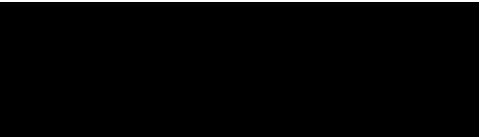
SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	S'assurer 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.	■ Plusieurs pièces de viande crue sont entreposées dans un récipient de plastique à l'intérieur duquel se trouve une importante quantité de sang/liquide. Liquide se retrouve également sur le rebord du récipient. - Des caisses de fromage sont entreposées au dessous et semblent contenir des éclaboussures de sang. ■ Récipients de poulet cru mariné sont entreposés au dessus de caisses de fromage à l'intérieur d'une deuxième chambre froide Action prise : Il a été demandé de réorganiser la disposition 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.	■ Les lieux, équipements et matériaux suivants sont sales: - Parties latérales des équipements de cuisson - Intérieur du réchaud - bord du four à pizza, - certaines casseroles - les poignées de la table froide - Plateau pour déverser les pommes de terre frites - Certaines casseroles - Grille de ventilation du réfrigérateur + Les portes au sous-sol + La machine à pepsi
3	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.
4	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Certains aliments ne sont pas couverts lors de l'entreposage.
5	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 (température interne) en moins de 2 heures.	■ Sauce à la viande refroidie à la température de la pièce sur le comptoir de la cuisine. Température interne de 50,4°C.
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.	■ Néons non protégés en cas de bris au sous-sol.

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 raccords de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Fuites d'eau au niveau de la robinetterie de l'évier de la cuisine.
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. Action prise : Formation obligatoire: consultez le site www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene ou téléphonez au 1 800 463-5023
3	Afin de démontrer au Service de l'environnement que vous entretenez adéquatement votre piège à matières grasses (trappe à graisses), vous devez tenir un registre relatif au fonctionnement du piège à matières grasses, incluant les informations relatives à la gestion des résidus gras accumulés dans le piège à matières grasses.	■ Absence de preuves documentaires sur entretien ou gestion des résidus gras.

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 Giuseppe Barbieri.
--

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

ACCOMPAGNATEUR(S)
Maxime Lévesque, 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.

Résultats d'échantillon

Paramètres

Critères de sélection

Numéros d'échantillons : 50535

Ordres de tri

- Date de prélèvement descendant
- Numéro d'échantillon descendant

Groupes

Aucun

Informations sur l'échantillon

Numéro d'échantillon : 50535
Date de prélèvement : 2019-02-19
Type d'aliment : poulet cuit et désossé
Caractéristiques : morceaux de poulet désossé, cuit hier, prélevé au réfrigérateur
Lieu de prélèvement : Établ. # 395 - PIZZERIA HOLLYWOOD (8011 Av. Blaise-Pascal, Montréal, Québec, H1E 3X7)
Motif de prélèvement : Programme "Poulet cuit désossé du 2018-04-01 au 2019-03-31"
Prélevé par : Landry, Maïka
Interprétation : Conforme
Interprétation détaillée : La qualité microbiologique de cet échantillon respecte les seuils d'acceptabilité des critères et normes microbiologiques en vigueur au Québec.

Analyses de l'échantillon

Type d'analyse	Résultat	Critère	Unité mesure	Interprétation	Validé par	Interprété par
Clostridium perfringens	<50	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0	10	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	5,500	100,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Salmonella par PCR (MFLP-29)	Negatif	Negatif	/25g	Conforme	St-Martin, Patricia (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<25	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)

Établissement # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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.	■ Nettoyer le dessous des tablettes de 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
50535	Poulet cuit et désossé	morceaux de poulet désossé, cuit hier, prélevé au réfrigérateur	3	

NOTES

Visite de l'établissement suite à une plainte concernant l'utilisation de fromage périmé, le mélange du vieux poulet au nouveau et la malpropreté des lieux

Échantillon prélevé dans le cadre normal du programme analytique

Advenant des résultats d'analyses CONFORMES, AUCUN SUIVI ne sera effectué. Lors de résultats non-conformes, une lettre vous sera envoyée

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. Giuseppe Barbieri.

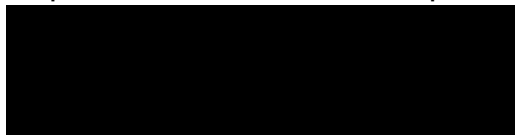
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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: maika.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.

Historique de la plainte 26802

Demandé par :
Demandé le : 2025-11-07 14:30

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 26802

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☐

Date réception

:

2019-02-18 13:26

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

48 heures

Prise en charge

:

2019-02-18 13:57

Motifs

:

Aliment périmé, Méthode de travail pouvant compromettre l'innocuité des aliments, Propreté - local, équipement, appareils

Santé

:

☒

Délai réel PeC

:

00:31

Délai réel int.

:

21:23

Conclue le

:

Conclusion

:

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

En traitement

Date statut

:

2019-02-18

Description

:

fromage passé date; melange le nouveau poulet à l'ancien; et tres sale. Date de l'incident : constamment.

Info insp.

