



Québec, le 26 septembre 2025



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2025-09-09-010

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 8 septembre dernier, concernant les Immeubles Marché Méga Centre / Marché Méga Centre properties limited partnership et diverses adresses.

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

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

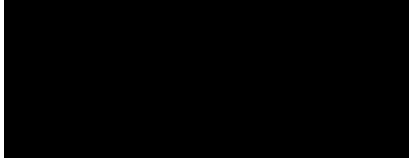
De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et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

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

...2

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

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



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

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

Article 28

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus

alors qu'il siégeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgence, de non-publication ou de non-diffusion.

Article 54

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

Article 59

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

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

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

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

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

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

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

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

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

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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

Établissement # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris au niveau de sous-sol section des palettes des nourritures pour animaux. Présence d'un sac de nourriture pour animaux rongé et une souris capturée dans une trappe mécanique.

NOTES

Visite de suivi concernant la situation de contrôle de vermine:situation sous-contrôle

Les pains frais sont disposés dans la chambre froide au lieu de l'entrepôt au sous sol et les aliments ont été surélevés un peu plus sur les étagères du magasin (section des pains). Cependant la quasi totalité des trappes (mécaniques) été défaites donc inefficaces en attente de passage d'exterminateur. Des joints ont été changé et quelques fissures de plancher réparés.

Inspection effectuée accompagnée de Mme Karoline Cusanelli la directrice et le rapport envoyé à son courriel: kcusane.s01189.ca@wal-mart.com

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 Karoline Cusanelli.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

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

Courriel: mojgan.nouranian@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 # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

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	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ -Un sac de pain sur une tablette basse dans l'aire de vente était rongé; - des traces de pain rongé ont été trouvé dans le sous-sol dans l'aire d'entreposage des pains; ■ -quelques excréments de souris ont été trouvés sur la tablette basse à la boulangerie ainsi que sur le plancher de la section des fruits et légumes. -quelques excréments trouvés dans la zone de produits animaliers par terre proche d'une colonne et dans un bac; -quelques excréments trouvés sur le sol au coin du mur dans l'aire de préparation de végétaux Action prise : Le pain rongé à été éliminé.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée: -assurez-vous que la planche et les couteaux utilisés pour parage des légumes soient lavés au SAVON pas juste de l'eau avant leur assainissement.
2	Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entre en vigueur le 28 mars 2023. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549 .	■ Usage de deux grandeurs de couvercles en plastique numéro 6 dans la section de vente/préparation de poulet.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 908740

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.	400\$ à 4,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.

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

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

Présence d'un système de registre informatisé à l'aide d'une application remplaçant des registres papiers pour les températures de cuissons ainsi que toutes autres mesures des températures des réfrigérations.

La compagnie ÉColab fait une vérification/contrôle de ces registres une fois par mois.

La compagnie Orkin s'occupe de l'extermination de l'établissement.

L'inspection a été effectuée en présence de Mme Karoline Cusanelli et le rapport envoyé à son courriel: kcusane.s01189.ca@wal-mart.com

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 Karoline Cusanelli.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

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

Courriel: mojgan.nouranian@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Madson Bezerra, 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.

Historique de la plainte 38231

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-11 16:34

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 38231

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☐

Date réception

:

2024-01-13 13:13

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

96 heures

Prise en charge

:

2024-01-14 10:20

Motifs

:

Aliment périmé

Santé

:

☒

Délai réel PeC

:

21:07

Délai réel int.

:

34:54

Conclue le

:

2024-01-30

Conclusion

:

Indéterminée

Sans inspection

:

☒

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2024-01-30

Description

:

Date d'achat:13-01-2024 Sachet de purée pour bébé Bio (poire, patates douces et prunes) "HEINZ", elle en a donné à sa fille, par la suite elle a remarqué que la date d'expiration était le 19 déc. 2023, expiré de presque un mois. Elle espère que rien va arriver à sa fille voir photo dans lecteurS

Info insp.

:

rassurer le plaignant à propos des dates
Avertir le commerce

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
								2024-01-16	Retour plaig.
Intermédiaires									
Nom	Organisme	Téléphone							
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023							

Enquêtes											
Établissement	: WAL-MART #1189			Adresse	: 3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8			No établ.	: 107789		
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur			Catégorie	: Épicerie avec préparation			District	: 25		
No exploitant							: 939333 101				

Charges de risque											
Niveau de risque	: Aigu			Maîtrisé	: ☒						
En date du	: 2024-01-30			Maîtrisé le	: 2024-06-03						

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. :																												
IBR / 5M préc. : Régulière	2	2022-06-06 09:00	552	Moyen											S.O.												10	

Date début enquête :	2024-01-16	Conclusion :	Indéterminée	Responsabilité de l'exploitant :	☒	Non-maîtrise des points critiques en cause :	☐
----------------------	------------	--------------	--------------	----------------------------------	-------------------------------------	--	--------------------------

Notes : 2024-01-17: L'exploitant n'était pas au courant de la plainte et n'a reçu aucune plainte similaire. Elle m'informe que les employés effectuent la rotation lors du remplissage des produits et que son associé en conformité réalise une deuxième vérification au moins une fois par semaine. Elle souligne que la section des aliments pour bébés est rigoureusement vérifiée mais qu'un oubli peut se produire. De plus, elle mentionne qu'Écolab réalise des vérifications mensuelles qui comprennent les rotations des produits(VPC).
2024-01-17: Responsable occupé, en attente du retour d'appel (VPC).
2024-01-16: Aucune réponse ou mauvais numéro lors des appels (VPC).

Domicile

:

Nefedova, Indira

Adresse

:

:

:

:

Date début enquête

:

2024-01-16

:

:

:

Notes

:

Message laissé dans la boîte vocale de la plaignante, car aucune réponse lors de l'appel (VPC).

Établissement # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

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
59305	Pâtisserie autre	Prélèvement de Mini beignes avec coulis au chocolat. MA 9 Juin 2022 LOT# 2094		

NOTES

Plainte consommateur: Matière étrangère dans mini beignes avec coulis au chocolat.
Prélèvement d'un échantillon du même lot.

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 Tammy Richardson.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@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 33753

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-11 16:39

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 33753

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Date réception : 2022-06-07 16:28

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 24 heures

Prise en charge : 2022-06-07 16:35

Motifs : Matière étrangère

Santé : ☒

Délai réel PeC : 00:07

Délai réel int. : 15:49

Conclue le : 2022-07-08

Conclusion : Fondée

Sans inspection : ☐

Regroupement :

Statut : Complétée

Date statut : 2022-07-08

Description :

Vendredi 3 juin le plaignant a acheté une boîte de 6 minis beignes au coulis de chocolat chez Walmart. Ils sont produit par CP Bakery à Toronto. Son épouse a ouvert la boîte et en prenant une bouchée dans un beigne a remarqué la présence d'un petit morceau de métal sur le dessus du beigne. En regardant les autres beignes elle dit voir plus d'un morceau de métal très petit et fin comme des fils. Ils ont appelé Walmart qui ne semblaient pas très proactifs. Ils nous ont donc appelé. Aucune blessure, ne sait pas s'il y a des morceaux à l'intérieur du beigne, juste sur le dessus.

Info insp. :

Demain 8 juin, le plus tôt poss ble en avant-midi aller au domicile prélever les beignes, matière étrangère, emballage, facture si poss ble. Aller au Walmart voir si le même lot MA 9 juin est toujours dispon ble. Si oui, prélever 3 à 5 échantillons. Obtenir facture. S'il est facile d'identifier la matière étrangère, envoyer rapidement à l'ACIA. Sinon faire analyse au labo et identification de la ME. MM

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2022-06-08	Retour plaig.
								2022-06-30	Transfert
								2022-12-14	Rétro.

Aliments

Type aliment : pâtisserie autre

Nom usuel : Mini beignes avec coulis au chocolat

Catégorie :

Marque com. :

Pays d'origine : Canada

Format : 204g

No lot : B2094

CUP : 1322400829

Manufacturier : CT Bakery 25 Medula, Ave Toronto,M8Z 5L6, Canada

Importateur :

Détaillant :

Distributeur :

Agent légal :

Notes : site web:www.ctbakery.ca

Enquêtes											
Établissement	:	WAL-MART #1189	Adresse	:	3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	No établ.	:	107789	No exploitant	:	939333 101
Secteur activités	:	Détaillant-restaurateur	Catégorie	:	Épicerie avec préparation	District	:	25			

Charges de risque												
Niveau de risque	: Aigu			Maîtrisé	: ☒							
En date du	: 2024-01-30			Maîtrisé le	: 2024-06-03							

	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.	: Prélèvement	2	2022-06-08 00:00	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2022-06-06 09:00	552	Moyen											S.O.												10	

Date début enquête : 2022-06-08

Conclusion : Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☐

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Domicile: Prélèvement du mini beigne incriminé et de la matière étrangère trouvé lors de la prise d'une bouchée ainsi que du reste de la boîte de Mini beignes avec coulis au chocolat
Facture non dispon ble
Walmart: Prélèvement de la dernière boîte du même lot de Mini beignes avec coulis au chocolat
Selon la gérante Mme Richardson, aucune autre plainte simlaire au commerce NL .

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
881700	2022-06-08 10:45	50	107789	WAL-MART #1189	Lecompte, Nancy	Plainte, Prélèvement

Échantillons prélevés						
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques		Interprétation
59305			pâtisserie autre	Prélèvement de Mini beignes avec coulis au chocolat. MA 9 Juin 2022 LOT# 2094		Conforme
Type d'analyse			Résultat	Interprétation		
Matière étrangère alim.			Absence	Conforme		

Domicile : : : : :
Date début enquête : 2022-06-08 : : : : :
Notes : Contact plaignant pour adresse et RV pour prélèvement NL

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
881696	2022-06-08 10:00	40			Lecompte, Nancy	Plainte

Échantillons prélevés						
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques		Interprétation
59303			pâtisserie autre	Mini beignes avec coulis au chocolat acheté le 3 juin MA 09 juin 2022 LOT # B2094 Petit morceau de métal trouvé dans le beigne		Positif
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation	
			Matière étrangère alim.	Présence	Positif	

Établissement # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de souris sur le plancher derrière le mur et entre la tuyauterie dans la section boulangerie; derrière le réfrigérateur libre service et près de tablettes avec les conserves (corridor 1). Action prise : La compagnie Orkin se rend deux fois par semaine.
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 : Légère accumulation de poussière sur le plafond de la chambre froide des poulets entiers crus certaines tablettes pour les aliments sont poussiéreuses

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les éviers de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Fuites d'eau au niveau de la plomberie de l'évier dans la section boulangerie.
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

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 Patrick Jardin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Patricia Torres

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

Courriel: patricia.torres@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Michel Wong, 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 # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

VÉRIFICATION D'EFFICACITÉ DE RAPPEL

Objet du rappel

Rappel MAPAQ « Salades diverses » de l'entreprise Curation Foods.

NOTES

Vérification de rappel # 101785 fait accompagné de Mme. Tammy Richardson ainsi que le gérant des fruits et légumes. Aucun produit en lien avec le rappel présent sur place. Par questionnaire, le gérant mentionne qu'il était au courant de ce rappel et que les produits en question ont été retiré de la vente il y a quelques semaines. À la demande de Mme Richardson, le rapport d'inspection a été envoyé par courriel.

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

Le rapport d'inspection a été remis à pjardin.s01189.ca@wal-mart.com.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Michel Wong

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

Courriel: michel.wong@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 # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'une souris morte coincée entre les barreaux de la structure de métal des tablettes servant à entreposer les caisses de breuvages ■ Présence d'excréments de rongeurs isolé dans la section épicerie sur le bas des tablettes des caisses de breuvages en bouteilles et dans la section de nourritures pour animaux. ■ Une grande quantité de trappes partout dans l'établissement. Les trappes vérifiées étaient vides Action prise : Nettoyage immédiat effectué à notre demande

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le titulaire d'un permis doit l'afficher dans l'établissement, la conserverie, le lieu ou le véhicule à un endroit où il peut facilement être vu du public.	■ Permis du MAPAQ non affiché.

NOTES	
Suivi : Présence de souris Les trous dans les murs vers l'extérieur du bâtiment ont été recouverts ainsi que les murs au sous-sol. La fréquence d'inspection de l'exterminateur (Orkin) est de 3 fois par semaine, ce même exterminateur se charge de faire l'inspection dans le local voisin qui est vide. Plusieurs tablettes d'entreposage (allée section aliments/épicerie tel que: croustilles, pains et autres et dans la section aliments pour les animaux) ont été changées pour des grillages afin de faciliter le nettoyage.	
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. Patrick Jardin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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)

Patricia Torres, 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 # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence en très grande quantité d'excréments de souris à plusieurs endroits dans le commerce: - dans la section animalerie (sur de palettes, plancher, tablettes d'entreposage parmi les aliments pour les animaux) - dans la rangée de chips et boissons (sur les tablettes d'entreposage et plancher sous les tablettes) - dans la section fruits & légumes (sur les boîtes d'oignons frais, sur le plancher sous l'étagère/chariot, mobiles, dans le présentoir d'arachides et noix) ■ - dans la rangée de boulangerie (sur les tablettes d'entreposage) - au sous-sol (sur le plancher et palettes à plusieurs endroits) ■ Aliments rongés: sacs de croustilles, sacs de arachides & noix, aliments pour animaux. Action prise : Destruction volontaire des aliments rongés. Nettoyage et triage des aliments initié pendant l'inspection. Il y a de travaux en cours pour boucher les trous.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 865037

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

ENQUÊTE
Objet de l'enquête
SONDAGE RECYC-QUÉBEC DÉTAILLANTS

NOTES

PHOTOS PRISES.

RENCONTRE DU RESPONSABLE PAR LE SUPERVISEUR

Visite d'inspection suite à la réception de la plainte #31618: présence de souris et présence d'aliments rongés (croustilles, aliments pour animaux).

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. Patrick Jardin.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Patricia Torres

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

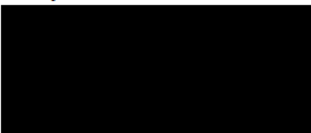
Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: patricia.torres@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Marc Desautels, Superviseur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 547 403 Référence n° 8259	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal 3820 Boulevard de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8			
Téléphone (résidence) 514 832-4810		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Vente au détail	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2021-04-28 13:20		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
Description de l'infraction En ayant un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Wal-Mart #1189			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 3820 Boulevard de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Épicerie avec 78 unités de maintien chaud et froid.		N° établissement 107789	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
☐ Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée le 28 avril 2021 au commerce avec mon superviseur Marc Desautels pour le traitement d'une plainte d'une citoyenne concernant la présence de souris vivantes au commerce ainsi que la présence d'aliments rongés tels que les croustilles, les aliments pour les animaux et d'autres. Lors de l'inspection j'ai rencontré M. Patrick Jardin à qui j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection. La Compagnie Wal-Mart du Canada exploite le commerce tel qu'inscrit au Registraire des entreprises ainsi que sur le permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de catégorie vente au détail- préparation générale en vigueur jusqu'au 2022-01-22 (Photo #1).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021-08-20	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021-08-30
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 547 403 Référence n° 8259	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Wal-Mart est une épicerie comprenant un département de mets cuisinés et une boulangerie. Les aliments non périssables se trouvent sur les étalages de l'aire de vente. Tout au long de l'inspection, de nombreux clients sont entrés, ont effectué leurs achats, ont payé puis ont quitté. REZ DE CHAUSSÉE- ÉPICERIE- ALLÉE CROUSTILLES ET BOISSONS Comme la plainte du citoyenne parlait de croustilles rongés, j'ai commencé mon inspection dans l'allée croustilles et boissons (photo #2). Dans cette section pour les croustilles il y avait des étagères de type mélamine et des étagères grillagés. En déplaçant des sacs de chips sur les étagère type mélamine on pouvait facilement voir de débris de sacs rongés sur les tablettes (photos #3 et #4) et sur les étagères grillagés plusieurs sacs étaient rongés (photos #5 et #6). Sur le sol sous toutes les tablettes se trouvaient plusieurs excréments de souris noires et luisants. REZ DE CHAUSSÉE- ÉPICERIE- ALLÉE FRUITS & LEGUMES, PRODUITS BOULANGERIE Dans la section fruits et légumes frais il y avait de boites avec le légumes placés sur des palettes métalliques avec des roues (photo #7). Lors du déplacement de certaines palettes, des excréments de souris et des déchets alimentaires pouvaient être vus sur le sol (photo #8) et sur certaines boites d'oignons on pouvait voir d'excréments de souris (photo #9). J'ai tout de suite demandé au responsable que un nettoyage de boites devrais être effectué. Aux extrémités du présentoir de fruits et légumes se trouvaient de petites étagères avec de sacs d'arachides dans divers formats et différentes saveurs, lors du déplacement de certains sacs, on pouvait voir que plusieurs sacs étaient rongés et sur les étagères il y avait des déchets alimentaires (photo #10). Plus loin il y avait la section destiné pour les produits de boulangerie, en déplaçant certains paquets on pouvait voir que certains étaient rongés et sur l'étagère il y avait des morceaux de plastique et du pain (photo #11). REZ DE CHAUSSÉE- ÉPICERIE- ALLÉE ALIMENTS POUR LES ANIMAUX Cette section avait différentes allées où l'on pouvait trouver des produits pour les animaux tels que les chats, les chiens, les poissons et les oiseaux et ainsi que des accessoires pour chaque espèce. Une grande quantité d'excréments de souris et tâches d'urine était visible directement sur le sol aux extrémités de chaque étagère entre les différents types d'aliments (photos #12, #13 et #14). En déplaçant certains produits des étagères, j'ai constaté la grande quantité d'excréments qui entourait tout le dos de chaque étagère et à tous les niveaux (photo #15). Sur les étagères de vente d'accessoires pour chiens il y avait des lits en tissu qui étaient recouverts d'excréments de souris et une odeur d'urine provenait de cet endroit (photo #16).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021-08-20	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021-08-30
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 547 403 Référence n° 8259	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Il y avait une grande quantité d'excréments de souris et de taches jaunâtres ressemblant à de l'urine sur les étagères de vente de nourriture et d'accessoires pour chats. Il est important de noter qu'il y avait une odeur forte, très désagréable dans cette allée (photos #17, #18 et #19). Il y a eu une destruction volontaire des aliments rongés et un nettoyage- triage des aliments a été initié pendant l'inspection. Il y avait de travaux en cours pour boucher les trous lors de l'inspection.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ- Vente au détail		
N° permis :	0939333-0101-01		
Émis à (exploitant) :	LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA		
Date de délivrance :	2021-01-23		
Date d'expiration :	2022-01-22		
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) TORRES, PATRICIA		Nom et prénom (en majuscules) DESAUTELS, MARC	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021-08-20	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021-08-30
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

Wal-Mart #107789
La Compagnie Wal-Mart du Canada
3820 Boul. de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-28 art.2.1.2 al.1
P.Torres [redacted] M. Desautels [redacted]

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

PERMIS

0939333-0101-01

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

Nature

VENTE AU DÉTAIL

Catégorie

PRÉPARATION GÉNÉRALE

Nombre d'unités de maintien chaud ou froid

78

Période

2021-01-23 au 2022-01-22

Lieu ou véhicule exploité

WAL-MART #1189
3610, BOUL. DE LA CÔTE VERTU
MONTREAL, (Qc)
H4R 1P8

Exploitant

LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

PHOTO #1



PHOTO #2

Wal-Mart #107789
La Compagnie Wal-Mart du Canada
3820 Boul. de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-28 art.2.1.2 al. 1
P.Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #3



PHOTO #4

Wal-Mart #107789
La Compagnie Wal-Mart du Canada
3820 Boul. de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-28 art. 2.1.2 al. 1
P. Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #5



PHOTO #6

Wal-Mart #107789
La Compagnie Wal-Mart du Canada
3820 Boul. de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-28 art.2.1.2 al.1 /
P.Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #7



PHOTO #8

Wal-Mart #107789
La Compagnie Wal-Mart du Canada
3820 Boul. de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-28 art.2.1.2 al.1
P.Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #9



PHOTO #10

Wal-Mart #107789
La Compagnie Wal-Mart du Canada
3820 Boul. de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-28 art.2.1.2 al.1
P.Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #11



PHOTO #12

Wal-Mart #107789
La Compagnie Wal-Mart du Canada
3820 Boul. de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-28 art.2.1.2 al.1
P.Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #13



PHOTO #14

Wal-Mart #107789
La Compagnie Wal-Mart du Canada
3820 Boul. de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-28 art. 2.1 2 al. 1/
P. Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #15



PHOTO #16

Wal-Mart #107789
La Compagnie Wal-Mart du Canada
3820 Boul. de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-28 art.2.1.2 al. 1 /
P.Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #17



PHOTO #18

Wal-Mart #107789
La Compagnie Wal-Mart du Canada
3820 Boul. de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-28 art.2 1.2 al.1
P.Torres [REDACTED] M. Desautels [REDACTED]



PHOTO #19

Historique de la plainte 31618

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 11:23

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 31618

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Santé : ☒

Sans inspection : ☐

Description : La plaignante qui est une cliente régulière qui va à ce Wal Mart 2 à 3 fois par semaine, dit que depuis quelques mois il y a des souris qui se promènent dans plusieurs départements, par exemple : elle a vu 2 sac de chips troués et presque vide, dans le dép. nourriture animal aussi il y a des sacs troués ainsi que dans les sacs de terre dans le département jardin. Elle en a vu une aussi dans le frigidaire du lait. Elle dit que une voisine a signalé le problème au MAPAQ il y a environ 3 semaines.

Info insp. :

Date réception : 2021-04-27 13:30

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 24 heures

Prise en charge : 2021-04-28 08:53

Motifs : Vermine, animaux

Délai réel PeC : 19:23

Délai réel int. : 06:02

Conclue le : 2021-05-13

Conclusion : Fondée

Statut : Complétée

Date statut : 2021-05-13

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

Anonyme, Anonyme

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes									
Établissement	: WAL-MART #1189	Adresse	: 3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	No établ.	: 107789	No exploitant	: 939333	101	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Épicerie avec préparation	District	: 25				

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu

Maîtrisé : ☒

En date du : 2024-01-30

Maîtrisé le : 2024-06-03

	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	2021-04-28 00:00	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2021-02-24 08:15	388	Moyen			10								S.O.				10							50		

Date début enquête : 2021-04-28

Conclusion : Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☒

Notes : 2021-04-28 Présence en très grande quantité d'excréments de souris à plusieurs endroits dans le commerce: rangée chips& boissons, animalerie, jardinage, sous-sol et autres. Sacs de croustilles, sacs d'aliments pour animaux, sacs d'arachides et noix, pains rongés. PJ recommandé pour l'article 2.1.2

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
865037	2021-04-28 13:20	145	107789	WAL-MART #1189	Torres, Patricia	Plainte, Enquête

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
Vermine, animaux, excréments et polluants	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	Constat parchemin
Interventions		Initiations de rappel
Intervention	Date intervention	Motif
Rencontre de l'exploitant par le Superviseur	2021-04-28	

Hygiène et salubrité

concernant des aliments, un établissement ou des employés

Vos coordonnées

Toutes les plaintes sont CONFIDENTIELLES. Vos coordonnées ne seront pas divulguées à l'exploitant du lieu visé par la plainte.

Les renseignements demandés sont nécessaires pour vous joindre, s'il y a lieu, afin d'obtenir un complément d'information. Seul le personnel autorisé du MAPAQ communiquera avec vous, au besoin.

Nom : n/a

Adresse du domicile : n/a

Ville : Montréal

Code postal : n/a

Téléphone : n/a

Courriel : n/a

Note :

Prendre note qu'aucun retour ne sera fait pour les plaintes autres que celles associées à la santé humaine.

Lieu de l'incident ou établissement visé

Pour que votre plainte soit prise en considération, indiquez l'adresse du lieu où s'est produit l'incident ou celle de l'établissement visé par la plainte.

* Champs obligatoires

Nom du lieu ou de l'établissement * : Walt Mart

Adresse du lieu visé* : 3820, Côte-Vertu

Ville* : Saint-Laurent

Code postal : H4P 1P8

Région administrative* Montréal

Téléphone : 514 832-4810

Description

Donnez le plus de renseignements possibles concernant la date de l'incident et l'objet de votre plainte.

La plaignante qui est une cliente régulière qui va à ce Walt Mart 2 à 3 fois par semaine, dit que depuis quelques mois il y a des souris qui se promènent dans plusieurs départements, par exemple : elle a vu 2 sacs de chips troués et presque vides, dans le dép.nourriture animal aussi il y a des sacs troués ainsi que dans les sacs de terre dans le département jardin. Elle en a vu une aussi dans le frigidaire du lait. Elle dit que une voisine a signalé il y a environ 3 semaines le problème au MAPAQ.

Date de l'incident : 2021-04-22

Objet de la plainte

Remplissez la ou les sections qui concernent votre plainte.

La plainte concerne des ALIMENTS

Cochez la ou les cases appropriées :

- ☐ Mauvaise température interne des aliments servis ou vendus
- ☐ Aliments de mauvaise qualité ou impropres à la consommation
- ☐ Aliments périmés
- ☐ Mauvaise apparence, odeur désagréable ou goût douteux des aliments
- ☐ Emballage défectueux
- ☒ Autre. Précisez : souris qui se promènent dans le magasin.

La plainte concerne un ÉTABLISSEMENT

Cochez la ou les cases appropriées. Donnez des détails lorsque c'est possible.

- ☐ Insalubrité des lieux
Précisez (cuisine, salle à manger, toilette, etc.) :
- ☐ Insalubrité d'un équipement ou d'une surface de travail
Précisez : Cliquez ici pour taper du texte.
- ☐ Mauvais état ou utilisation inappropriée d'un équipement
Précisez : Cliquez ici pour taper du texte.
- ☐ Entreposage inadéquat des aliments
Précisez : Cliquez ici pour taper du texte.
- ☒ Présence d'insectes, de vermine ou d'excréments
Précisez : Cliquez ici pour taper du texte.

La situation dure depuis combien de temps (une semaine, un mois, plus d'un mois, etc.)?
3 à 4 mois.

La plainte concerne les EMPLOYÉS

Il peut s'agir de cuisiniers, de serveurs, de gérants, etc.

Cochez la ou les cases appropriées. Donnez des détails lorsque c'est possible.

☐ Malpropreté du personnel

Précisez :[Cliquez ici pour taper du texte.](#)

☐ Mauvaise méthode de travail (exemple : lavage des mains)

Précisez :[Cliquez ici pour taper du texte.](#)

☐ Tenue vestimentaire inappropriée ou endommagée

Précisez :[Cliquez ici pour taper du texte.](#)

☐ Autre. Précisez :[Cliquez ici pour taper du texte.](#)

La situation dure depuis combien de temps (une semaine, un mois, plus d'un mois, etc.)?

Complément d'information

Autres éléments à ajouter :

Historique de la plainte 31597

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 11:28

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 31597

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Date réception : 2021-04-22 12:38

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2021-04-23 09:13

Motifs : Aliment périmé

Santé : ☒

Délai réel PeC : 20:35

Délai réel int. : 01:55

Conclue le : 2021-05-12

Conclusion : Indéterminée

Sans inspection : ☒

Regroupement :

Statut : Complétée

Date statut : 2021-05-12

Description : Le plaignant dit que ça fait 2 fois qu'il achète du jus de pomme Tradition du Verger Paul Jodoin, format 1.6 litres au Walmart et que le jus goûte le vinaigre. Dit que les 2 fois, le jus était expiré. Dit ne pas se souvenir de la date et lorsqu'il regardait la date, il ne la comprenait pas. Dit ne pas avoir les contenants, mais que le Walmart ne doit pas faire les rotations.

Info insp. : PAR TÉLÉPHONE. JUS NON PASTEURISÉ. VOIR SI PLAINTES SIMILAIRES. NE PEUT FAIRE DE SUIVI SANS LOT. INFORMER LE COMMERCE QUE CE JUS A UNE DURÉE DE VIE COURTE

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

Anonyme, Anonyme

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes									
Établissement	: WAL-MART #1189	Adresse	: 3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	No établ.	: 107789	No exploitant	: 939333	101	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Épicerie avec préparation	District	: 25				

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu

Maîtrisé : ☒

En date du : 2024-01-30

Maîtrisé le : 2024-06-03

	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. :																													
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2021-02-24 08:15	388	Moyen			10								S.O.				10							50		
Date début enquête :	2021-04-23				Conclusion : Indéterminée										Responsabilité de l'exploitant : ☐														Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐
Notes :	Parlé à M. Julien Fernandez, gérant. Il va vérifier la rotation, mode de conservation et dates de BB/MA pour déterminer s'il y a une action corrective à prendre. Aucune autre plainte. CC																												

Hygiène et salubrité

concernant des aliments, un établissement ou des employés

Vos coordonnées

Toutes les plaintes sont CONFIDENTIELLES. Vos coordonnées ne seront pas divulguées à l'exploitant du lieu visé par la plainte.

Les renseignements demandés sont nécessaires pour vous joindre, s'il y a lieu, afin d'obtenir un complément d'information. Seul le personnel autorisé du MAPAQ communiquera avec vous, au besoin.

Nom : Anonyme

Adresse du domicile : Anonyme

Ville : Anonyme

Code postal : Anonyme

Téléphone : Anonyme

Courriel : Anonyme

Note :

Prendre note qu'aucun retour ne sera fait pour les plaintes autres que celles associées à la santé humaine.

Lieu de l'incident ou établissement visé

Pour que votre plainte soit prise en considération, indiquez l'adresse du lieu où s'est produit l'incident ou celle de l'établissement visé par la plainte.

* Champs obligatoires

Nom du lieu ou de l'établissement * : Walmart

Adresse du lieu visé* : 3820, Boul. Côte Vertu

Ville* : Montréal

Code postal : N/A

Région administrative* N/A

Téléphone : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Description

Donnez le plus de renseignements possibles concernant la date de l'incident et l'objet de votre plainte.

Date de l'incident : 2021-04-09

Objet de la plainte

Remplissez la ou les sections qui concernent votre plainte.

La plainte concerne des ALIMENTS

Cochez la ou les cases appropriées :

- ☐ Mauvaise température interne des aliments servis ou vendus
- ☐ Aliments de mauvaise qualité ou impropres à la consommation
- ☒ Aliments périmés
- ☐ Mauvaise apparence, odeur désagréable ou goût douteux des aliments
- ☐ Emballage défectueux
- ☐ Autre. Précisez :

La plainte concerne un ÉTABLISSEMENT

Cochez la ou les cases appropriées. Donnez des détails lorsque c'est possible.

- ☐ Insalubrité des lieux
Précisez (cuisine, salle à manger, toilette, etc.) :
- ☐ Insalubrité d'un équipement ou d'une surface de travail
Précisez : Cliquez ici pour taper du texte.
- ☐ Mauvais état ou utilisation inappropriée d'un équipement
Précisez : Cliquez ici pour taper du texte.
- ☐ Entreposage inadéquat des aliments
Précisez : Cliquez ici pour taper du texte.
- ☐ Présence d'insectes, de vermine ou d'excréments
Précisez : Cliquez ici pour taper du texte.

La situation dure depuis combien de temps (une semaine, un mois, plus d'un mois, etc.)?

Cliquez ici pour taper du texte.

La plainte concerne les EMPLOYÉS

Il peut s'agir de cuisiniers, de serveurs, de gérants, etc.

Cochez la ou les cases appropriées. Donnez des détails lorsque c'est possible.

- ☐ Malpropreté du personnel
Précisez : Cliquez ici pour taper du texte.

☐ Mauvaise méthode de travail (exemple : lavage des mains)

Précisez :Cliquez ici pour taper du texte.

☐ Tenue vestimentaire inappropriée ou endommagée

Précisez :Cliquez ici pour taper du texte.

☐ Autre. Précisez :Cliquez ici pour taper du texte.

La situation dure depuis combien de temps (une semaine, un mois, plus d'un mois, etc.)?

Complément d'information

Autres éléments à ajouter :

Dis que ça fait deux fois qu'il achète du jus de pomme Tradition du Verger Paul Jodoin, format 1.6 litres au Walmart et que le jus goûte le vinaigre. Dis que les deux fois, le jus était expiré. Dis ne pas se souvenir de la date et lorsqu'il regardait la date, il ne la comprenait pas. Dis ne pas avoir les contenants, mais que le Walmart ne doit pas faire les rotations.

Établissement # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de souris sur les équipements de réfrigération dans la première rangée. Action prise : Nettoyage débuté pendant l'inspection.

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Mireille Jerome.

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.

Historique de la plainte 31572

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 11:31

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 31572

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Date réception : 2021-04-15 14:17

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2021-04-15 16:29

Motifs : Aliment impropre, Aliment périmé

Santé : ☒

Délai réel PeC : 02:12

Délai réel int. : 00:00

Conclue le : 2021-05-10

Conclusion : Indéterminée

Sans inspection : ☒

Regroupement :

Statut : Complétée

Date statut : 2021-05-10

Description : Le plaignant dit que le Tylenol acheté il y a 3 mois, la date est expiré. Il arrive souvent que les produits sont périmés. Monsieur n'a pas gardé ses factures et ne peut donner de détails.
Aliment visé : Jus de pomme expiré goûtait le vinaigre et poulet comptoir produits cuits goûtait comme des éponges.
Date d'achat de l'aliment visé : 2020-06-30

Info insp. :

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

Anonyme, Anonyme

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes									
Établissement	: WAL-MART #1189	Adresse	: 3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	No établ.	: 107789	No exploitant	: 939333	101	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Épicerie avec préparation	District	: 25				

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu

Maîtrisé : ☒

En date du : 2024-01-30

Maîtrisé le : 2024-06-03

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>	
Dern. plt. enq. :																														
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2021-02-24 08:15	388	Moyen			10								S.O.				10							50			
Date début enquête :	2021-04-15			Conclusion	: Indéterminée										Responsabilité de l'exploitant	: ☒										Non-maîtrise des points critiques en cause	:	☐		
Notes	: TYLENOL PAS UN ALIMENT JUS AUCUNE INFO DE PPRODUIT ACHAT EN JUIN 2020 DÉLAI TROP ESPACÉ POULET PLAINTÉ DE QUALITÉ MD																													

Étiquetage ou affichage erroné

Vos coordonnées

Toutes les plaintes sont CONFIDENTIELLES. Vos coordonnées ne seront pas divulguées à l'exploitant du lieu visé par la plainte.

Les renseignements demandés sont nécessaires pour vous joindre, s'il y a lieu, afin d'obtenir un complément d'information. Seul le personnel autorisé du MAPAQ communiquera avec vous, au besoin.