:

Pas d'autre tâche. Aller vérifier l'altération du fromage; la malpropreté; et la mauvaise pratique concernant le poulet. MBQ

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type

Anonyme, Anonyme

Enquêtes												
Établissement	:	PIZZERIA HOLLYWOOD	Adresse	:	8011 Av. Blaise-Pascal Montréal H1E 3X7	No établ.	:	395	No exploitant	:	1762445	1
Secteur activités	:	Détaillant-restaurateur	Catégorie	:	Restaurant	District	:	1				
Charges de risque												

Charges de risque																								
Niveau de risque	: Aigu				Maîtrisé	: ☒																		
En date du	: 2020-02-12				Maîtrisé le	: 2020-03-17																		

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
Dern. plt. enq. : Plainte	2	2019-02-19 00:00	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M préc. : Régulière	2	2018-12-20 10:45	523	Moyen										10	S.O.	10							10				10	

Date début enquête :	2019-02-19	Conclusion :		Responsabilité de l'exploitant :	☒	Non-maîtrise des points critiques en cause :	☐
----------------------	------------	--------------	--	----------------------------------	-------------------------------------	--	--------------------------

Notes : Je n'ai pas constaté la présence de fromage périmé, du moins celui dans son emballage. Le fromage râpé ne présentait aucun signe d'altération. Par contre, il y avait de nombreuses caisses de fromage dont la date meilleure avant était du 24 février ce qui est assez près. Le responsable m'assure que le tout sera utilisé d'ici cette date.

Revu méthode de rotation concernant la préparation du poulet désossé.

Le lieu n'est pas malpropre, un peu de nettoyage requis sans plus

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
830678	2019-02-19 10:15	75	395	PIZZERIA HOLLYWOOD	Landry, Maïka	Plainte, Prélèvement

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1	

Échantillons prélevés					
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
50535			poulet cuit et désossé	morceaux de poulet désossé, cuit hier, prélevé au réfrigérateur	Conforme
	Type d'analyse		Résultat	Interprétation	
	Clostridium perfringens		<50 UFC/g	Conforme	
	E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)		<5.0 UFC/g	Conforme	
	NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)		5.5E+03 UFC/g	Conforme	
	Salmonella par PCR (MFLP-29)		Negatif /25g	Conforme	
	Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)		<25 UFC/g	Conforme	

Établissement # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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	Réchauffer les aliments potentiellement dangereux qui sont cuits, refroidis et réchauffés pour être gardés chauds à 60°C de manière à ce que toutes les parties de l'aliment atteignent en moins de 2 heures une température d'au moins 74°C durant 15 secondes ou 63°C durant 3 minutes.	■ Assurez vous de suivre la règle ci-contre Sauce à la viande déposée directement dans la table chaude sans un réchauffage préalable
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.	■ Au sous-sol: -saletés accumulées dans le trancheur angulaire -dans la chambre froide, les étagères métalliques ont de la saletés noires. Cuisine -tablettes d'entreposage fixées au mur (dessous) -les réfrigérateurs, incluant les grilles de ventilation
3	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
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.	■ Les néons et les ampoules au sous-sol ne sont pas protégés.

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.	■ Différents emballages monousages qui sont entreposés sur le plancher.
2	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Dans la chambre froide des fromage, il y a un contenant avec des rouleaux de viande hachée en décongélation au-dessus des caisses de fromage.

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. Giuseppe Barbieri.

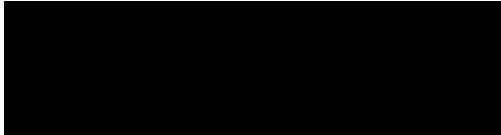
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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: maika.landry@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Mélanie Bergeron, 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 # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

NOTES

Visite de l'établissement suite à la dernière inspection

Nettoyage: le nettoyage a été effectué, poursuivre derrière les équipements de cuisson, les dessous de tablettes

Un assainisseur a été acheté

La formation en hygiène et salubrité a été suivie

Des distributeurs de savon liquide et de papier ont été installés

Les couvercles des congélateurs ont été réparés

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. Giuseppe Barbieri.

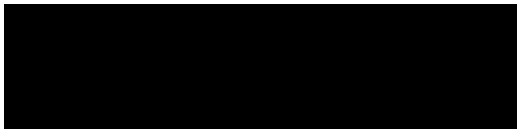
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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: maika.landry@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pouchon Luma, Inspecteur

Pouchon Luma, 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 # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. Vous devez nettoyer : les équipements de cuisson, les espaces entre les équipements, les boutons de contrôle, les tablettes, les dessous de tablettes, les robinets, les éviers, les réfrigérateurs, unité de ventilation de la chambre froide, les tablettes au sous-sol Action prise : demander de commencer le nettoyage
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.	■ Planche à découpée usée et fissurée ■ SOUS-SOL - intérieur de la porte de deux congélateurs horizontaux - ruban collant sur une partie du robot culinaire
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: - absente de serviettes jetables près de l'évier de la cuisine et de son distributeur
4	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	■ Produit chimique utilisé qui n'est pas approuvé pour usage alimentaire: utilisation de Hertel, La Parisienne et vinaigre
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.	■ Encombrement du sous-sol: matériels de rénovation mélangés au matériel de cuisine
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.	■ Néons non protégés en cas de bris.