Nom : Anonyme

Adresse du domicile : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Ville : Code postal : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Téléphone : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Courriel : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Note :

Prendre note qu'aucun retour ne sera fait pour les plaintes autres que celles associées à la santé humaine.

Lieu de l'incident ou établissement visé

Pour que votre plainte soit prise en considération, indiquez l'adresse du lieu où s'est produit l'incident ou celle de l'établissement visé par la plainte.

Nom du lieu ou de l'établissement * : Walmart

Adresse du lieu visé* : 3820 Côte-Vertu

Ville* : Ville Saint-Laurent

Code postal : H4R 1P8

Région administrative* Cliquez ici pour taper du texte.

Téléphone : 514 832-4810

Description

Donnez le plus de renseignements possible concernant l'aliment visé et la date d'achat.

Tylenol il y a 3 mois / date expirée. Il arrive souvent que les produits sont périmés. Monsieur n'a pas gardé ses factures et ne peut donner de détails.

Aliment visé

Nom de l'aliment : Jus de pomme expiré goûtait le vinaigre Comme des éponges.

Marque de l'aliment : Poulet comptoir produits cuits /

Format d'emballage : ????

Code à barres :???

Inscriptions additionnelles fournies sur l'emballage (date limite de consommation [« meilleur avant »], numéro de lot, etc.) : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Date d'achat de l'aliment visé : 2020-06-30

Objet de la plainte

Cochez la ou les cases appropriées :

- ☐ Absence d'étiquette
- ☐ Liste d'ingrédients
- ☐ Absence du nom du fabricant, de l'emballer ou du distributeur
- ☐ Mode de conservation ou de cuisson
- ☐ Allégation santé ou allégation relative à la valeur nutritive
- ☐ Origine des fruits et des légumes frais
- ☐ Allergène non déclaré
- ☐ Poids ou volume de l'aliment
- ☐ Appellation trompeuse
- ☐ Produit biologique
- ☐ Réétiquetage
- ☐ Autre. Précisez :

Compléments d'information

Autres éléments à ajouter :

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Établissement # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

NOTES

Visite de vérification en présence de M. Julien Fernandez, gérant, concernant l'état de la situation suite à l'ordonnance de restriction remise hier. Selon les gestionnaires présents sur les lieux lors de la restriction des opérations, le nettoyage et travaux devraient être terminés et donc nous attendions un appel téléphonique de leur part en date d'aujourd'hui pour vérifier les lieux. Sans cet appel, nous avons décidé de passer vérifier en personne.

Les travaux de nettoyage sont en cours, les rangées restreintes étaient complètement fermées et la plupart des étagères de ces rangées étaient vides. Le gérant prévoit de terminer les travaux jeudi après-midi ou vendredi matin.

Selon une gérante sur place, 12 souris ont été capturées pendant la nuit de mardi à mercredi.

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 Julien Fernandez.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Patricia Torres

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

Courriel: patricia.torres@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carla Canales, Inspecteur
Carla Canales, 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 # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de grande quantité d'excréments de souris à plusieurs endroits dans le commerce: sur des tablettes d'entreposage d'aliments dans l'épicerie, sur le plancher (en dessous les tablettes et des comptoirs) , sur de palettes d'entreposage. Au sous-sol: sur le plancher à différents endroits, sur des tablettes d'entreposage et sur quelques tablettes. ■ Présence de deux souris mortes dans de trappes collantes sous les tablettes d'entreposage d'aliments. ■ Aliments rongés: sacs de croustilles, sacs de maïs, cubes de bouillon, noix, sauce brune et autres. Action prise : Une ordonnance de restriction des activités est remise au responsable. Une poursuite judiciaire a été recommandée. Les aliments rongés ont été détruits volontairement.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de restriction des activités est remise au responsable: Sections fermés: rangés 1, 4, et 5 ainsi que le pain entreposé dans les étagères situées face aux fruits légumes.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 864274	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

PHOTOS PRISES

Suivi concernant la présence de vermine.

À 13h30 le nettoyage et triage des aliments rongés n'a pas encore été complétée donc une ordonnance de restreindre les opérations (interdiction de vente) pour les rangés 1, 4 et 5 de la section épicerie et section où le pain est entreposé dans les étagères situées face aux fruits et légumes a été remise au responsable jusqu'à vendredi 16 avril 2021 inclusivement.

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 Mireille Jerome.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Patricia Torres, Inspecteur
Patricia Torres, Inspecteur

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

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 546 670 Référence n° 8258	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 3820 Boulevard de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8			
Téléphone (résidence) 514 832-4810		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Vente au détail	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2021-04-13 09:00		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
Description de l'infraction En ayant un lieu visé à l'article 2.1.1. qui n'est pas exempt de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit Wal-Mart #1189			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 3820 Boulevard de la Côte Vertu, St Laurent, Québec, H4R 1P8			District judiciaire Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment) Épicerie avec 78 unités de maintien chaud et froid.			N° établissement 107789
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☒ Photographies	
☐ Autre			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée le 13 avril 2021 au commerce avec ma collègue Patricia Torres pour un suivi concernant la présence de souris et leurs excréments. Lors de l'inspection j'ai rencontré Mme Mireille Jerome à qui j'ai remis et expliqué le rapport d'inspection.			
La Compagnie Wal-Mart du Canada exploite le commerce tel qu'inscrit au Registraire des entreprises ainsi que sur le permis du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec de catégorie vente au détail- préparation générale en vigueur jusqu'au 2022-01-22 (Photo #1).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) CANALES, CARLA		Nom et prénom (en majuscules) TORRES, PATRICIA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021 08 30	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021-08-30
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 546 670 Référence n° 8258	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Wal-Mart est un magasin à rayons comprenant un département de mets cuisinés et une boulangerie. Les aliments non périssables se trouvent sur les étagères de l'aire de vente. Tout au long de l'inspection, de nombreux clients sont entrés, ont effectué leurs achats et ont payé avant de quitter. REZ DE CHAUSSEE- ÉPICERIE- ALLÉE FRUITS & LEGUMES, PRODUITS BOULANGERIE Dans la section fruits et légumes frais il y avait de boîtes avec le légumes variés (photo #2). Lors du déplacement de certaines boîtes, il y avait plusieurs excréments de souris mélangés des déchets alimentaires sur le sol (photo #3). Un peu plus loin, dans la section des produits en vrac (photo #4) je me suis penché pour vérifier le plancher en dessous des contenants, j'ai alors vu une souris morte collé sur une piège collante (photo #5). À l'intérieur des boîtes en carton où des produits secs étaient entreposés, il y avait des excréments noirs et luisants en contact avec les emballages des maïs grillé (photo #6 et 7) et du pain pré-emballé dont certains emballages étaient rongés (photo #8). D'autres croustilles étaient entreposés sur des palets en bois, au moment de retirer les boîtes j'ai vu une grande quantité des excréments noirs et luisants sur les palets (photo #9). Aux extrémités du présentoir de fruits et légumes il y avait la section destiné pour l'entreposage des produits de boulangerie, en déplaçant certains paquets de pain j'ai constaté que certains étaient rongés et sur l'étagère il y avait des morceaux de plastique et des miettes de pain éparpillés sur la tablette. REZ DE CHAUSSEE- ÉPICERIE Dans cette section il y avait des étagères avec des tablettes métalliques dont certaines étaient grillagées. J'ai rapidement constaté la présence excréments de souris de façon généralisée en contact avec les emballages des produits (photos #10) dont certains étaient rongés tel que les sachets de sauce brune (photo #11). REZ DE CHAUSÉE-CROUSTILLES ET BOISSONS Dans cette section j'ai constaté la présence des nombreux excréments de souris sur les tablettes d'entreposage des produits tel que: - croustilles au maïs avec des emballages rongés (photo #12) - excréments de souris en contact avec des emballages de cubes de bouillon déshydraté sont certains étaient rongés (photo #13) - excréments de souris en contact avec des sacs de mélange des noix (photo #14), des boissons non-alcoolisées (photo #15 et 16), sur des contenants de bœuf salé (photo #17), sur des contenants de sardines (photo #18), en contact avec des boîtes de biscuits cuits au four farcis aux dates (photo #19). Sur le plancher de la section d'entreposage au sou-sol du magasin il y avait plusieurs excréments de souris noires et luisants en dessous des tablettes et le long des murs (photo #20 et 21). ☒ 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) CANALES, CARLA		Nom et prénom (en majuscules) TORRES, PATRICIA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2020 08 30	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021-08-30
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

ORIGINE			
Direction générale adjointe Qualité de vie Service de l'environnement Inspection des aliments 827, boul. Crémazie Est – bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8		Constat d'infraction n° 310 546 670 Référence n° 8258	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Étant donné la situation constatée, j'avais des motifs raisonnables de croire qu'il y avait un danger imminent pour la vie ou santé des consommateurs. J'ai remis un avis d'intention et une ordonnance de restriction des opérations pour les rangées 1, 4 et 5 ainsi que la section d'entreposage de pain de l'établissement LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA pour une période de 3 jours soit du 2021-04-13 au 2021-04-16.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	MAPAQ- Vente au détail		
N° permis :	0939333-0101-01		
Émis à (exploitant) :	LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA		
Date de délivrance :	2021-01-23		
Date d'expiration :	2022-01-22		
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) CANALES, CARLA		Nom et prénom (en majuscules) TORRES, PATRICIA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021 08 30	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2021-08-30
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le: 2021-04-13 Photo 1, 2 art 2.1.2
C.Canales [redacted] P. Torres [redacted]

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

PERMIS

0939333-0101-01

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

Nature

VENTE AU DÉTAIL

Catégorie

PRÉPARATION GÉNÉRALE

Nombre d'unités de maintien chaud ou froid

78

Période

2021-01-23 au 2022-01-22

Lieu ou véhicule exploité

WAL-MART #1189
3610, BOUL. DE LA CÔTE VERTU
MONTREAL, (Qc)
H4R 1P8

Exploitant

LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA

Tél. : 1 800 463-6210



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

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

PHOTO #1



PHOTO #2

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-13 Photo 3,4 art 2.1.2
C.Canales [REDACTED] P. Torres [REDACTED]



PHOTO #3



PHOTO #4

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le: 2021-04-13 Photo 5, 6 art 2.1.2
C.Canales [REDACTED] P. Torres [REDACTED]



PHOTO #5



PHOTO #6

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le: 2021-04-13 Photo 7, 8 art 2.1.2
C.Canales [REDACTED] P. Torres [REDACTED]



PHOTO #7



PHOTO #8

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le: 2021-04-13 Photo 9, 10 art 2.1.2
C.Canales [REDACTED] P. Torres [REDACTED]



PHOTO #9



PHOTO #10

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le: 2021-04-13 Photo 11, 12 art 2.1.2
C.Canales [REDACTED] P. Torres [REDACTED]



PHOTO #11



PHOTO #12

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le: 2021-04-13 Photo 13,14 art 2.1.2
C.Canales [REDACTED] P. Torres [REDACTED]



PHOTO #13



PHOTO #14

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le: 2021-04-13 Photo 15-16 art 2.1.2
C.Canales [REDACTED] P. Torres [REDACTED]

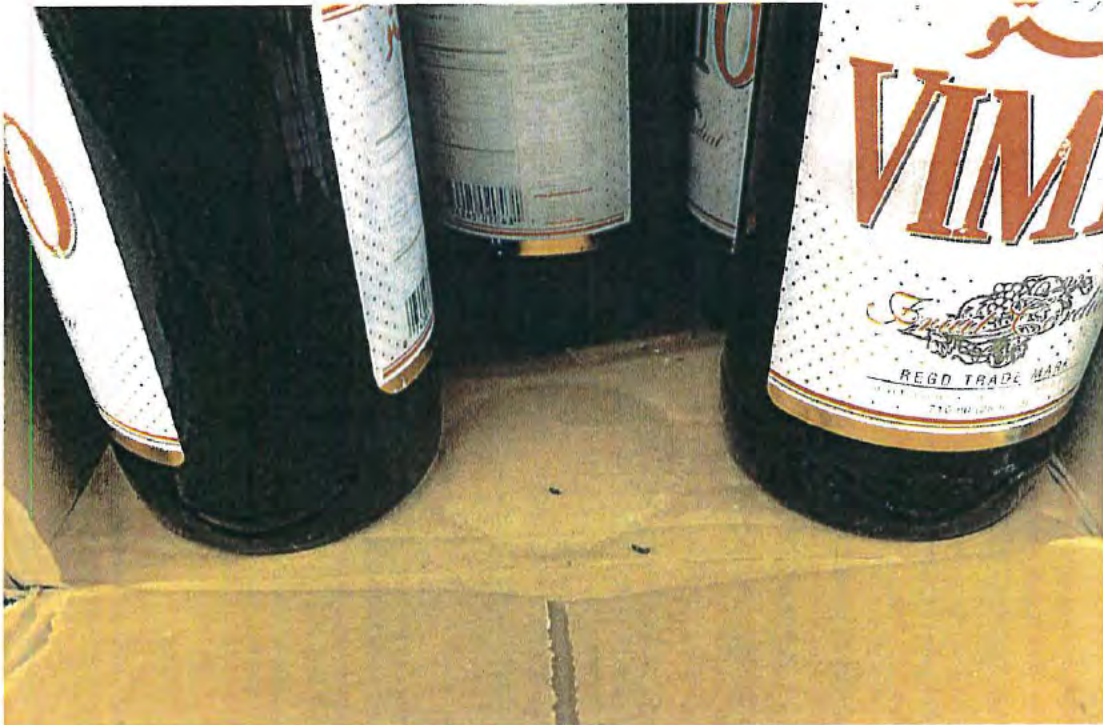


PHOTO #15



PHOTO #16

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le 2021-04-13 Photo 13, 18 art 2.1.2
C.Canales [REDACTED] P. Torres [REDACTED]



PHOTO #17



PHOTO #18

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le: 2021-04-13 Photo 19, 20 art 2.1.2
C.Canales [REDACTED] P. Torres [REDACTED]



PHOTO #19



PHOTO #20

WAL-MART #107789
LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
3820 Boul. de la Côte Vertu, St. Laurent, Québec, H4R 1P8
Photos prises le: 2021-04-13 Photo 21 art 2.1.2
C.Canales P. Torres



PHOTO #21

Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 280-4300
Télécopieur : (514) 280-4318
www.ville.montreal.qc.ca

Date : 2021-04-13

Nom de l'exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA

Adresse : 3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8

Nom du commerce : WAL-MART #1189

Numéro du commerce (VM) : 107789

Numéro du commerce (MAPAQ) : 0939333-101

Objet : **Avis d'intention d'ordonner de restreindre l'exploitation d'un établissement**
(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)

MME. Mireille Jerome

J'ai, à titre de personne autorisée à agir à titre d'inspecteur en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29), des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs à savoir,

- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE SOURIS SUR DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS
- IL Y A PRÉSENCE DE SOURIS MORTES DANS LES AIRES D'ENTREPOSAGE
- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE SOURIS À PLUSIEURS ENDROITS DANS LES AIRES D'ENTREPOSAGE
- IL Y A DES ALIMENTS RONGÉS PRÊTS À MANGER

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de restreindre l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus cinq (5) jours. Telle est mon intention.

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue à l'égard de l'ordonnance de restreindre vos opérations.

À cet effet, un délai de 15 minutes vous est accordé à partir du moment de la notification de la présente pour me présenter vos observations ou documents.



Personne autorisée



Témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 2021-04-13 à 11:00

Avis d'intention remis à (nom et fonction) : Mme Mireille Jerome, Gérante



Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal
(Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 280-4300
Télécopieur : (514) 280-4318
www.ville.montreal.qc.ca

Montréal, le 2021-04-13

EXPLOITANT : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA

ADRESSE : 3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8

NOM DU COMMERCE : WAL-MART #1189

NUMÉRO COMMERCE(VM) 107789

NUMÉRO DU COMMERCE(MAPAQ) : 0939333-101

ORDONNANCE DE RESTREINDRE L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT

(article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, L.R.Q., c. P-29)

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE SOURIS SUR DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE DE SOURIS MORTES DANS LES AIRES D'ENTREPOSAGE

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE SOURIS À PLUSIEURS ENDROITS DANS LES AIRES D'ENTREPOSAGE

Attendu que : IL Y A DES ALIMENTS RONGÉS PRÊTS À MANGER

Attendu que : compte tenu de ce qui précède, j'ai des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.

PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA « LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES » : JE VOUS ORDONNE DE CESSER DE FAIRE la vente de produits situés dans les rangées 1, 4 et 5 ainsi que le pain entreposé dans les étagères situés face aux fruits et légumes)

POUR UNE PÉRIODE DE 3 **JOURS**, SOIT JUSQU'AU Vendredi 16 Avril 2021 INCLUSIVEMENT, À VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8

Quiconque enfreint cette ordonnance est passible d'une amende minimale de 5 000 \$ (L.R.Q., c. P-29, a. 45.2).

Prenez également avis : Qu'une mainlevée de la présente ordonnance peut être donnée avant l'expiration de la période si vous démontrez que la situation y donnant lieu a été corrigée et que vous vous êtes conformé aux conditions exigées, à savoir :

Que la présente ordonnance prend effet au moment de sa notification à vous ou à toute autre personne responsable de votre établissement.