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

1	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.	■ Les réfrigérateurs ne sont pas équipés d'un thermomètre.
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. Action prise : Une employée a suivi la formation en hygiène et salubrité volet gestionnaire, l'examen doit être fait demain

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 813808

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\$
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. 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

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 Mme Sabrina Piazza.

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 : maika.landry@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)
Chantal Biron, Inspecteur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 497 880 Référence n° 5292	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9160-7309 Québec inc.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 8011 avenue Blaise-Pascal, Montréal, Québec, H1E 3X7			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail) 514 494-9407	
Occupation de la personne ou activité de l'entreprise			
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2018-03-05 14:00		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
Description de l'infraction en ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage, ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Pizzeria Hollywood			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 8011 avenue Blaise-Pascal, Montréal, Québec		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant		N° établissement 395	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☐ Autre	
☒ Photographies			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée à l'établissement accompagnée de ma collègue Mme Chantal Biron. La porte avant était déverrouillée. À mon arrivée, des clients étaient attablés et consommaient leur repas qu'ils ont ensuite payé à la caisse enregistreuse. Je me suis adressée à Mme Sabrina Piazza, la responsable de l'établissement à ce moment. C'est à elle que j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection.			
Le restaurant se compose de la cuisine, de la salle à manger et d'un sous-sol.			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) LANDRY MAÏKA		Nom et prénom (en majuscules) BIRON CHANTAL	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018-04-09	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018-04-09
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 497 880	
		Référence n° 5292	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
CUISINE Dans la cuisine, adossés à un mur, les uns à côté des autres, il y avait un réfrigérateur, une plaque à cuisson, une cuisinière à deux ronds, une friteuse et le four à pizzas. Sur les cotés du réfrigérateur et de la plaque à cuisson, il y avait une accumulation de graisse brunâtre et de résidus alimentaires collés (photo 1). Sur la table, un couteau était déposé parmi les débris alimentaires séchés. Le contour intérieur et extérieur de la plaque à cuisson était recouvert de matière noire calcinée (photo 2). Sur le devanture, les boutons de contrôle de la température étaient graisseux. Le dessus de la cuisinière à deux ronds était couvert de résidus de graisse noire calcinée (photo 3). Le pourtour de la friteuse était tapissé d'une couche de gras jaunâtre solidifié (photo 4). À côté de la friteuse, il y avait la plaque perforée pour égoutter les pommes de terre frites. Les cavités présentaient une accumulation de résidus de pommes de terre frites. En dessous de la plaque il y avait accumulation de résidus de pommes de terre frites et d'huile (photo 5). Sur le coté droit, la paroi externe de la friteuse était maculée d'un couche de graisse brunâtre. La tuyauterie au mur était graisseuse et poussiéreuse (photo 6). Sous les équipements de cuisson, des casseroles étaient entreposées sur des plaques couvertes de résidus carbonisés et d'huile (photo 7). Juste à côté il y avait un bac de plastique dans lequel des ustensiles de cuisson étaient entreposés parmi une accumulation de résidus alimentaires séchés. Face aux équipements de cuisson il y avait une table, sur celle-ci il y avait un contenants de plastique dans lequel les manches des roulettes pour couper la pizza était usés et noircis par la saleté. L'ouvre boîte de conserves était couvert de résidus noirs séchés (photo 8). La cuisine dispose d'un réfrigérateur à 2 portes vitrés. Les vitres des portes étaient graisseuses et tachées, dans les glissières des portes il y avait accumulation de résidus alimentaires séchés (photo 9). À côté du réfrigérateur il y avait une cuve double pour le lavage de la vaisselle. La robinetterie était recouverte d'une matière brunâtre et visqueuse (photo 10). Cette même matière était présente dans les coins. La pompe du distributeur à savon était noircie de saleté (photo 11). Le dessous de la tablette d'entreposage des boîtes à pizza était couvert de taches brunes (photo 12). À l'entrée de la cuisine il y avait une table chaude. Au dessus des récipients d'aliments non couverts dans la table chaude, le dessous de la tablette était tapissé d'une épaisse croûte noire calcinée (photo 13). Sur le devant de l'appareil, la paroi métallique et les boutons de contrôle de la température étaient couverts de saletés brunes (photo 14). Sur le côté de la table chaude, les parois verticales de la table chaude et du réfrigérateur étaient recouverts d'éclaboussures alimentaires séchées (photo 15). Au dessus du réfrigérateur, les tablettes étaient sales et maculées d'éclaboussures (photo 16). SOUS-SOL Dans la chambre froide, il y avait une accumulation de poussière sur la grille de l'unité de ventilation et sur le plafond devant l'unité (photo 17). Sur le plancher, il y avait des résidus d'aliments séchés. Il y avait une échelle mobile dans laquelle des plaques contenaient des pâtes à pizzas. Les roues de l'échelle mobiles étaient recouvertes d'une épaisse couche de saleté brunâtre. La penture de la porte de la chambre froide était tapissée d'une couche de saleté noire qui se retirait facilement en grattant (photo 18). ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) LANDRY MAÏKA		Nom et prénom (en majuscules) BIRON CHANTAL	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018-04-09	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018-04-09
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe au développement Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 497 880 Référence n° 5292	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Dans la chambre de congélation, le plancher était recouverts de débris de carton souillés et d'aliments séchés. Dans l'évier utilisé pour laver la vaisselle, l'intérieur du bouchon cylindrique était remplis d'une substance brune et visqueuse. Il y avait aussi des taches noires dans les coins de l'évier double. Dans la section entreposage, un contenant d'une matière alimentaire blanche et granuleuse avec le contour noirci par la saleté (photo 19). L'intérieur de la tête du pied mélangeur était couverte de grasse noire (photo 20). L'intérieur et l'extérieur du trancheur était couvert de résidus alimentaires séchés (photo 21).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	M.A.P.A.Q (photo 22)	Certificat d'occupation	
N° permis :	1762445-0001-1	3000035607	
Émis à (exploitant) :	9160-7309 Québec inc.	9160-7309 Québec inc.	
Date de délivrance :	2017-07-10	2015-03-06	
Date d'expiration :	2018-07-09		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) LANDRY MAÏKA		Nom et prénom (en majuscules) BIRON CHANTAL	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018-04-09	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2018-04-09
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