Signature de la personne autorisée

Signature témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 2021-04-13 à 13:30

Ordonnance remise à (nom et fonction): Mme Mireille Jerome, Gérante

Établissement # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen faible**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Des emballages d'aliments étaient rongés. Il y avait entre autres un emballage de graine de lin, un emballage de graine de lin en poudre, un sac de chips de patate douce, 1 emballage de mélange vitalité. Action prise : Destruction volontaire des ces aliments par la responsable.
2 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence en très grande quantité d'excréments de souris à plusieurs endroits dans le commerce dont sur des tablettes d'entreposage alimentaires dans l'épicerie. Il y a des excréments sur divers emballages et boîtes alimentaires dans l'épicerie et au sous-sol sur des sacs de riz et un sac de pain. Il y a des excréments de souris dans des boîtes alimentaires dans l'épicerie. Il y a des excréments sur des palettes d'entreposage alimentaire au sous-sol. ■ Il y avait des excréments sur une boîte de papier parchemin, sur la base d'étagère/chariot, mobiles. Il y a aussi des emballages d'aliments rongés. Des débris d'aliments se trouvent sur des tablettes de vente d'aliments mélangés à des excréments de souris. Il y a des brocolis qui se trouvaient dans un réfrigérateur de vente qui avaient été retirés de la vente juste avant mon arrivée car ils avaient été rongés. Des excréments étaient toujours présents dans la ventilation de ce réfrigérateur. ■ Des excréments de souris sont présents sur le plancher le long de réfrigérateurs, d'étagères, de murs, des étuves, du lave-vaisselle et autres. Il y en a quelques uns dans la chambre froide des fruits et légumes et chambre froide des produits laitiers. Action prise : Grand nettoyage avec plusieurs employés débuté dans l'aire de vente de l'épicerie ainsi que le nettoyage dans l'aire de préparation et chambre froide des fruits et légumes.

3	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Voir recommandations juxtaposées. VOUS DEVEZ NETTOYER TOUS LES JOURS AVANT LE DÉBUT DES OPÉRATIONS (ET LORSQUE NÉCESSAIRE) LES EXCRÉMENTS ET SURFACES CONTAMINÉES DE FAÇON ADÉQUATE.
4	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ L'eau chaude n'était pas activée à l'évier de lavage des mains de l'aire de préparation/cuisson des aliments (eau courante activée avec une pédale). Action prise : L'eau chaude a été activée.

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

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 862322	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments. Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
Note: Voir à nettoyer la grille de la ventilation du plafond de l'aire de cuisson du poulet (près de la chambre réfrigérée) qui est poussiéreuse. Voir à utiliser un contenant lavable pour entreposer votre matériel alimentaire dans l'aire de préparation et non une boîte réutilisée (absorbant et non lavable). Enquête de plainte publique reçue au sujet de la présence d'une souris dans le commerce. L'inspection a été fait en compagnie de la gérante adjointe de l'exploitation Madame Naïma Medani. La responsable me dit que la compagnie Orkin vient au commerce aux deux semaines pour l'extermination et qu'à certains moments ils sont venus chaque semaine. Elle me dit que Orkin avait demandé qu'il y ait un grand nettoyage du magasin et qu'ensuite il y aurait 5 à 6 techniciens de Orkin qui allaient venir pour l'extermination. Il y a eu des bas de murs et de portes qui ont été bloquées avec des grillages métalliques ou plaques métalliques (principalement sur le mur qui donne sur le corridor menant à d'autres commerces. 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 Madame Naïma Medani.
--

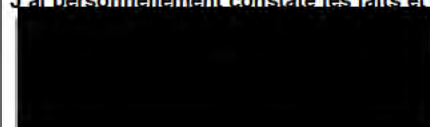
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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.

Historique de la plainte 31364

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 11:34

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 31364

Ordres de tri

Groupes

TIA	: ☐	Date réception	: 2021-02-22 21:22	Délai ciblé PeC	: 24 heures	Délai ciblé int.	: 24 heures	Prise en charge	: 2021-02-23 12:57	Motifs	: Vermine, animaux
Santé	: ☒			Délai réel PeC	: 15:35	Délai réel int.	: 22:27	Conclue le	: 2021-03-10	Conclusion	: Fondée
Sans inspection	: ☐	Regroupement	:					Statut	: Complétée	Date statut	: 2021-03-10
Description	:	Date de l'incident: 2021-02-17 La plaignante a vu un rat dans une des allées du magasin. Elle en a fait part au commis qui a tout simplement répondu, que lorsqu'il fait froid, ils rentrent par la porte arrière.									
Info insp.	:	ibr dû									

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2021-02-23	Retour plaig.

Enquêtes											
Établissement	:	WAL-MART #1189	Adresse	:	3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	No établ.	:	107789	No exploitant	:	939333 101
Secteur activités	:	Détaillant-restaurateur	Catégorie	:	Épicerie avec préparation	District	:	25			
Charges de risque											

Niveau de risque	:	Aigu		Maîtrisé	:	☒					
En date du	:	2024-01-30		Maîtrisé le	:	2024-06-03					

	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.	: Régulière	2	2021-02-24 00:00	388	Moyen			10								S.O.				10							50		
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2018-04-09 08:20	250	Moyen faible			10				10	10			S.O.												10	

Date début enquête :	2021-02-24			Conclusion	:	Plainte fondée				Responsabilité de l'exploitant	:	☒		Non-maîtrise des points critiques en cause								:	☒	
----------------------	------------	--	--	------------	---	----------------	--	--	--	--------------------------------	---	-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	-------------------------------------	--

Notes : 2021-02-24: Présence en très grande quantité d'excréments de souris à plusieurs endroits dans le commerce dont sur des tablettes d'entreposage alimentaires dans l'épicerie. Il y a des excréments sur divers emballages et boîtes alimentaires dans l'épicerie et au sous-sol sur des sacs de riz et un sac de pain. Il y a des excréments de souris dans des boîtes alimentaires dans l'épicerie. Il y a des excréments sur des palettes d'entreposage alimentaire au sous-sol. Il y avait des excréments sur une boîte de papier parchemin, sur la base d'étagère/chariot, mobiles.

Il y a aussi des emballages d'aliments rongés. Des débris d'aliments se trouvent sur des tablettes de vente d'aliments mélangés à des excréments de souris. Il y a des brocolis qui se trouvaient dans un réfrigérateur de vente qui avaient été retirés de la vente juste avant mon arrivée car ils avaient été rongés. Des excréments étaient toujours présents dans la ventilation de ce réfrigérateur. Des excréments de souris sont présents sur le plancher le long de réfrigérateurs, d'étagères, de murs, des étuves, du lave-vaisselle et autres. Il y en a quelques uns dans la chambre froide des fruits et légumes et chambre froide des produits laitiers. Des emballages d'aliments étaient rongés. Destructrions volontaires. La responsable me dit que la compagnie Orkin vient au commerce aux deux semaines pour l'extermination et qu'à certains moments ils sont venus chaque semaine. Elle me dit que Orkin avait demandé qu'il y ait un grand nettoyage du magasin et qu'ensuite il y aurait 5 à 6 techniciens de Orkin qui allaient venir pour l'extermination. Il y a eu des bas de murs et de portes qui ont été bloquées avec des grillages métalliques ou plaques métalliques (principalement sur le mur qui donne sur le corridor menant à d'autres commerces. Nettoyage débuté. Avis de non conformité donné. J.A.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
862322	2021-02-24 08:15	215	107789	WAL-MART #1189	Asnong, Jolaine	Régulière, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection		
Exigence	Article	Infractions
Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, autrement non conforme	Loi P-29, art. 3	Avis d'infraction
Vermine, animaux, excréments et polluants	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	
Vermine, recommandations	Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1	
Installations pour le lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3	
Registre des titulaires d'une attestation de la formation obligatoire	Loi P-29, r.1, art. 2.2.4.3	
Destructrions volontaires		Saisies
Quantité	Aliment/appareil	No PV Type de saisie
1.2 kg	denrée sèche	

Historique de la plainte 31114

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 11:36

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 31114

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Santé : ☒

Sans inspection : ☒

Description : Plainte reçue de l'ACIA : Dans sa plainte, il indique qu'il acommandé en ligne sur Walmart.ca, 2 paquets de bacon Ready Crisp et arrivant chez lui, il a constaté que les 2 paquets avaient une date meilleur avant le 7 novembre 2020. Il a donc contacter le magasin ou on l' a demander d'aller directement au magasin pour échanger les paquets de viande. Il se demande à combien d'autres personnes est-ce que ce produit a été vendu? Inacceptable.

Info insp. : par tel

Date réception : 2020-12-23 09:27

Délai ciblé PeC : 48 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2020-12-23 12:54

Motifs : Aliment périmé

Délai réel PeC : 00:00

Délai réel int. : 00:00

Conclue le :

Conclusion :

Regroupement :

Statut : En traitement

Date statut : 2020-12-23

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2020-12-23	Retour plaig.

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes									
Établissement	: WAL-MART #1189	Adresse	: 3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	No établ.	: 107789	No exploitant	: 939333	101	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Épicerie avec préparation	District	: 25				

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu

En date du : 2024-01-30

Maîtrisé : ☒

Maîtrisé le : 2024-06-03

Dern. plt. enq. :	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
IBR / 5M préc. : Régulière		2	2018-04-09 08:20	250	Moyen faible			10				10	10			S.O.												10	

Date début enquête : 2020-12-23

Conclusion : Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant : ☐

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Discussion avec l'adjointe gérante, Mohrnaz Nazanian, qui n'a pas reçu de plainte du même genre à saconnaissance. Le gérant de l'épicerie est adbent, mais elle va demander aux employés de regarder la rotation des stock et de faire les interventions nécessaire. IP

Établissement # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

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
51770	Denrée sèche	Riz basmati cru étuvé. Emballage intact. Marque: Basmati Tilda. Format: 4,54kg CUP: 725299061937 Lot: LG51121418 (18348). Fabricant/Importé par: Hain-Celestial Canada, ULC., Toronto, Canada. Distribué par Walmart Logistics (2401 SCM Way, Cornwall, ON, K6H 5R5)	23	

NOTES

Raison de la visite: Plainte concernant du riz basmati de la marque Tilda (odeur/gout chimique).

Le produit est assez nouveau (quelques mois) et aucune plainte n'a été signalée jusqu'à présent.

Un paquet a été ouvert avec l'un des gestionnaires. J'ai détecté une légère odeur (plastique, odeur chimique).

D'autres analyses seront effectuées sur un sac intact que j'ai prélevé.

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. Yahia Benjelloun.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Malia Bensouilah

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.

Historique de la plainte 27842

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 11:38

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 27842

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Date réception : 2019-06-20 12:00

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2019-06-21 11:54

Motifs : Aliment impropre

Santé : ☒

Délai réel PeC : 23:54

Délai réel int. : 22:36

Conclue le :

Conclusion :

Sans inspection : ☐

Regroupement :

Statut : En traitement

Date statut : 2019-06-21

Description :

Le 4 juin la famille a acheté au Walmart sur Cote-Vertu, du riz basmati de la marque Tilda format 4,54 kg. Date meilleur avant 20 novembre 2020. CUP 725299061937. La mère de famille d'origine Indienne qui connaît bien le riz Basmati et son odeur habituelle maintient que l'odeur n'était pas normal. Elle a lavé le produit plusieurs fois avant de le cuire et malgré tout le riz n'était pas normal et elle dit avoir souffert de maux de ventre après sa consommation.

Info insp. :

Restant disponible au domicile à prélever mardi 25 juin. Aller au Walmart prélever un échantillon du même lot: Basmati Tilda format 4,54kg CUP 725299061937 meilleur avant 2020-11-20 demander s'il y a eu d'autres plaintes. Nous enverrons l'échantillon au MAPAQ pour analyse. MM

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2019-06-25 2019-06-28 2020-02-18	Retour plaig. Transfert Rétro.

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Aliments									
Type aliment	: denrée sèche	Nom usuel	: Riz Basmati Golden Sella de la marque TILDA	Catégorie	:	Marque com.	: TILDA	Pays d'origine	: Inde
Format	: 4.54KG	No lot	: LG51121418 (18348)	CUP	: 72529906061937	Manufacturier	: TILDA	Importateur	: Hain-Celestial Canada, ULC., Toronto, Canada
Détaillant	: Walmart, 3610 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	Distributeur	: Walmart Logistics (2401 SCM Way, Cornwall, ON, K6H 5R5)	Agent légal	:				

Enquêtes												
Établissement	:	WAL-MART #1189	Adresse	:	3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	No établ.	:	107789	No exploitant	:	939333	101
Secteur activités	:	Détaillant-restaurateur	Catégorie	:	Épicerie avec préparation	District	:	25				

Charges de risque											
Niveau de risque		: Aigu	Maîtrisé		: ☒						
En date du		: 2024-01-30	Maîtrisé le		: 2024-06-03						

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>	
Dern. plt. enq.	: Plainte	2	2019-06-25 00:00	S.O.	S.O.																									
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2018-04-09 08:20	250	Moyen faible			10				10	10			S.O.												10		

Date début enquête : 2019-06-25

Conclusion : Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Enquête Walmart: Malia Bensouilah
Raison de la visite: Plainte concernant du riz basmati de la marque Tilda (odeur/gout chimique).

Le produit est assez nouveau (quelques mois) et aucune plainte n'a été signalée jusqu'à présent.
Un paquet a été ouvert avec l'un des gestionnaires. J'ai détecté une légère odeur (plastique, odeur chimique).
D'autres analyses seront effectuées sur un sac intact que j'ai prélevé.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
836580	2019-06-25 11:45	60	107789	WAL-MART #1189	Bensouilah, Malia	Plainte

Échantillons prélevés						
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques		Interprétation
51770			denrée sèche	Riz basmati cru étuvé. Emballage intact. Marque: Basmati Tilda. Format: 4,54kg CUP: 725299061937 Lot: LG51121418 (18348). Fabricant/Importé par: Hain-Celestial Canada, ULC., Toronto, Canada. Distr bué par Walmart Logistics (2401 SCM Way, Cornwall, ON, K6H 5R5)		
	Type d'analyse		Résultat	Interprétation		
	Divers MAPAQ					

Domicile : Adresse :
Date début enquête : 2019-06-25 :
Notes : Prélèvement du restant de riz basmati cru.
Selon c'est la première fois qu'elle achète cette marque de riz basmati et en ouvrant le sac elle a constatée que le riz avait une odeur chimique (même après plusieurs lavage). Le paquet était intact lors de l'achat.

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
836572	2019-06-25 10:30	55			Bensouilah, Malia	Plainte

Échantillons prélevés						
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation	
51767			denrée sèche	Riz basmati cru. Emballage ouvert, restant 3/4. Marque: Basmati Tilda. Format: 4,54kg CUP: 725299061937 Lot: LG51121418 (18348). Acheté de chez Walmart.		
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation	
			Divers MAPAQ			

Établissement # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

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
49397	Crème glacée molle chocolat	Crème glacée Oréo Chocolat, 1.5L, CUP 055000371285, LOT 850375 S 19:38 BB/MA 2020-07-03.	-18	

NOTES

Plainte #25659: matière étrangère dans crème glacée.
Tel que convenu svp me faire parvenir la facture d'achat de cet aliment.

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Abdellah Toubi & Mme Julie Gresko.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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.

Historique de la plainte 25659

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 11:39

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 25659

Ordres de tri

Groupes

TIA

Santé

Sans inspection

Description

Info insp.

☐

☒

☐

Date réception

Regroupement

: 2018-10-01 11:15

:

Délai ciblé PeC

Délai réel PeC

: 24 heures

: 01:47

Délai ciblé int.

Délai réel int.

: 24 heures

: 00:33

Prise en charge

Conclue le

Statut

: 2018-10-01 13:02

:

: En traitement

Motifs

Conclusion

Date statut

: Matière étrangère

:

: 2018-10-01

Morceau de plastique ou vitre dans sa crème glace. L'homme parle anglais

: Obtenir information (photos si poss ble) du plaignant, photos de la boite à crème glacée avec tout information nécessaire à un éventuel transfert ACIA (cup, fabricant, marque, etc).
A l'établissement essayer d'échantillonner le même lot/cup. Sinon obtenir info sur le distributeur avec facture à l'appui, svp. C.A.

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2018-10-01 2018-12-05 2019-05-31	Retour plaig. Transfert Rétro.

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
COG, COG	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	418 643-3256

Aliments									
Type aliment	: crème glacée	Nom usuel	: Oréo Chocolat	Catégorie	:	Marque com.	: Chrisitie	Pays d'origine	: Canada
Format	: 1.5L	No lot	: 81850375 S 19:38	CUP	: 55000371285	Manufacturier	: Nestlé Canada Inc., North York, Ont.M2N 5S8	Importateur	:
Détaillant	: Wal-Mart #1189, 3610 Boul. Côte-Vertu, St-Laurent,H4R 1P8	Distributeur	:	Agent légal	:	Notes	: BB/MA 2020-07-03.		