310-497 880
ref. # 5292
Photos #



2



3



4



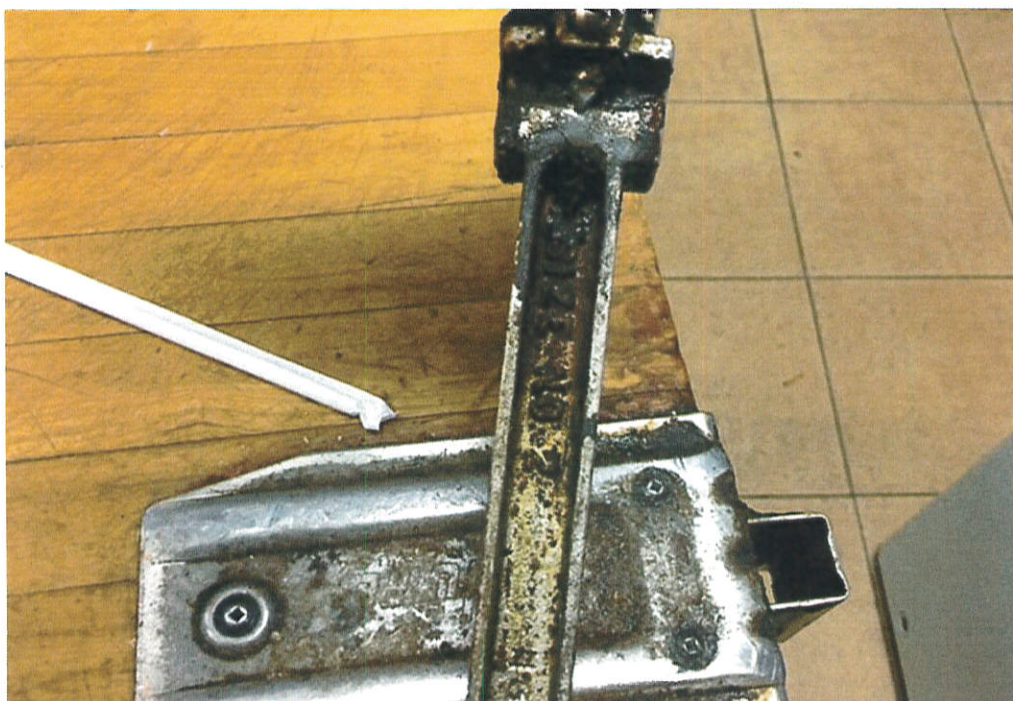
5



6



7



8



9



10



11



12



13



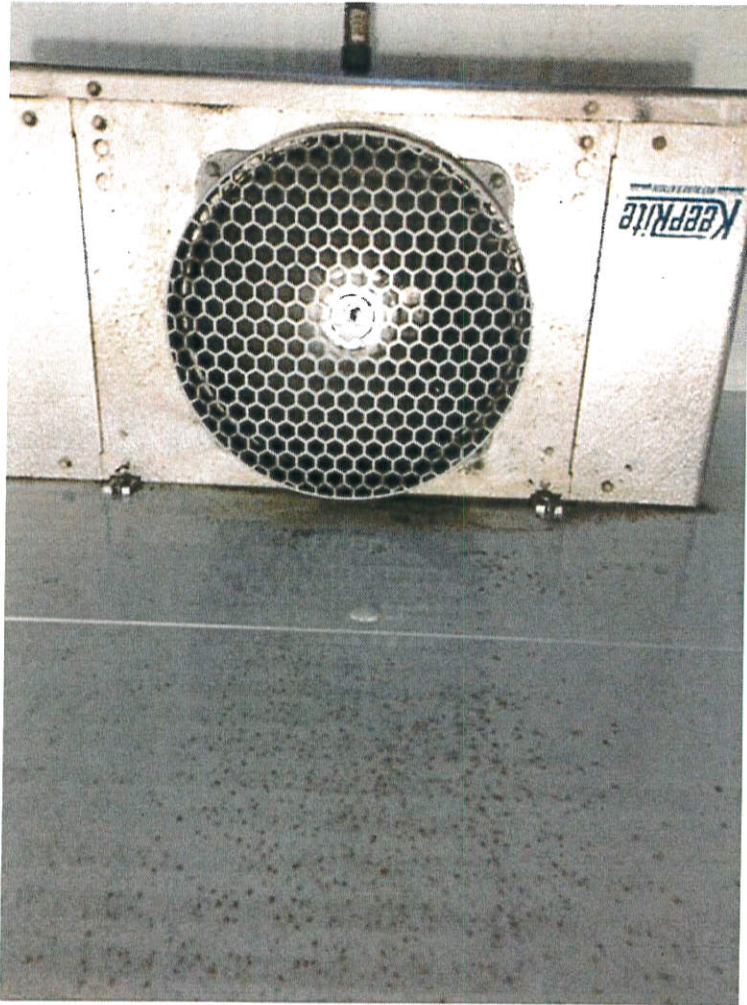
14



15



16



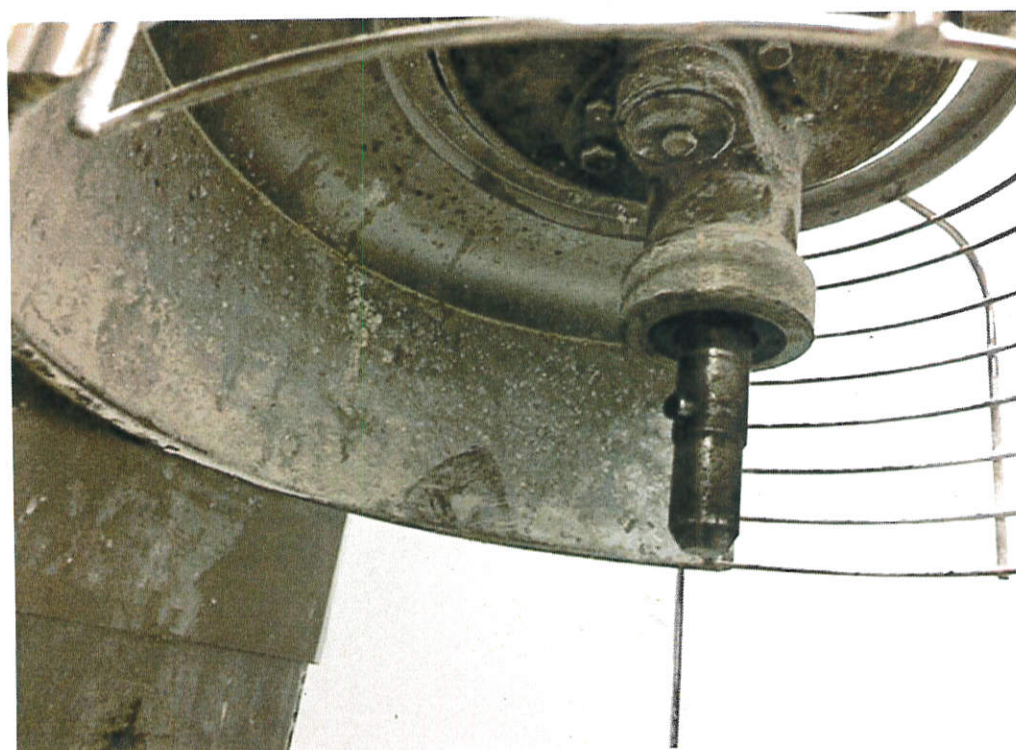
17



18



19



20



21

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**
Québec 

PERMIS **1762445-0001-01**

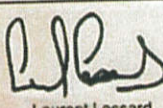
Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29, s. 9, 1er al., par. m ou n)

Nature	RESTAURATEUR	
Catégorie	PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET	Nombre d'unités de maintien chaud ou froid 0
Période	2017-07-10 au 2018-07-09	

Lieu ou véhicule exploité
PIZZARIA HOLLYWOOD
8011, AVENUE BLAISE-PASCAL
MONTREAL, (Qc)
H1E 3X7

Exploitant **9160-7309 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210


Laurent Lessard
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

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

CERTIFICAT D'OCCUPATION

22

Établissement # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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	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.	■ -Poulet cuit gardé inutilement à la température de la pièce à une température interne de 19.3°C. ■ -Fromage rapé gardé à une température interne de 9.9°C. Action prise : Aliments déplacés vers une installation conforme.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: tablettes d'entreposage, portes réfrigérateurs vitrés, évier au sous-sol, tête de mélangeur, tranchoir, plancher chambre froide, accumulation de graisse entre équipements et 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 distributeur à papier au rez de chaussée et absence de distributeur à papier et savon au sous-sol.
4	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: présence de moisissure à l'intérieur de la machine à glace.
5	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Aliments non recouverts lors de son entreposage au réfrigérateur.
6	Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée ou avant d'être utilisés si contaminés.	■ Equipement pour les viandes n'est pas nettoyé et assaini assez fréquemment: - Tranchoir au sous-sol: présence de débris alimentaires séchés.
7	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.
8	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.