Enquêtes												
Établissement	:	WAL-MART #1189	Adresse	:	3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	No établ.	:	107789	No exploitant	:	939333	101
Secteur activités	:	Détaillant-restaurateur	Catégorie	:	Épicerie avec préparation	District	:					

Charges de risque															
Niveau de risque	: Aigu				Maîtrisé	: ☒									
En date du	: 2024-01-30				Maîtrisé le	: 2024-06-03									

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq.	: Plainte	2	2018-10-02 00:00	S.O.	S.O.																								
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2018-04-09 08:20	250	Moyen faible			10				10	10			S.O.												10	

Date début enquête : 2018-10-02

Conclusion : Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant : ☐

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Le plaignant dit avoir acheté la crème glacée il y a 2 semaines. Il en avait pris une fois, là c'était la seconde fois, sa mère en prenant une bouchée a senti quelque chose de dur dans sa bouche, c'était un morceau de plastique. Elle l'a retirée de sa bouche et n'a pas été blessée.
Photos en pièces jointes a la plainte.
Il n'y a pas eu d'autre plainte à cet effet au Wal-Mart. JM#88

Visites						
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
824300	2018-10-02 17:20	65	107789	WAL-MART #1189	Marceau, Josée	Plainte

Échantillons prélevés						
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques		Interprétation
49397			crème glacée molle chocolat	Crème glacée Oréo Chocolat, 1.5L, CUP 055000371285, LOT 850375 S 19:38 BB/MA 2020-07-03.		Conforme
Type d'analyse			Résultat	Interprétation		
Matière étrangère alim.			Absence	Conforme		

Domicile : [redacted] Adresse : : :
Date début enquête : 2018-10-01 : : :
Notes : J'ai appelé au [redacted] - numéro pas en service
J'ai appelé au [redacted] et j'ai laissé un message sur boîte vocale. JM#88
M [redacted] m'a rappelé vers 16H35, il m'a envoyé les photos. Elles sont classées dans plainte par année. Il a pris de la crème glacée dans 2 petits contenants et sa mère en a mangé et dans sa bouche a trouvé que ça avait une texture bizarre et ra sorti, un genre de morceau de plastique. Elle n'a pas été blessé. Il a conservé le tout, je vais le tenir au courant.JM#88

Compte rendu d'appel

Signalement	MAPAQ-I-181001-68
Type d'appel	Téléphone
Reçu par	Laurie Beaumont (BEAL08)
Date et heure de l'appel	2018-10-01 11:11
Partenaire	Mapaq - Inspection des aliments
Date et heure de l'événement	2018-09-28

Coordonnées

Appelant	
Organisme/fonction	Citoyen
Téléphone	

Localisation de l'événement

Nom du restaurant ou de l'épicerie : Walmart

3820 Boulevard de la Côte-Vertu, Saint-Laurent, QC H4R 1P8

Municipalité : Montréal (V) (66023)

MRC : Montréal

Région administrative : Montréal

RBQ : LAV

Inspection des aliments

Type d'événement	
Type	Plainte relative à la salubrité alimentaire
Toxi-infection alimentaire, plainte relative à la salubrité alimentation et rappel d'un produit par le fabricant	
Nom de l'aliment acheté / consommé	crème glacé chocolat
Nom du restaurant ou de l'épicerie	Walmart

Description sommaire de l'événement

morceau de plastique ou vitre dans sa crème glace.

L'homme parle anglais

Traitement et suivi

Traitement : traitement immédiat

Informations transmises à :

- MAPAQ-Montréal

Établissement # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

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
48490	Croquette de poulet	Croquettes de poulet cru panées de marque Janes, 800g, CUP 069299124903, m.avant 2019 JA 23 EST 374	-18	
48492	Croquette de poulet	Croquettes de poulet cru panées de marque Zah ba Halal, Maple Lodge Farms, 908g, CUP 067714004052, Canada 578, m.avant 2019 MA 09 B1.	-18	

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. Abdellah Toubi.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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 # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

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	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Aliment altéré de manière à le rendre impropre. Fromages cheddar doux P'tit Québec de couleur orange, 460g avec présence de dépôts blanchâtres sur presque toute leur surface. Un de ces fromages a le sous-vide qui n'est plus présent, l'emballage est rempli d'air. Action prise : Il a été demandé de corriger la situation.
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Produit exposé à une source de contamination. Tableaux de liège avec punaises, dont un est situé sur le mur derrière la table d'emballage et de pesée des produits de boulangerie/pâtisserie. Action prise : Situation corrigée à ma demande pour le tableau derrière la table de la boulangerie/pâtisserie.
3	Effectuer une rotation adéquate des aliments de manière à en assurer l'innocuité.	■ Aliments dont la date meilleur avant du fabricant est dépassée. Ex.: fondue parmesan m.avant 31 mars 2018 et jambons Maple Leaf Mère Michèle m.avant 6 avril 2018. Action prise : Il a été demandé de corriger la situation.
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.	■ Présence de saleté et débris sur le plancher sous les tables de travail de la boulangerie, devant le four de cuisson, un peu d'eau stagnante sur le sol derrière le lave-vaisselle, un peu de poussière sur la majorité des tablettes de contenants d'aliments de l'épicerie et poussière et débris sur le plancher sous les tablettes d'épicerie.
5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Tuile acoustique manquante au plafond de la plonge et grillage de la sortie d'air juste au-dessus des 3 cuves de la plonge.

AUTRES REMARQUES

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

1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ La résille de l'employée ne recouvrait pas entièrement ses cheveux. Action prise : Situation corrigée à ma demande.
---	---	--

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Julie Gresko.

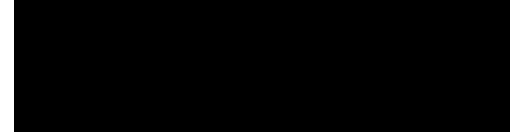
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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 # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

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	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.	■ Espace au bas d'une porte du commerce dans l'aire de vente, au rez-de-chaussée, donnant dans le couloir entre le Wal-Mart et les restaurants.

NOTES	
Suivi concernant l'infestation de blattes dans l'édifice à certains endroits. L'inspection a été effectuée avec Mme Caterina Conca, directrice. Article 2.1.2 Conforme Le rapport a été rédigé hors de l'établissement. 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 Envoyé par la poste.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
Nom de l'inspecteur : Josée Marceau 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.

Historique de la plainte 22404

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 11:43

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 22404

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Date réception : 2017-08-21 10:21

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2017-08-21 15:42

Motifs : Étiquetage - étalage - inscriptions obligatoires - détaillant (2120D)

Santé : ☐

Délai réel PeC : 05:21

Délai réel int. : 23:18

Conclue le :

Conclusion :

Sans inspection : ☒

Regroupement :

Statut : En traitement

Date statut : 2017-08-21

Description : Le produit n'a aucune information nutritionnelle. Sauce Big-Mac de McDonald (Heinz).

Info insp. : plainte déjà envoyée à l'agence

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2017-08-22	Retour plaig.

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
COG, COG	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	418 643-3256

Enquêtes									
Établissement	: WAL-MART #1189	Adresse	: 3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	No établ.	: 107789	No exploitant	: 939333	101	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Épicerie avec préparation	District	:				

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu

Maîtrisé : ☒

En date du : 2024-01-30

Maîtrisé le : 2024-06-03

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq. :																													
IBR / 5M préc. :	Régulière	1	2015-02-23 10:20	210	Moyen faible																								

Date début enquête : 2017-08-22

Conclusion : Plainte fondée

Responsabilité de l'exploitant : ☐

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Compte rendu d'appel

Signalement	MAPAQ-I-170821-53
Type d'appel	Téléphone
Reçu par	Jean-Philippe Morin (MORJ33)
Date et heure de l'appel	2017-08-21 10:17
Partenaire	Mapaq - Inspection des aliments

Coordonnées

Appelant	
Organisme/fonction	Citoyen
Téléphone	

Localisation de l'événement

Nom du restaurant ou de l'épicerie : Wal-Mart

3820 Boulevard de la Côte-Vertu, Montréal H4R1P8

Municipalité : Montréal (66023)

MRC : Montréal

Région administrative : Montréal

RBQ : LAV

Inspection des aliments

Type d'événement	
Type	Plainte relative à la salubrité alimentaire
Toxi-infection alimentaire, plainte relative à la salubrité alimentation et rappel d'un produit par le fabricant	
Nom de l'aliment acheté / consommé	sauce big-mac de McDonald
Nom du fabricant	Mc Donald - Heinz
Nom du restaurant ou de l'épicerie	Wal-Mart

Description sommaire de l'événement

Le produit n'a aucune information nutritionnel.

Traitement et suivi

Traitement : traitement immédiat

Informations transmises à :

- MAPAQ-Montréal

Historique de la plainte 19110

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 11:45

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 19110

Ordres de tri

Groupes

TIA

: ☒

Date réception

: 2016-06-05 11:30

Délai ciblé PeC

: 24 heures

Délai ciblé int.

: 48 heures

Prise en charge

: 2016-06-05 11:30

Motifs

: Aliment impropre

Santé

: ☒

Délai réel PeC

: 00:00

Délai réel int.

: 00:00

Conclue le

: 2017-08-16

Conclusion

: Indéterminée

Sans inspection

: ☒

Regroupement

:

Statut

: Complétée

Date statut

: 2017-08-16

Description

: La DSP de Montréal avise le MAPAQ concernant une poss ble réaction allergique. Il s'agit de deux enfants, voisins qui ont mangé le mardi ou mercredi, vers 20 heures un steak avec de riz préparé par le père de la fille. Le steak a été acheté dans la semaine du 23/05 à l'état réfrigéré et congelé jusqu'à l'utilisation. Il s'agit d'un biftec de faux-filet assaisonné avec épices à biftec de Montréal, format 350g, CUP: 6 0538876544 4, MA: 2016.MA 25. Une trentaines de minutes après la consommation la fille est venue dire a son père qu'elle ressent des picotements sur le bras et par la suite son bras a été couvert par l'urticaire. Un peu d'urticaire est apparue sur la jambe. Le père a appliqué du calamine et le lendemain il n'y avait plus. Le garçon voisin a eu les mêmes symptômes. Aucune allergie connue, enfants en bonne santé. Aucun DX. Monsieur croit qu'il y a des contaminants nocifs dans l'assaisonnement du steak. Restant au domicile pour analyses.

Info insp.

: SVP: Enquête de plainte téléphonique. Voir plaintes reçues pour le même produit (photos sur le S). Quantité vendue dans la semaine de 23/05?

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2016-06-05	Retour plaig.
								2016-06-06	Signal. MAPAQ
								2017-08-16	Rapp. MAPAQ

Détails toxi-infection													
Nombre de personnes présentes :				Nombre de personnes ayant consommé :				Nombre de personnes malades :		2		Nombre de personnes ayant consulté un médecin :	
Notes personnes :						Notes aliments :							
Personnes impliquées													
#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD	
Aliments consommés													
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé										

Enquêtes									
Établissement	: WAL-MART #1189	Adresse	: 3820 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8	No établ.	: 107789	No exploitant	: 939333	101	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Épicerie avec préparation	District	:				

Charges de risque									
Niveau de risque	: Aigu	Maîtrisé	: ☒						
En date du	: 2024-01-30	Maîtrisé le	: 2024-06-03						

Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq. :																												
IBR / 5M préc. :	Régulière	1	2015-02-23 10:20	210	Moyen faible																							

Date début enquête : 2016-06-06

Conclusion : Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant : ☐

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Appel téléphonique avec M. Chris Bain, il indique que les paquets de viande sont reçus par paquets de 4. La semaine du 23/05, 4 paquets ont été vendus. Information concernant les lots (# de lot ou BB/MM) vendus non-disponible. Aucun autre plainte.

Domicile

:

Adresse

:

:

:

:

Date début enquête

:

2016-06-05

:

:

:

Notes

:

Enquête concernant cet incident. DM

Établissement # 107789

WAL-MART #1189
WALMART
3820 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA
Dossier : 0939333-0101

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	Lors de cette visite, l'exploitant observait les bonnes pratiques de fabrication et disposait des installations nécessaires dans son établissement alimentaire afin d'assurer la qualité et l'innocuité des aliments servis.	■ Continuez de respecter les exigences prescrites.

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.Pierre Graveline.

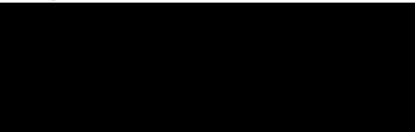
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **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	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'une grande quantité de petites mouches vivantes (drosophiles). Action prise : Remis directive sur le contrôle des drosophiles
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.	■ Équipements malpropres en contact direct ou indirect avec les aliments. -Lame et poignée du mélangeur -Coupe légumes -Accumulation de résidus sur le joint de caoutchouc de la table froide -contenants d'épices et sucre.. -Balance ■ Portes de la chambre froide, réfrigérateur et d'accès à la cuisine ■ Nettoyage requis de la hotte de ventilation
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.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Assainisseur disponible mais pas utilisé
4	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.	■ Produits exposés à une source de contamination. Pelles de portionnement entreposées dans les aliments
5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Planche de découpe usée et noircie

AUTRES REMARQUES

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.	■ RAPPEL Pomme de terre rôties gardées inutilement à la température de la pièce. Action prise : Situation corrigée
---	--	---

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.Wissam.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur était de 8.2°C dans la partie avant du réfrigérateur de la table froide.
2	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.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ L'employée affectée à la préparation d'aliments portait des bijoux.: bracelets, bagues ■ Une employée affectée à la préparation des aliments portait du vernis à ongles.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet.

NOTES	
Suivi concernant l'article 1.4.1 (température interne des aliments)	
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. Wissam Hamdan.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@montreal.ca

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



S

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température égale ou inférieure à 4°C pour les aliments servis froids et à une température égale ou supérieure à 60°C pour les aliments servis chauds.	■ Riz cuit conservé dans un four éteint dans la cuisine et qui avait une température interne de 32.7.C. - Mélange d'huile, ail frais et herbe fraîche, conservé à la température ambiante de la cuisine pendant la journée. Action prise : Aliments placés dans la chambre froide. - Demande de gestion par le temps: https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Pages/Details-Publication.aspx?docid=DDJ7DZ3RAA3J-202-12293
2	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Aliments refroidis à la température de la pièce sans contrôle de la température avant d'être plus tard placés dans la chambre froide tel que entre autre les pois chiches utilisés pour la préparation du hummus.
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.	■ Étape d'assainissement qui n'est pas effectué par tous les employés et lorsque le fait le produit concentré n'est pas dilué adéquatement.
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.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. Ils sont entreposés avec du matériel ou contenant alimentaires (sacs, linge, verre de café, cellulaire). ■ Porte et cadrage de porte de la chambre froide qui sont noirs de saleté. Pourtour interne supérieure de la chaudière de trempage du riz qui est noir de saleté. Certains murs de la chambres froides et le plancher sont sales. Coulures de gras sur le côté d'Un équipement et qui donne sur le côté d'une tablette basse d'entreposage dans la cuisine. Tablette et espaces près des trappes à graisse qui sont sales.

5	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Unité de réfrigération dans la chambre froide avec présence de rouille sur sa base. Des tablettes grillagées dans la chambre froide sont rouillées. Tamis utilisé pour les déchets dans l'évier est en mauvais état avec des tiges de métal brisés.
---	--	---

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.	■ Des contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher.
2	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète dans l'aire de service qui se trouve devant. Il n'y avait plus de savon à main. Les autres installations de lavage des mains étaient conformes.

NOTES

Remis aide-mémoire des règles d'hygiène et salubrité alimentaire en arabe.

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 Monsieur Wissam Hamdam.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Le produit assainisseur vient d'être terminé selon le responsable. Javel disponible sur place.
2	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique. Cellulaire de l'employé entreposé sur la table
3	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ L'employé de service aux clients touche son cellulaire et ne se lave pas les mains par la suite en attente de servir un autre client. Action prise : J'ai demandé à l'employé de laver ses mains.
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.	■ Grille de la ventilation au plafond de la cuisine arrière ainsi que les grilles de ventilation dans la chambre froide sont poussiéreuses. Bas de murs dans la chambre froide sont sales par endroits. Planche à découper sales qui sont entreposées au-dessus de contenants de denrées sèches. Le dessous de certaines tables de préparation est sale.
5	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.	■ Plusieurs verres, bouteilles de breuvage des employés sont placés sur des tables de préparation.
6	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de petites mouches dans l'aire de la plonge.

AUTRES REMARQUES

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

1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température égale ou inférieure à 4°C pour les aliments servis froids et à une température égale ou supérieure à 60°C pour les aliments servis chauds.	■ De façon général la température de conservation des aliments est conforme cependant porter une attention à bien garder réfrigéré le mélange d'herbe fraîche et épices dans l'huile pour la préparation des pommes de terres frites et toujours bien vous assurez que l'eau de table chaude est suffisamment chaude avant d'y placer les aliments.
2	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures.	■ Rappel au niveau du refroidissement. Lorsque l'aliment atteint une température interne de 59.9°C vous devez utiliser une méthode de refroidissement approuvée et suivre les délais de refroidissement prescrits (règle juxtaposée). Voir à contrôler le refroidissement/méthode à l'aide d'un thermomètre à tige.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet. ■ Un employé affecté à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe.
4	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Quelques contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher.