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. Action prise : Formation obligatoire: consultez le site www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene ou téléphonez au 1 800 463-5023
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 de l'aire de préparation ouverte et non munie d'un moustiquaire.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 807278

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. 2.2.4.1 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. 2.2.4.1 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

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 Giuseppe Barbieri.

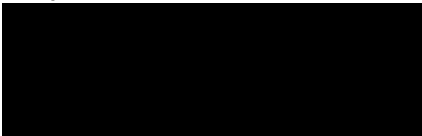
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Patricia Torres

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

Courriel : patricia.torres@montreal.ca

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



Signature

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

Établissement # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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	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. Le réfrigérateur devant le four à pizza coule et un contenant de plastique a été installé pour récupérer l'eau du compresseur. Un nouveau réfrigérateur est déjà acheté il est en attente pour la date d'installation. Action prise : les aliments dans les contenants situés sous le contenants récupérateur d'eau seront déplacés.

AUTRES 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.	■ Réfrigérateur à deux portes en stainless en entrant dans la cuisine où sont entreposés les féculents cuits à un ambiant de 7-8°C. Action prise : abaisser le thermostat

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
44933	Mets cuisinés prêt-à-manger	Riz au légumes prélevé dans le réfrigérateur à 7-8°C ambiant. La température interne du riz est de 9.9°C . Préparé hier ing: riz cuit, base de poulet, céleri et carottes.	9.9	
44934	Mets cuisinés prêt-à-manger	bacon cuit il y a deux jours prélevé dans réfrigérateur devant four à pizza. La température ambiante est de 6.1°C.	7	

NOTES

Visite de suivi de maîtrise pour la cause d'introduction d'eau souillée tombant du plafond dans l'aire de préparation au sous-sol.

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 Giuseppe Barbieri.

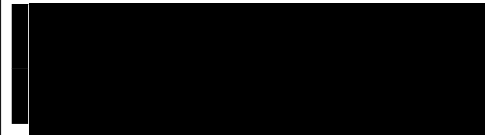
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Pier Jourdain

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

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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



Sig

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.

Résultats d'échantillon

Paramètres

Critères de sélection

Numéros d'échantillons : 44934,44933

Ordres de tri

- Date de prélèvement descendant
- Numéro d'échantillon descendant

Groupes

Aucun

Informations sur l'échantillon

Numéro d'échantillon : 44934
Date de prélèvement : 2017-04-24
Type d'aliment : mets cuisinés prêt-à-manger
Caractéristiques : bacon cuit il y a deux jours prélevé dans réfrigérateur devant four à pizza. La température ambiante est de 6.1°C.
Lieu de prélèvement : Établ. # 395 - PIZZERIA HOLLYWOOD (8011 Av. Blaise-Pascal, Montréal, Québec, H1E 3X7)
Motif de prélèvement : Programme "Établissements Chroniques ou Aigus non maîtrisés du 2017-04-01 au 2018-03-31"
Prélevé par : Jourdain, Marie-Pier
Interprétation : Conforme
Interprétation détaillée : La qualité microbiologique de cet échantillon respecte les seuils d'acceptabilité des critères et normes microbiologiques en vigueur au Québec.

Analyses de l'échantillon

Type d'analyse	Résultat	Critère	Unité mesure	Interprétation	Validé par	Interprété par
Clostridium perfringens	<50	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0	10	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	4,000	100,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Salmonella par PCR (MFLP-29)	Negatif	Negatif	/25g	Conforme	St-Martin, Patricia (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<25	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)

Informations sur l'échantillon

Numéro d'échantillon : 44933
Date de prélèvement : 2017-04-24
Type d'aliment : mets cuisinés prêt-à-manger
Caractéristiques : Riz au légumes prélevé dans le réfrigérateur à 7-8°C ambiant. La température interne du riz est de 9.9°C . Préparé hier ing: riz cuit, base de poulet, céleri et carottes.
Lieu de prélèvement : Établ. # 395 - PIZZERIA HOLLYWOOD (8011 Av. Blaise-Pascal, Montréal, Québec, H1E 3X7)
Motif de prélèvement : Programme "Établissements Chroniques ou Aigus non maîtrisés du 2017-04-01 au 2018-03-31"
Prélevé par : Jourdain, Marie-Pier
Interprétation : M BPF
Interprétation détaillée : La qualité microbiologique de cet échantillon est insatisfaisante au regard des bonnes pratiques de fabrication.

Analyses de l'échantillon

Type d'analyse	Résultat	Critère	Unité mesure	Interprétation	Validé par	Interprété par
Bacillus cereus (MFLP-42)	<250	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0	10	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	1,400,000	100,000	UFC/g	M BPF	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Salmonella par PCR (MFLP-29)	Negatif	Negatif	/25g	Conforme	St-Martin, Patricia (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)
Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<25	1,000	UFC/g	Conforme	Laviolette, Annie (Laboratoire - microbiologiste)	Matache, Daniela (Conseiller scientifique)

Établissement # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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 *	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: - les TUYAUX situés au-dessus des tables de travail situées au sous-sol sont perlés de gouttellettes d'eau en suspension - morceaux de boeuf cru avec sang entreposé dans la table froide à côté du contenant ayant les tranches de fromage Action prise : - demandé d'essuyer les gouttes - demandé de laissé un contenant vide adjacent à celui du boeuf cru (ce contenant est le dernier de cette table froide près de la plaque à cuisson)
2	Ne pas décongeler les aliments potentiellement dangereux à la température de la pièce.	■ Aliment décongelé à la température de la pièce: - sacs ayant du riz cuit - sac ayant de la viande fumée Action prise : demandé de les mettre au réfrigérateur
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: - plancher sous le four à pizza - dessous des tablettes à la cuisine - côtés des équipements de cuisson - glissières des portes du réfrigérateur - près des becs verseurs de liqueur en fût et AUTRES
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: - aucun produit prêt à l'emploi à la cuisine et aire de travail au sous-sol
5	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments: - dans la cuve de l'évier de l'aire de préparation située au -sous-sol

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: -pièce ayant: table de travail avec ouvre boîte de conserve et congélateurs tombeaux
2	Afin de démontrer au Service de l'environnement que vous entretenez adéquatement votre piège à matières grasses (trappe à graisses), vous devez tenir un registre relatif au fonctionnement du piège à matières grasses, incluant les informations relatives à la gestion des résidus gras accumulés dans le piège à matières grasses.	■ Absence de preuves documentaires sur entretien ou gestion des résidus gras.
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.

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. Giuseppe Barbieri.

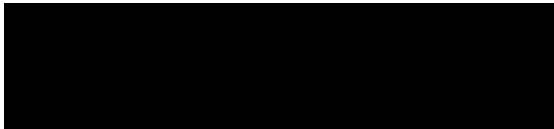
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Chantal Biron

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 # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

NOTES

Je me suis présentée pour faire le suivi de maîtrise concernant la pizza sans GLUTEN:
le four n'y est plus, ainsi que les boules de pâte à pizza sans GLUTEN (le projet a été abandonné).
Et aucune affiche présente indiquant de la pizza sans GLUTEN dans ce 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. Sébastien Miron.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Chantal Biron

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

stes 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 # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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: - MENU SUR LE MUR AFFICHANT: pizza sans gluten (boule de pâte à pizza achetée sans gluten, mais aucune contamination croisée éliminée - restaurant offrant des pizzas avec pâte au blé, pain au blé, pâtes alimentaires au blé, ...) Le responsable affirme que c'est un nouveau produit arrivant et voulait essayer. Action prise : - le four est neuf - cette nouvelle pizza n'est pas sur le menu et n'est pas sur leur site internet - n'ont pas eu le temps de vendre une pizza sans gluten Le responsable affirme qu'il annule le projet de pizza sans gluten: - demandé d'effacer le tableau
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - chambre froide au sous-sol - supports en plastique bleu de la ch. froide au sous-sol (celle ayant les légumes) - grille de ventilation et tablettes grillagées du réfrigérateur à la cuisine près de la porte arrière - batteur-mélangeur sur pied - plancher sous le four à pizza, ainsi que sous les équipements de cuisson - côtés des équipements de cuisson tel que celui de la friteuse - dessus de la cuisinière ■ - mur situé à l'arrière des équipements de cuisson - dessous de la table située au-dessus de la table froide (celle en face du four à pizza) et autres Action prise : demandé de commencer le nettoyage

3	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments maintenus à une température interne supérieure à 4°C: - pepperoni tranché dans deux tables froides ayant 15°C température en surface *la température ambiante des réfrigérateurs sous les tables froides était conforme Action prise : demandé de mettre le couvercle sur les contenants ayant de la viande dans les tables froides
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.
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.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: - absence d'un distributeur de savon liquide à l'évier situé dans l'aire de préparation du sous-sol, mais présence d'une bouteille - absence d'un distributeur de serviettes jetables à l'évier au sous-sol, mais présence d'un rouleau de papier brun - absence du distributeur de serviettes jetables à la salle de toilette des femmes
6	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail.	■ Les vêtements de l'employé ne sont pas utilisés exclusivement pour le travail: - pas de tablier
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.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: - intérieur de la porte de deux congélateurs tombeaux situés au sous-sol - carton souillé recouvrant les tablettes grillagées du réfrigérateur situé près de la porte arrière
8	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.

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: - pièce au sous-sol où il y a entreposage de congélateurs tombeaux, ch. froide et autres
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 ouverte et non munie d'un moustiquaire.
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.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 791607

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	250\$ à 6,000\$
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.	
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

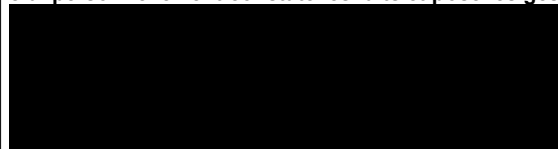
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils.

Le rapport d'inspection a été remis à M. Giuseppe Barbieri.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Chantal Biron
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.