NOTES

Remis aide-mémoire des règles d'hygiène et salubrité alimentaires et autocollant aide-mémoire des températures de conservation des aliments.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Monsieur Karam Hamdan.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

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 *	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, du rinçage et de l'assainissement non respectée. L'employé rince un couteau à l'eau, l'essuie avec un papier et va le déposer sur le support à couteaux magnétique. ■ L'employé lave dans les airs le matériel avec un peu de savon au-dessus des cuves pleines de vaisselle sale et aucun assainissement. La vaisselle/matériel/ustensiles ne sont jamais immergés dans l'eau, pour preuve, l'intérieur des cuves est recouverte d'une couche de saleté beige. Aucun employé n'est en mesure de me dire la dilution du javex, on affirme qu'une dame assainit les surfaces en fin de journée. Action prise : Explications fournies.
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.	■ Viandes crues entreposées au-dessus d'aliments prêts à manger dans le frigo avant de la grande table froide et dans la chambre froide. En fait les viandes crues et les aliments prêts à manger sont entreposés pêle-mêle dans la chambre froide. Action prise : Situation corrigée à ma demande.
3 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Falafels maintenus dans le coin de la table chaude en montagne et sur un grillage à une température interne de 42.8°C et celui-ci est dans le bas de la montagne. La chaîne a une permission de Gestion par le temps, ici sur place aucun système permettant de me dire exactement à quelle heure les falafels avaient été déposés à cet endroit. Action prise : Demande de correction. Si vous vous prévaluez de la permission de la Gestion par le temps il faut respecter les conditions de son autorisation.
4	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.

5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Couverde du robot à hummous qui est fissuré, contenant de plastique denrée sèche qui est trou comme s'il avait fondu, tablettes recouvertes de carton ou de la pellicule de protection initiale de l'acier inoxydable qui était là à l'achat de l'étagère.
6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ AIRE DE SERVICE/CUISSON AVANT: saleté sur drain au plancher et cartons sales sur tablettes sous la vaisselle uniservice. CUISINE: saleté & débris sur le contenant du robot et sa vis centrale (au bas) pour hummous et dans la partie creuse de la lame, saleté sur la surface en dessous des tablettes, contenants de denrées sèches, ventilation plafond, joints de ciment entre les tuiles de céramique, étagères de denrées sèches et vaisselle/matériel propres. ■ PLONGE & ÉVIER DE MOPPE: saleté formant une couche beige sur les surfaces internes des cuves doubles, saleté sur la surface sous la cuve double et les murs, plancher, tuyaux et trappe à graisse et saleté au niveau de tout l'évier de la mophe et des environs. CHAMBRE FROIDE: moisissure sur les tablettes de la chambre froide. Action prise : Fortement suggéré: éliminer les objets inutiles au commerce dans la cuisine/plonge et effectuer un nettoyage en profondeur et élaborer une cédule de nettoyage ou tout autre système afin de maintenir les lieux propres en tout temps.
7	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ À l'aire de cuisson/service avant le manche de la pince repose dans la salade Iceberg coupée prête à manger, dans la cuisine plusieurs contenants de denrées sèches avec les pelles dont le manche est en contact avec les aliments.
8	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique dans la cuisine.
9	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: eau de javel.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Révision de la méthode sécuritaire de refroidissement des aliments. Voir à suivre de près la température interne des aliments avec un thermomètre à tige.
2	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distr buteur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Le cuisinier principal porte un linge à sa taille à l'attache de son tablier. Action prise : Sensibilisation des employés sur place quant au lavage des mains avec les installations sanitaires.

3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Des employés affectés à la préparation des aliments ne portaient pas de couvre-barbe. Action prise : Situation corrigée à ma demande.
4	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.	■ Il y a 2 thermomètres à tige à cadran disponible mais ils ne sont pas calibrés. Un indiquait 30°F et l'autre 60°F alors qu'il faisait 78°F. Fortement recommandé de vous procurer des thermomètres à tige gradués en °Celsius pour ne pas créer de la confusion chez les employés car les guides, pictogrammes sont en °C. ■ Lorsque j'ai demandé au responsable s'il avait des thermomètres à tige cela lui a pris beaucoup de temps à les trouver et les 2 étaient recouverts d'une couche de saleté.

NOTES

Plainte #27223: symptômes après avoir mangé à 2 reprises au commerce.
M. Karam Hamdan a suivi la formation en hygiène et salubrité volet gestionnaire.
Je suggère qu'il effectue la transmission des connaissances aux employés et/ou que ceux-ci aillent suivre la formation en hygiène et salubrité volet manipulateur d'aliments.
J'ai remis une feuille de registre de vérification des températures que je vous encourage à remplir.

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. Karam Hamdan.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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.

[illegible]

PLAINTÉ/TIA #
REPAS PRÉCÉDENTS (INDIQUER SI D'AUTRES ONT CONSOMMÉ LES MÊMES ALIMENTS ET SI ELLES ONT ÉTÉ MALADES OU NON)

JOUR DE L'APPARITION DES SYMPTÔMES	VEILLE DE L'APPARITION DES SYMPTÔMES	AVANT VEILLE DE L'APPARITION DES SYMPTÔMES
DATE :	DATE :	DATE :
DÉJEUNER : ____ H ____	DÉJEUNER : ____ H ____	DÉJEUNER : ____ H ____
LIEU :	LIEU :	LIEU :
MENU :	MENU :	MENU :
DÎNER : ____ H ____	DÎNER : ____ H ____	DÎNER : ____ H ____
LIEU :	LIEU :	LIEU :
MENU :	MENU :	MENU :
SOUPER : ____ H ____	SOUPER : ____ H ____	SOUPER : ____ H ____
LIEU :	LIEU :	LIEU :
MENU :	MENU :	MENU :

RESTES D'ALIMENTS (NATURE, QUANTITÉ, MODE DE CONSERVATION) :
ALIMENTS À PRÉLEVER (MOTIF : PLAINTÉ) CODES D'ANALYSES: ☐ NAMT ☐ Staph. ☐ Salm. ☐ Bac. cereus ☐ Clost. Perf. ☐ E. coli ☐
☐
☐
REMARQUES :
ALLERGIES OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRES :
MÉDICATIONS :
ÉVIDENCE DE TRANSMISSION SECONDAIRE (GARDERIE, FAMILLE, AMI, COLLÈGUE) :
RÉUNIONS OU ÉVÉNEMENTS COMMUNS :
SÉJOURS À L'EXTÉRIEUR :
FERME :
ANIMAUX :
EAU (PUITS, LAC, ETC.)
MANIPULATEUR D'ALIMENTS ☐ OUI ☐ NON

OCCUPATION :

Historique de la plainte 27223

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 15:02

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 27223

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☒

Santé : ☒

Sans inspection : ☐

Description : Le plaignant affirme avoir eu deux empoisonnements alimentaire en deux vistes au restaurant Amir. L'avant dernière il y a environ 3 mois.

Info insp. : IBR due. TIA-IBR, sans échantillons. DM

Date réception : 2019-04-06 12:46

Regroupement :

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Délai réel PeC : 01:57

Délai réel int. : 08:14

Prise en charge : 2019-04-06 14:43

Conclue le : 2020-06-03

Statut : Complétée

Motifs : Aliment impropre

Conclusion : Indéterminée

Date statut : 2020-06-03

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2019-04-17 2019-05-10	Retour plaig. Signal. MAPAQ

Détails toxi-infection

Nombre de personnes présentes :

Nombre de personnes ayant consommé :

Nombre de personnes malades : 1

Nombre de personnes ayant consulté un médecin :

Notes personnes :

Notes aliments :

Personnes impliquées

#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD
Aliments consommés												
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé									

Enquêtes									
Établissement	: RESTAURANT AMIR	Adresse	: 3834 Boul. de la Côte-Vertu Local 100 St-Laurent H4R 1P8	No établ.	: 4095	No exploitant	: 1507151	1	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Restaurant service rapide	District	: 26				

Charges de risque									
Niveau de risque	: Normal	Maîtrisé	: ☐						
En date du	: 2025-01-09	Maîtrisé le	:						

	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.	: Régulière	2	2019-04-17 00:00	2520	Élevé		FX						50			S.O.	50							10	10		10		
IBR / 5M préc.	: Régulière	1	2016-03-14 13:00	254	Moyen faible						S.O.					10	10			10				10					

Date début enquête : 2019-04-17 Conclusion : Indéterminée Responsabilité de l'exploitant : ☒ Non-maîtrise des points critiques en cause : ☒

Notes : Il n'y a pas eu d'autres plaintes à cet effet selon le propriétaire et responsable M. Karam Hamdan.
Il affirme ne pas avoir eu d'employés malades dans les derniers mois et avoir en place une procédure que les employés suivent lorsqu'ils sont malades.
Des points critiques non-conformes, voir le rapport d'inspection.

Visites									
No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs			
833390	2019-04-17 15:25	124	4095	RESTAURANT AMIR	Marceau, Josée	Régulière, Plainte			

Exigences notées au rapport d'inspection									
Exigence	Article				Infractions				
Refroidissement, temps/température	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2								
Nettoyage et assainissement manuel	Loi P-29, art. 3.1								
Contamination cru-prêt à manger	Loi P-29, art. 3.1								
T°C interne, aliment périssable maintenu chaud, 60°C	Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5								
Laine d'acier	Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 4								
État et nature des équipements en contact direct	Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 1 et 2, par. 1,2,3,4,5								
Propreté des lieux, matériel et de l'équipement	Loi P-29, r.1, art. 2.2.1								
État conception des lieux	Loi P-29, art. 3.1, al. 2								
Lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2								
Comportement hygiénique	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2								
Résille, couvre-barbe	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 1, 2								
Nettoyage et assainissement, produits pour usage alimentaire	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3.3								
Thermomètre	Loi P-29, r.1, art. 2.1.3.2								

Domicile	:		Adresse	:		:	:	:
Date début enquête	:	2019-04-08	:		:			:
Notes	:	15 avril: aucun réponse du plaignant. DM Questionnaire envoyé au plaignant (2019-04-07 8:13 JF)						

Historique de la plainte 21576

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 15:05

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 21576

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Date réception : 2017-05-01 08:25

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 96 heures

Prise en charge : 2017-05-01 14:01

Motifs : Hygiène, comportement des manipulateurs-tenue vestimentaire-tabac

Santé : ☒

Délai réel PeC : 05:36

Délai réel int. : 00:08

Conclue le :

Conclusion :

Sans inspection : ☒

Regroupement :

Statut : En traitement

Date statut : 2017-05-01

Description : Les employés n'utilisent pas de gants,Aucune salle de bain féminine

Info insp. :

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Anonyme, Anonyme								2017-05-01	Retour plaig.

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
COG, COG	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	418 643-3256

Enquêtes									
Établissement	: RESTAURANT AMIR	Adresse	: 3834 Boul. de la Côte-Vertu Local 100 St-Laurent H4R 1P8	No établ.	: 4095	No exploitant	: 1507151	1	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Restaurant service rapide	District	: 26				

Charges de risque

Niveau de risque : Normal

Maîtrisé : ☐

En date du : 2025-01-09

Maîtrisé le :

Dern. plt. enq. :	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
IBR / 5M préc. : Régulière		1	2016-03-14 13:00	254	Moyen faible						S.O.					10	10			10					10				

Date début enquête : 2017-05-01

Conclusion : Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant : ☐

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : 1er mai: Appel pour plus de détails et donner le suivi mais boîte vocale.JM#88
J'ai appelé au commerce et j'ai parlé à Mme llda car le gérant vient de quitter. Elle affirme qu'ils ont 3 salles de toilettes: hommes, femmes et personnes handicapées. Je lui ai parlé du port des gants qui n'est pas obligatoire mais remettre de l'emphase sur le lavage des mains. Elle affirme que les employés sont très sensibilisés à cet effet et qu'il y a un évier dans l'aire de cuisson/service avant. Elle n'a pas eu d'autres plaintes à cet effet et selon elle pas d'altercation avec client ou employé qui a quitté en mauvais termes. J'ai laissé mes coordonnées au gérant M. Sam Amdan qui va me rappeler.

Établissement # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

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	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.	■ Robot culinaire mal nettoyé, contenant d'ingrédients secs malpropres, le murs de la chambre froide et les coins de plancher sont sales.
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.	■ Produit chimique utilisé qui n'est pas approuvé pour usage alimentaire: hertel et la parisienne.
3	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Assurez-vous de suivre les indications ci-contre.
4	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: absence de distributeur à papier dans l'évier de la cuisine et dans l'aire de service.
5	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier utilisée pour rincer un équipement en contact avec le produit. Action prise : Destruction volontaire.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre froide de boissons. Action prise : Situation corrigée.

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 Karam Hamdan.

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

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'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments maintenus à une température interne de: -Dans un présentoir réfrigéré avec portes fermés (température ambiante 13.7°C): salades variés à températures moyennes de 13°C tel que salade des palmistes à 13.2°C -Dans un réfrigérateur (à température ambiante du réfrigérateur 12.7°C): laitue lavé et pré-coupé à 13°C. -Dans la table chaude: riz cuit à 20°C, couscous cuit à 31°C, légumes pannés à 50°C. ■ -Présentoir réfrigéré (sans portes): hummus à 10.2°C, sauce à l'ail à 6.5°C, haricots dans la sauce tomate à 11.5°C, vinaigrette à 11.8°C. Température ambiante du présentoir et réfrigérateur: 10°C. Action prise : Demande de service au technicien des réfrigérateurs. Hummus et sauce à l'ail mis dans un autre réfrigérateur. Thermostat du réchaud ajusté. Longue explication concernant le maintien des aliments à bonne températures: explication concernant l'utilisation d'un thermomètre, du temps de préparation des salades, du refroidissement des salades et des vérifications constantes des températures des réfrigérateurs.

NOTES

Suivi concernant le maintien des aliments à températures conformes.

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 MIKE ALHOMSY.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Carla Canales

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

Courriel: carla.canales@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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

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	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur dans aire de service(section du bas) était de 9°C. comptoir réfrigéré : sauce caesar 12 degré, feuille de vignes farcies 12 degréCDEamnde de d ■ Ne pas doubler les pans aux tables chaude et froide Action prise : Demande de déplacer les aliments périssables dans la zone plus froide de la table froide Ajustement du thermosatat fait
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.	■ Table de travail qui recouvre la table de stainless est fissurée Action prise : Voir à sabler ou remplacer
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.	■ Assurez-vous de nettoyer adéquatement le mélangeur (Stephan) Présence de résidus alimentaire sur les pièces
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.	■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate. Surface de la table de travail noircie et mal nettoyé
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.	■ Ne pas utiliser les tables de travail pour usage personnel non alimentaire(ordi etc....)

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.Wissam.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

NOTES

Suivi de maîtrise 755544
Les températures des réchauds sont conformes.
Les aliments se retrouvant dans la table froide sont à des températures conformes.
Favoriser l'utilisation de thermomètre dans vos réfrigérateurs à l'avant afin de contrôler vos températures de façon constante.
Brochettes de poulet températures conformes.
Situation maîtrisée.

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.Karam Hamdan.

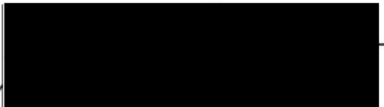
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

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	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ La température ambiante du réfrigérateur était de 15,3°C. (kafta ,brochettes de boeuf et poulet cru) ■ Aliments table froide (hummus 12,2, légumes avec vinaigrette maison caesar 13,5, sauce à l'ail 13,5, vinaigrette caesar 12,5) Action prise : Aliments du réfrigérateur déplacés à ma demande Température de la table froide ajustée à ma demande
2	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.	■ Riz cuit gardé inutilement à la température de la pièce 39 degrésC.
3	Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. ■ À nettoyer adéquatement après chaque utilisation :mélangeur utilisé pour le hummus (lame, boutons de contrôle etc). ■ Voir à retirer le radio sale de la zone de préparation
4	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher. et mis sur des surfaces de travail
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.	■ Certains réfrigérateurs ne sont pas équipés de thermomètres.

NOTES

Information résultats échantillons de hummus non conforme
Reprise à venir

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.Sam.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
31173	Hummus	Hummus: Prélevé de la chambre froide, cuisiné le 22 janvier 2013, ingrédients: Pois chiches, citron, sel, ail, tahina	6	
31174	Hummus	Hummus: Prélevé de la chambre froide, cuisiné le 23 janvier 2013 à 11h30 am, ingrédients: Pois chiches, citron, sel, ail, tahina	10	

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 Wissam Hamdan.

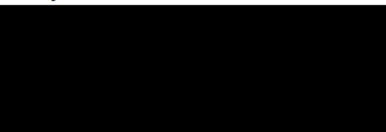
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Véronique Lacombe

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

Courriel: veronique.lacombe@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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
26483	Shishtaouk	poulet cuit ce matin	70	
26484	Shawarma	boeuf cuit ce matin	72	
26485	Riz / couscous cuit	riz avec vermicelle	76	

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.Wissam Hamdan.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS

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

No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
22550	Mets cuisinés	Riz cuit et vermicelle préparé le 14-09-10 et pré-levé de la table chaude à 58,4°C.		
22551	Salade de légumes	Salade de légumes (piments, oignons, artichauts) vinaigrette et épices, préparée le 14-09-10 et pré levée de la table froide à 5,6°C.		
22552	Shawarma	Shawarma au poulet, prélevé de la broche à 78,0°C. Préparé par la maison mère Amir.		
22553	Shawarma	Shawarma au poulet, prélevé de la broche à 76,0°C. Préparé par la maison mère Amir.		
22554	Shawarma	Shawarma au boeuf, prélevé de la broche à 80,0°C. Préparé par la maison mère Amir.		

NOTES

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 Conversion.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Sylvie Drolet

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 # 4095

RESTAURANT AMIR
AMIR
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 100
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 4075633 CANADA INC.
Dossier : 1507151-0001

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.

REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Propreté des lieux	■ 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 : Sylvie Drolet

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 # 114154

DEPANNEUR SUPER RELAIS
PETRO-CANADA
3700 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : EQUIPE DE C INC.
Dossier : 2289170-0009

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	Respecter la date de péremption déterminée par le fabricant.	■ Aliment expiré offert en vente: 2 unités de sandwich de la marque Martel "bon matin" expirés le 2 mars 2023. Action prise : produits retirés de la vente.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter en caractères lisibles et apparents sur le récipient ou l'emballage qui le contient les inscriptions nécessaires pour révéler le nom usuel du produit (sa nature), l'état, sa composition (liste des ingrédients), l'utilisation, la quantité nette (poids/volume) et l'origine (nom et adresse du fabricant ou de la partie responsable).	■ L'étiquetage des aliments préemballés offert en vente est absent: muffins au chocolat. Le produit est fabriqué ailleurs dans une autre succursale de la compagnie.
2	Le terme "fait maison" décrit un aliment qui n'est pas fabriqué dans un établissement commercial. Un aliment "fait maison" ne requiert aucune autre préparation avant sa consommation. L'utilisation du symbole d'une marque de commerce associée à l'expression "fait maison" est considérée trompeuse si l'aliment est fabriqué dans un établissement commercial. Les expressions telles que "genre maison", "comme à la maison", "goût maison" ou autres peuvent être utilisées.	■ Utilisation non conforme de l'allégation "fait maison" pour les muffins au chocolat.

NOTES	
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 Imane Benmoussa.

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

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 # 114154

DEPANNEUR SUPER RELAIS
PETRO-CANADA
3700 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : EQUIPE DE C INC.
Dossier : 2289170-0009

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains dans le bureau qui est sans papier jetable
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.	■ Portez attention à nettoyer l'accumulation de poussière dans les modules de ventilation des réfrigérateurs avant

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 Aimen Gombra.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Isabelle Plante

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

Courriel: isabelle.plante@montreal.ca

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



Signature

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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS				
Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.				
No éch.	Aliment	Caractéristiques	Temp. °C	No scellé
65515	Crème glacée molle vanille	Crème glacée vanilla: prélevée à la machine. Appareil à remplissage par le haut, nettoyé 1 fois par semaine (le 5 ou 7 août) avec des brosses et produits spécialisés (Stera Sheen), assainit et lubrifié par la suite.	-5	

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Zakaria Dehghani.

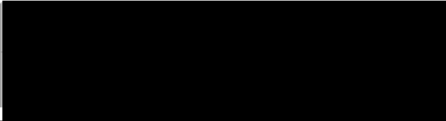
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

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

Courriel: mojgan.nouranian@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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

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	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: -employé dépose le panier de friteuse sur la poubelle pour le remplir d'oignons
2	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation de façon à en garantir l'innocuité.	■ Suivre les instructions du fabricant à savoir de décongeler les emballages de poissons (saumon) crus emballés sous vide avant la décongélation au réfrigérateur.
3	La durée de conservation des tartares, sushis ou autres mets consommés crus offerts en vente ne devrait pas être supérieure à 24 heures à moins de faire une démonstration des contrôles appliqués (une étude de durée de conservation comprenant des analyses microbiologiques).	■ Assurez-vous de ne pas dépasser la durée de 24h une fois que vous avez décongelé les portions déjà prêt pour tartare de saumon (tel que cela peut arriver parfois selon le chef).
4	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris à l'étage (entrepôt) sur quelques boîtes d'équipements. Présence de 2 sacs d'haricots, 2 sacs de sucre glacé et un paquet de nouilles (aliments non plus utilisé pour le menu). Présence sur une palettes de 12 conserves aunciens et rouillés non utilisés par le restaurant. Action prise : Destruction volontaire des aliments souillés.
5	Les surfaces qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyées et assainies fréquemment. Les surfaces en usage continu gardées à la température de la pièce doivent être nettoyées et assainies aux 4 heures, celles dans une pièce à 10°C aux 8 heures (après chaque quart de travail) et celles dans une pièce à 4°C aux 24 heures.	■ Équipement en usage continu non nettoyé aux 4 heures: - surfaces de travail devant les tables froides nettoyées au savon, rincées et assainies seulement à la fin de journée au lieu de toutes les 4h.
6	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Portes, murs ou plafonds en mauvais état et difficiles d'entretien: -le mur adjacent à l'appareil pour préparer les pommes de terre est non lavable et difficile à nettoyer (plâtre abîmé).
7	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Contenant craqué utilisé pour entreposage du pain.

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.	■ Aliments (poulets panés, sauces, charcuteries et autres) maintenus à une température interne entre 6.5 et 6.9 °C dans les deux réfrigérateurs de la cuisine.
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.	■ L'évier de lavage des mains de l'aire de service non accessible car rempli avec des passeroies et bol pour friture et il en manquait un distributeur à papier à main.
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.	■ Présence de gras dans la section de cuisson, surtout autour des friteuses, le plancher, le mur et l'entour de l'évier.
4	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les boîtes de contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher à l'entrepôt.

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. Zakaria Dehghani.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318 Courriel: mojgan.nouranian@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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

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 et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation de façon à en garantir l'innocuité.	■ Le procédé de production des burgers ne garantie pas son innocuité. La vérification de la cuisson des burgers n'est pas validée. La cuisson est vérifiée visuellement avec pression de la spatule et la couleur du jus de cuisson. Le cuisinier estime que la température interne est d'environ 155F avec une durée de cuisson de 7-8 minutes pour cuisson rosée et de 158F avec une durée de cuisson 11 minutes pour bien cuit. Pas de thermomètre utilisé et pas de procédé validé utilisé par le cuisinier. Action prise : Explication des exigences de température de cuisson des burgers au cuisinier et exploitant.
2	L'exploitant doit s'assurer que les personnes présentes dans les aires de manipulation ou d'entreposage des produits, du matériel ou des emballages ou dans les aires de préparation des produits respectent les règles d'hygiène et de salubrité prévues par règlement. Il doit également s'assurer que lui-même et son personnel présents dans ces aires et lieu respectent les mesures prévues par règlement.	■ L'exploitant ne s'assure pas du respect des règles d'hygiène par son personnel. Cuisinier assis sur une table de travail dans la cuisine

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté au lavage de vaisselle ne portait pas de résille ni de bonnet dans la cuisine.
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

ENQUÊTE	
Objet de l'enquête	
Vérification cuisson rosée burger NOTRE-BOEUF-DE-GRÂCE	

NOTES

RAPPORT AMENDÉ

Enquête 2543

Visite d'inspection pour la vérification de la préparation et cuisson rosée des burgers offerts au menu de l'établissement.

Des burgers cuisson rosée sont offerts sur le menus.

Aucun tartare de viande offert au menu

Menu et procédure de parage de viande en pièces jointes.

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. Zakaria Dehghan.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

NOTES

Suivi entreposage cru/cuit

Information sur la durée de conservation autorisée pour les aliments pré-cuit.

RAPPEL

***Assurez-vous de ne pas conserver ces aliments (Burgers) à proximité des aliments prêts à manger.

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. Zakaria Dehghan.

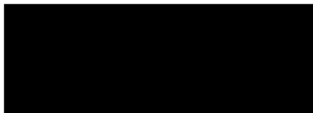
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

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	Les produits marins congelés soumis à un traitement de décongélation doivent être décongelés à une température interne qui n'excède pas 4°C être maintenus dans cet état jusqu'à leur expédition ou jusqu'à leur préparation ultérieure.	■ Saumon fumé et croquettes de poulet décongelés à la température de la pièce.
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.	■ Galettes de boeuf haché saignantes en réserve de service sur le rebord de la plaque de cuisson puis mise de côté du bacon cuit(le même couvert utilisé pour les galettes crues a été mis sur le bacon cuit
3	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	■ Poisson fumé gardé réfrigéré ou décongelé dans un emballage étanche à l'air non- perforé Action prise : Situation corrigée
4	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète Absence de papier dans les distributeurs de papiers de l'aire de préparation.
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Voir à nettoyer le four Les distributeurs de savon Les bouteilles d'assainisseur

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.	■ Des caisses de produits alimentaires sont entreposées directement sur le plancher.

NOTES

Suivi: Contamination croisée

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Zakaria Dehghan.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@montreal.ca

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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

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	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.	■ Steaks minutes crues et ananas entreposées à côté d'aliments prêts à manger (fromage, viande smoked meat). ■ Boulettes de boeuf haché saignantes gardées sur le rebord de la plaque de cuisson ***Voir à utiliser un contenant et gardé sur la plaque pour maintenir chaud ET éviter la contamination croisée*** Action prise : Situation corrigée
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Produit exposé à une source de contamination. Pelle de portionnement entreposée dans les aliments dans les produits secs
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 de la zone de cuisson est incomplète ou non fonctionnelle. Le responsable dit que lavage des mains des cuisiniers se fait dans la zone de la plonge. Il est recommandé d'avoir une installation fonctionnelle plus près de la zone de préparation pour les manipulateurs
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.	■ Équipements malpropres en contact direct ou indirect avec les aliments. Plusieurs contenants de plastique sont rangés mal lavés Les poubelles ■ Hotte de ventilation, four et boutons de contrôle Intérieur du lave-vaisselle ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique à proximité des aliments (sac à dos, casque de vélo). ■ Murs de la plonge sales
5	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. Présence d'assainisseur mais pas utilisé pour les surfaces alimentaire

6	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Plusieurs planches à découper et chaudières de plastique sont usées et portent des cernes de colle noire ■ Bacs de plastique brisés pour les frites. ■ Le joint de caoutchouc de l'évier de la plonge est noir et moisi
7	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.	■ RAPPEL Plusieurs bouteilles de vinaigrette et oignons frits gardées inutilement à la température de la pièce. Voir à conserver dans la glace
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.	■ L'employé affecté à la préparation d'aliments portait des bijoux.
9	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.	■ Employé mange dans l'aire de préparation des aliments.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Les employés affectés à la plonge ne portaient pas de résille ni de bonnet.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Des contenants d'aliments et sacs d'oignons sont entreposés directement sur le plancher.

NOTES

L'inspection a été effectuée en présence du responsable M. Denys.
Le rapport a été expliqué et remis à la gérante Mme Carole Brek

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. Denys Mandros.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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)
Malia Bensouilah, 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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

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	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Produit carné décongelé à la température de la pièce. Action prise : Situation corrigée
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boudes d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ L'employée affectée à la préparation d'aliments portait des bijoux: montre
3	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: chapeau sur la table de travail.

NOTES

Visite d'inspection pour un suivi de température d'équipements et d'aliments: Conforme.

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. Zakaria Dehghani.

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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température égale ou inférieure à 4°C pour les aliments servis froids et à une température égale ou supérieure à 60°C pour les aliments servis chauds.	■ Réfrigérateur avec table froide dans la cuisine (celui du centre) avait une température ambiante de 12.9.C à son plus froid. À l'intérieur il y avait des aliments altérables à la chaleur qui avait une température interne supérieure à 4.C dont entre autres du boeuf effiloché qui avait une température interne de 12.1.C ■ Au côté de la plaque de cuisson, il y avait un contenant de champignons cuits et un contenants d'oignons cuits conservés à la température ambiante de la cuisine. La température interne des champignons cuits était de 24.C Action prise : Aliments déplacés dans une installation conforme, (au froid). Destruction volontaire de boeuf effiloché qui se trouvait dans le réfrigérateur depuis la veille (environ 500 grammes). Demande de gestion par le temps: https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Pages/Details-Publication.aspx?docid=DDJ7DZ3RAA3J-202-12293
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de quelques excréments de souris sur le plancher près de la porte arrière de la cuisine. Présence de quelques excréments de souris sur une tablette basse d'une table de préparation, au côté d'équipement/matériel en entreposage. Il y avait aussi quelques excréments dans une boîtes avec des linges blancs qui se trouvait sur cette tablette. ■ Présence de quelques excréments de souris au fond de la pièce d'entreposage au deuxième étage près des boîtes électriques. ■ Présence d'excréments de souris sur le plancher sous le bar.
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.	■ Partie interne haute du lave-vaisselle qui est malpropre. ■ Partie interne droite de la machine à glace qui a des coulures blanches sur sa paroi. ■ Dans la chambre froide des frites tranchées la ventilation est poussiéreuse par endroits. ■ Plancher sale le long de murs et sous l'évier de la plonge.

4	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.	■ Javel mélangé dans le savon pour assainir. Produit assainisseur approuvé disponible sur place. Voir à suivre les bonnes étapes de nettoyage pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.
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 (chaudières de frites coupées non cuites).
6	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.	■ Glace utilisée pour les boissons qui est entreposée directement dans une cuve avec des filages et tuyau de boisson.
7	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Piège lumineux et plaquette à mouches qui sont installés au dessus d'aliments en entreposage et aire de préparation.
8	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Dans un espace de préparation de la cuisine, une tuile acoustique est manquante au plafond et une tuiles est brisée et non lisse.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ La résille ou le chapeau de l'employé ne recouvrait pas entièrement ses cheveux.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Des contenants d'aliments et de matériel alimentaire sont entreposés directement sur le plancher.

NOTES

Il est fortement recommandé de tenir un registre de prises de température pour les réfrigérateurs.
Remis exemple de registre.

Remis aide-mémoire des règles d'hygiène et salubrité alimentaires.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Monsieur Denis Mandros.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'une blatte vivante dans un piège collant qui se trouve derrière un évier au fond de la cuisine près de l'entrepôt. Présence d'une blatte morte au fond d'un comptoir des serveurs où se trouve le réchaud à soupe. Excréments de blattes à cet endroit. Présence de plusieurs mouches (petites) dans la cuisine. Le responsable dit qu'il y a deux compagnie d'extermination qui vient chacune une fois par mois au commerce pour l'extermination. Il y a donc une visite d'extermination au 15 jours. Action prise : Comptoir nettoyé pendant l'inspection.

NOTES

Inspection de vérification au niveau de la vermine.

Document d'information sur les drosophiles remis lors de la visite.

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. Zakaria Dehghani.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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)
Isabelle Plante, 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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Dans le commerce il y avait plusieurs pièges collants à divers endroits. Ils étaient en majorité tous vides sauf un avec environ 4-5 blattes dont une seule était vivante. Le piège collant était situé sur le plancher au côté d'un mur sous la table de la plonge. Quelques vieux cadavres de blattes se trouvaient mélangés à de la saleté séchée sur le plancher sous l'évier de la plonge. ■ Présence de quelques petites mouches sous l'évier de la plonge, dans l'aire d'entreposage de la vadrouille et dans le petit coin d'entreposage. ■ Il y a deux compagnies d'extermination qui viennent au commerce faire les traitements et contrôles. Le responsable m'a montré les deux derniers rapports de visite. Écolab est venu aujourd'hui le 7/9/19 à 10:11 et il est inscrit sur son rapport qu'une blatte a été trouvée dans un piège sous la table de préparation de l'aire de cuisson. Aucune autres blattes constatées et fournis. Astro Extermination est venu le 28 juin 2019 pour son service mensuel. Action prise : A été demandé de nettoyer le plancher et de remplacer le piège avec les blattes par un nouveau.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Voir recommandations juxtaposées.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Le plancher de l'aire de la plonge est sale sous les équipements avec résidus et liquide stagnant. Plancher sous le petit évier près de l'aire d'entreposage est à nettoyer car saleté humide à cet endroit. Nettoyage de la surface sous la plaque de cuisson (au-dessus des réfrigérateur à tiroirs) est à nettoyer car il y a des résidus divers accumulés. Bien nettoyer le plancher le long des murs pour enlever tous résidus et saleté. Bien nettoyer l'aire d'entreposage de la vadrouille.

AUTRES REMARQUES

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

1	Les évier 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.	■ Fuite au niveau de la plomberie/robinet de l'évier de la plonge. La chaudière de récupération de l'eau placée sur le plancher est pleine à rebord.
---	--	--

NOTES

Enquête de plainte publique reçue au sujet de la présence de blattes/fourmis dans le commerce.

Remis feuilles d'informations sur les drosophiles.

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. Zakaria Dehghani.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Aliments refroidis à la température de la pièce sans contrôle de température: oignons en lamelles cuits et morceaux de poulet frit cuit entre 57.6, 58.3 et plus. Action prise : Situation corrigée. Voir à utiliser votre thermomètre à tige pour suivre de près la température interne des aliments.
2	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Produits carnés décongelés à la température de la pièce, dont un de ceux-ci est dans l'eau stagnante. Action prise : Situation corrigée.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux: montre, chaîne et boucle d'oreilles. Action prise : Situation corrigée.
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.	■ Tuiles acoustiques manquantes au plafond de la cuisine et partie d'entreposage arrière.

AUTRES REMARQUES

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.	■ RAPPEL: vous assurez d'entreposer la viande crue séparément des aliments cuits/prêts à manger.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Des aliments sont entreposés directement sur le plancher.

NOTES

Il y a une entente de Gestion Par le Temps qui est en vigueur et qui est respectée.
L'inspection a été effectuée en compagnie de M. Zakaria Dehghani, président.

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 Envoyé par courriel, problèmes d'impression.