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 # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen faible**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Viandes crues marinées entreposées au dessus des champignons frais dans le réfrigérateur. Action prise : Les contenants seront déplacés après le rush du dîner.
2	Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues ou qui n'est pas inscrit sur la liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'ACIA. Une attestation de non-objection de Santé Canada ou une lettre de garantie remise par le fournisseur ou le fabricant sont des options permettant de démontrer l'acceptabilité.	■ Hertel, Windex utilisé n'est pas approuvé pour usage alimentaire.
3	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.	■ Rappel des séquences de nettoyage, rinçage et désinfection.
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.	■ Hotte de ventilation et ses panneaux au dessus du four à pizza ayant une accumulation de poussière. ■ Les tablettes dans le réfrigérateur doivent être muni d'un matériel lisse et lavable et non du carton.
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	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 donnant sur la cuisine n'ayant pas son moustiquaire.
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.	■ Les réfrigérateurs, congélateurs ne sont pas équipés de thermomètres.

NOTES

Remis liste principaux fournisseurs de produits sanitaires approuvés par l'ACIA.

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 Jo Barbieri.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Pier Jourdain

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

Courriel: marie-pier.jourdain@montreal.ca

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

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 # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

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	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.	■ utiliser des contenants de plastique facilement lavables, pour entreposer les ustensiles et pour prendre les denrées sèches (pas de contenant de carton)
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 avec absence de distributeur de savon liquide en pompe près des éviers
3	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.	■ Séquence du nettoyage, rinçage et de l'assainissement non respectée.

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. Action prise : pour la formation en hygiène et salubrité, voir les informations sur www.mapaq.gouv.qc.ca ; hygiène ou téléphonez au 1 800 463-5023

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. JOE.

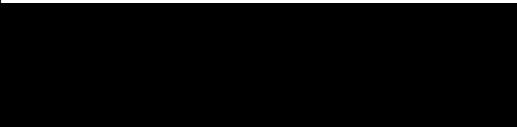
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Manon Dupré

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 # 395

PIZZERIA HOLLYWOOD
8011 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : 9160-7309 QUEBEC INC.
Dossier : 1762445-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

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.	■ Viande crue entreposée au dessus d'aliments prêts à manger dans la chambre froide et le réfrigérateur de la cuisine. Action prise : Les aliments ont été déplacés pour un entreposage adéquat.
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.	■ Le cuisinier mangeait dans l'aire de préparation des aliments (cuisine).
3	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.	■ Voir à réparer le plafond au sous sol de manière à ce qu'il soit lisse, lavable et exempt de particules détachables (plafond endommagé au dessus du mélangeur à pâte, de l'évier et des surfaces de travail et d'entreposage des aliments).
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.	■ Nettoyage en profondeur du plancher et des murs sous et entre les équipements, du coin de la plonge, de l'aire de préparation des aliments au sous-sol, chambre froide (moisissures au mur), contenants, ustensiles, et partout où nécessaire. Voir à protéger les emballages pour la livraison des aliments au sous-sol. ■ Pour l'assainissement des surfaces au javel, procéder selon les étapes suivantes, dans l'ordre: 1- Lavage avec eau chaude savonneuse 2- Rinçage en profondeur (eau chaude) 3- Assainir les surfaces de travail et toutes surfaces en contact direct avec les aliments à l'aide d'une solution composée de 1 bouchon d'eau de javel dans 4 litres d'eau. 4- Laisser sécher à l'air libre (rinçage non requis à cette concentration).
5	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Assurez-vous de toujours recouvrir les aliments lors de leur entreposage (aliments secs au sous-sol, aliments réfrigérés) pour prévenir leur contamination. Utiliser un ustensile muni d'un manche pour les aliments secs.

6	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.	■ Vous devez disposer d'un thermomètre dans chaque unité de réfrigération.
---	---	--

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. Barbieri.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Diane Kougioumoutzakis

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)

Karine Fiset, Laboratoire - microbiologiste

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 # 13481

ELIZABETH AFFILIE DEFI JEUNE MONTREAL
8001 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : DEFI JEUNE MONTREAL INC.
Dossier : 2006431-0001

NOTES

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

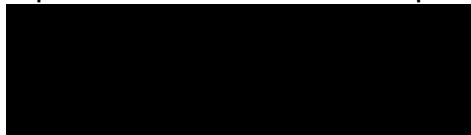
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Marie-Pier Jourdain

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

Courriel: marie-pier.jourdain@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 # 13481

ELIZABETH AFFILIE DEFI JEUNE MONTREAL
8001 Avenue Blaise-Pascal
Montréal, Québec
H1E 3X7

Exploitant : DEFI JEUNE MONTREAL INC.
Dossier : 2006431-0001

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.**

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Eau potable chaude et froide, distributeur à savon, serviettes, ventilation	■ Conversion.
2	Permis de vente au détail	■ 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.

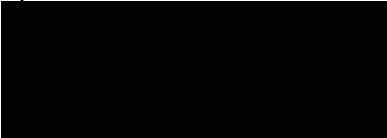
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre Bédard

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.