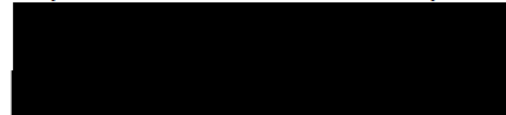
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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)

Marc Desautels, Superviseur

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

Établissement # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments gardés inutilement à la T de la pièce de 26.4°C. 4 aliments ont fait l'objet d'une entente de Gestion Par le Temps mais celle-ci n'est pas respectée, pas de registre rempli pour aujourd'hui, la dernière fois qu'il a été rempli est le 8 décembre & plusieurs dates sans que le registre ne soit rempli le 18-20, 22-26, 28, 30 novembre, 1-5 déce et le 7 décembre 2018. 40.2°C, 20.8°C, 23.8°C, 23.6°C (frites, frites patates douces, rondelles d'oignon et pommes de terre avec peau). avec pelure). ■ À mon arrivée dans la cuisine l'employé questionné ne connaît pas la Gestion par le temps et il m'affirme que ces aliments viennent d'être frits. Le propriétaire me dit que le registre n'est pas toujours rempli car il utilise des timers dans la cuisine à proximité des aliments. Aujourd'hui 2 timers pour 4 bacs d'aliments différents. Timers non identifiés donc impossible de faire le lien entre chacun et l'aliment. Un timer à 00:00 et l'autre à 2:43 min. mais on ne peut me dire pour quel aliment. ■ Il y a utilisation partielle de 2 méthodes de suivi de la température des aliments dans le cadre d'une entente de Gestion par le temps mais aucune n'est efficace pour suivre l'aliment: de sa friture à la fin de ses 4 heures. Aujourd'hui on m'affirme que ce n'est pas grave, qu'il y a 3 cuisson par jour pour ces aliments et qu'il y a roulement. La Gestion par le temps est une permission accordée par le MAPAQ et à défaut de vous y conformer vous devez conserver les aliments à 4°C en tout temps. Action prise : Photos prises. Demande de correction.

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.	■ Sur la même table de travail, à proximité, il y a préparation de poulet cru et boulettes de viande hachée. ■ L'employé prépare des galettes de boeuf haché et sur la table à proximité d'une boîte de gants et dont le contenant est en contact avec une boîte de pellicule de plastique et il y a des petits morceaux de viande hachée sur la boîte de pellicule plastique ainsi que des traces de sang. Action prise : Demande de correction.
3	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. L'employé est à laver une partie de table qui a servi à préparer le poulet cru, il a une guenille sèche, sale, avec débris de viande et il a une bouteille d'assainisseur qu'il se prépare à utiliser sans lavage préalable et à proximité des galettes de viande en préparation. Action prise : Explications fournies et demande de correction.
4	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Les employés portent des gants, quittent leur poste et touchent à plusieurs surfaces, dont un employé qui met sa rétine, et retournent travailler avec leur gant sans les avoir changé ou lavé leurs mains. ■ Un employé prend un linge souillé qui est à sa taille, le plie en 2 et avec son autre surface nettoie une planche à couper de la table froide. Action prise : Sensibilisation des employés quand au port sécuritaire des gants et au lavage des mains efficace.
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 non accessible car grosses pièces de boeuf emballé sous-vide en décongélation. ■ Installation pour le lavage des mains non fonctionnelle: distributeur de savon brisé à l'évier libre pour le lavage des mains.
6	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Aliment (oignons cuits sur plaque) refroidi à la température de la pièce sans contrôle de température. Température interne de 32.1°C.
7	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Produit carné décongelé à la température de la pièce.
8	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: bouteilles de vin directement dans le bac de glaçons au bar. Action prise : Demande de correction.
9	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: Section de la plonge avec de la crasse sur évier et tuiles de céramique. Saleté noire et gluante sur le drain de la section du bar. Plancher en dessous des équipements avec accumulation de saleté, résidus alimentaires et autres dans la cuisine et le bar.

10	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.	■ Collants à mouches installée au-dessus des aires de préparation et piège en forme de cloche au-dessus de la cafetière dans la cuisine. Action prise : Demande de correction.
11	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Utilisation des contenants sans manche pour manipuler les aliments en vrac.
12	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.	■ Planches en bois avec des fissures et ou espaces, surfaces difficiles d'entretien. Les manches de certaines pinces sont fissurées. Spatules avec des morceaux manquants ou qui se détachent.
13	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux: bracelets en tissu. Action prise : Situation corrigée à ma demande.
14	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débuter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de deux blattes vivantes dans une fissure du comptoir à droite de la table froide du bar. ■ Présence de quelques petites mouches qui ressemblent à des drosophiles dans le bar. Action prise : Il a été demandé de tuer les blattes.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre froide. Chaudières de glace pour le bar entreposées directement sur le plancher en dessous du bac à glace dans le bar.

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 Zakaria Dehghani.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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)

Maria Angelica Rodriguez, Inspecteur

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

Établissement # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments gardés inutilement à la température de la pièce de 26.6°C. 4 aliments ont fait l'objet d'une entente de Gestion Par le Temps mais celle-ci n'est pas respectée, pas de registre rempli pour aujourd'hui et plusieurs dates sans que le registre soit rempli. Aliments à la T de la pièce, T interne de 32.2°C, 23.3°C, 24.4°C, 49.8°C (frites, frites patates douces, rondelles d'oignon et pommes de terre émincées avec pelure). Action prise : Dernière chance, s'il y a non-conformité à la prochaine inspection, votre dossier va être envoyé au MAPAQ pour analyse et l'autorisation de la Gestion Par le Temps pourrait vous être retirée. Le système de cartable pour effectuer la Gestion par le temps semble difficile à utiliser. Au besoin, utiliser des timers, des étiquettes auto-collantes ou tout autre moyen afin de respecter cette entente et de pouvoir effectuer le suivi des aliments. Demande de correction.
2 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliment (bacon cuit) maintenu en grande quantité sur une plaque de métal déposée sur des aplatisseurs de burgers, donc pas en contact avec la plaque de cuisson, à une température interne de 47°C. Action prise : Situation corrigée à ma demande.

3 *	La semi-cuisson demande un contrôle rigoureux. La durée du premier traitement thermique doit être d'au maximum une heure. Les aliments semi-cuits peuvent être conservés au maximum pendant 1 heure à la température ambiante et ceux dont la cuisson finale doit être reportée au-delà d'une heure doivent être refroidis sans délai. Ils doivent être protégés, identifier et séparés des aliments cuits. Lors de la cuisson finale, les aliments doivent être cuits à une température sécuritaire.	■ Semi-cuisson d'un aliment. Vente de burgers qui sont encore saignants et sans que les burgers aient été fabriqués comme s'ils étaient destinés à être mangés en tartare. Action prise : Recommandations données de nouveau: parer la pièce de boeuf avec un couteau et planche réservés à cet effet, retourner le morceau plus loin sur la planche et parer de nouveau. Transférer le morceau de viande sur une nouvelle planche et utiliser un nouveau couteau pour émincer, le jour même, avant la période de pointe, à la main, le boeuf. Bien identifier ce boeuf pour être certain que c'est celui-ci qui est utilisé pour la viande semi-cuite ou rosée et non pas utiliser le boeuf haché fabriqué avec le hachoir. Jeter tout reste en fin de journée. Bien manipuler la viande comme si elle était du tartare de boeuf: laver ses mains, surfaces de contact des aliments nettoyées et assainies, maintien des températures sécuritaires... J'ai remis le document: Fiche d'information-La préparation sécuritaire des tartares, des sushis et des autres mets consommés crus.
4 *	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Plusieurs cuisiniers manipulent des aliments et même lorsqu'ils discutent avec moi, ils essuient constamment leurs mains sur leur tablier noir, sur leur linge souillé suspendu au cordon de leur tablier. Cela est même devenu une manie ou un tic pour certains. Pourtant à l'heure de l'inspection il n'y a plus de clients, plus de période de pointe. Si les employés ne se lavent pas les mains avec les installations sanitaires durant les périodes creuses, ils ne se les laveront pas plus durant le rush. ■ Un employé s'est lavé les mains devant moi en les rinçant à l'eau seulement et ce, dans un évier dans lequel il y avait une passoire et cet évier, selon le propriétaire, n'est pas censé être utilisé pour le lavage des mains. ■ Certains cuisiniers ont un linge roulé derrière et sur le côté de leur cou et passent leur temps à toucher à celui-ci. Action prise : J'ai repris à plusieurs occasions les employés leur demandant de se laver les mains avec les installations sanitaires et demande de retrait du linge autour du cou.
5	Il est interdit de vendre des animaux marins et des animaux d'eau douce et des produits de ces animaux qui sont fumés ou qui renferment un arôme de fumée liquide concentré et qui sont emballés dans un contenant hermétiquement scellé à moins qu'ils soient gardés congelés ou que l'emballage soit perméable à l'oxygène. Si réfrigéré dans un emballage perméable, la durée de vie maximale permise est de 14 jours.	■ Poisson fumé emballé sous vide sans perforation dans la chambre froide. Le poisson a été mis à décongeler hier, il est décongelé et l'employé dit qu'il va le perforer aujourd'hui. Il en sort une nouvelle unité du congélateur et le met dans le réfrigérateur sans le perforer. Action prise : Situation corrigée à ma demande.
6	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.	■ Vaporisateur d'eau et vaporisateur d'huile accrochés sur le rebord de la poubelle avec des déchets à l'intérieur. ■ Produit exposé à une source de contamination. Cul-de-poule sans manche utilisé pour puiser dans les frites. Action prise : Demande de correction.

7	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Un panier de friture avec 2 tiges de métal libres, mitaine de four troué avec tissu qui s'effrite. Action prise : Demande de correction.
8	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Moisissure sur les surfaces internes de la machine à glace, saleté et débris dans le coin plonge: plancher, murs, tuyaux, joint de silicone moisi et le drain au plancher devant le lave-vaisselle, mitaines de four sales.
9	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.	■ Piège à mouches installé au-dessus des machines à café, dont au-dessus d'un silex non couvert avec eau à l'intérieur. Action prise : Situation corrigée.
10	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Tuile acoustique manquante au plafond de la cuisine, au-dessus d'une table de préparation des aliments.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Des employés affectés à la préparation des aliments ne portaient pas de couvre-barbe. Action prise : Demande de correction.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 823699

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. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits. Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES

Séance de sensibilisation effectuées avec tout le personnel, le propriétaire et le gérant sur place et informations fournies concernant:

- Méthode de préparation du boeuf haché qui ne sera pas cuit complètement, comme si cela était du tartare.
- Méthode efficace et sécuritaire de lavage des mains,
- Nécessité & méthode de perforation du saumon fumé lors du passage congélateur-chambre froide.

Depuis plusieurs visites les mêmes points sont répétés. Il est de votre responsabilité de corriger la situation et la maintenir conforme en tout temps. Dans la cuisine il n'y a plus personne de responsable, il est fortement recommandé de nommer une personne responsable pour couvrir chaque quart de travail et d'offrir une formation en hygiène et salubrité à tous les employés. L'inspecteur n'est pas votre gérant. Je vous suggère de relire tous les rapports d'inspection précédents qui vous ont été remis.

Plusieurs des points mentionnés aujourd'hui ont fait l'objet d'un avis d'infraction, il pourrait y avoir demande de procédure judiciaire en cas de non-conformité à la prochaine inspection.

J'ai remis: pictogramme de température et de lavage des mains.

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. Zakaria Dehghani et M. Dionisios Mandros.

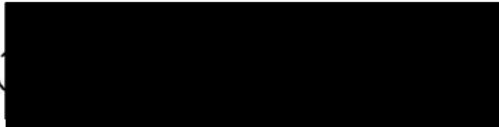
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	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.	■ La méthode de cuisson des viandes est à revoir au complet. L'employé porte des gants, il prend une boule de boeuf haché avec ses gants et en fait une galette et la met sur la plaque de cuisson. Il manipule avec une spatule la galette, sans changer les gants, pour la retourner, et avec les mêmes gants il va vérifier la cuisson intérieure de la galette et un autre instrument, il reprend la spatule initiale et retire la galette. Il pousse avec son gant la galette sur spatule pour aller sur le pain. Action prise : Façon de travailler dans la cuisine à revoir au complet.
2 *	La semi-cuisson demande un contrôle rigoureux. La durée du premier traitement thermique doit être d'au maximum une heure. Les aliments semi-cuits peuvent être conservés au maximum pendant 1 heure à la température ambiante et ceux dont la cuisson finale doit être reportée au-delà d'une heure doivent être refroidis sans délai. Ils doivent être protégés, identifier et séparés des aliments cuits. Lors de la cuisson finale, les aliments doivent être cuits à une température sécuritaire.	■ Semi-cuisson des galettes de boeuf haché sans vérification de leur T interne, l'employé affirme s'assurer que les bords seulement ne sont plus rouges. ■ Vente de burgers qui sont encore saignants et sans que les burgers aient été fabriqués comme s'ils étaient destinés à être mangés en tartare. Action prise : Vous assurez de cuire les viandes aux T de cuisson sécuritaire, j'ai remis et expliqué un pictogramme de température. Plus aucune galette pré-cuite lors de mon inspection.
3 *	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.	■ Aliments gardés inutilement à la température de la pièce. 4 aliments ont fait l'objet d'une entente de Gestion Par le Temps mais celle-ci n'est pas respectée, pas de registre rempli pour aujourd'hui et les jours suivant le 15 avril 2018. Aliments à la T de la pièce, T interne de 35.8, 10.7, 21.8 et 28.1°C (frites, frites patates douces, rondelles d'oignon et pommes de terre en morceaux avec pelure). Action prise : S'il y a non-conformité à la prochaine inspection, l'autorisation de la Gestion Par le Temps pourrait vous être retirée.

4 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments maintenus à la température de la pièce à une température interne de 21.8 à 38.5°C: bacon, oignons et champignons cuits. Action prise : Demande de correction de la situation.
5 *	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Les manipulateurs d'aliments ne se lavent pas les mains selon la méthode requise. À tour de rôle ils essuient leurs mains et/ou gants sur linge sale à la taille.
6	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. Tableau avec punaises sur le mur juste au-dessus de la station des breuvages chauds et en particulier un silex d'eau chaude ouvert. Action prise : Situation corrigée à ma demande.
7	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. Le nettoyage a lieu avec du M. Net. Aucune étape d'assainissement. ■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. Les planches de bois qui reviennent de la salle à manger sont essuyées avec un linge sale mouillé à l'eau seulement.
8	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.	■ Un panier de friture avec une grande tige libre.
9	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Présence de saleté séchée sur les louches, saleté sur murs difficiles d'accès à la plonge + drains au plancher, saleté paroi latérale gauche de la friteuse en entrant dans la cuisine. Gouttelettes d'huile en suspension sur le rebord de la hotte et sur les tuyaux d'extinction d'incendie.
10	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Un trou au mur de la plonge au-dessus du lave-vaisselle et tuile acoustique manquante au plafond de la cuisine.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Les 2 plongeurs ne portaient pas de résille ni de bonnet. ■ Des employés affectés à la préparation des aliments ne portaient pas de couvre-barbe.
2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Des aliments sont entreposés directement sur le plancher.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 815918

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)		Amende
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue		2,000\$ à 45,000\$
Loi P-29, art. 3.1, al. 2 Salubrité maintenue		2,000\$ à 45,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE		
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables		250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains		250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS		
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.		
Loi P-29, art. 3.1, al. 2 Salubrité maintenue L'exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.		
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.		
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits. Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.		
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.		

NOTES

Fortement suggéré: voir les procédures en vigueur pour la chaîne de restaurant, si inexistantes, rédiger des procédures avec ou sans la collaboration d'un consultant et former tous les employés.
Former tous les manipulateurs d'aliments aux bonnes pratiques qui garantissent la salubrité des aliments, leur innocuité et leur sécurité alimentaire.

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. Zakaria Dehghani et Christopher Dunk.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le 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 la température de la pièce de 23°C: frites, pelures de patates, rondelles d'oignons cuites en attente sur une étagère à la température de la pièce. Il y a eu demande de Gestion par le temps envoyée par courriel le 17 septembre 2017, il y a eu délai dans le traitement de celle-ci car des informations étaient à vérifier avec l'exploitant. Action prise : Sur place j'ai contacté Mme Daniela Matache par téléphone qui m'a donné des précisions que j'ai communiqué avec l'exploitant. Tel que convenu, modifier votre demande de Gestion par le temps et retourner le tout à notre bureau pour approbation. Entre temps, conserver les aliments visés par la demande de Gestion par le temps à 4°C et moins ou 60°C et plus.
2	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.	■ Plaquette Vapona dans l'aire de la moppe au pied de l'escalier qui monte à l'entrepôt du 2ème étage.. Action prise : Plaquette Vapona détruite volontairement.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Un employé affecté à la préparation des aliments ne portait pas de couvre-barbe. Action prise : Situation corrigée à ma demande.

NOTES	
Visite dans le cadre d'un suivi de maîtrise. Article 2.1.2 Conforme. 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 Zakaria Deghani & Dionisios Mandros.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de nombreuses petites mouches vivantes semblables à des drosophiles dans l'établissement. Elles volent et vont se déposer un peu partout: tables de travail, murs, ustensiles, équipements. ■ Présence de blattes mortes sur quelques vieilles trappes collantes, aucune blatte sur les nouvelles trappes. Action prise : J'ai remis la feuille d'information sur la lutte aux drosophiles.
2 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments maintenus à la température de la pièce, à droite d'un réfrigérateur et devant les friteuses, avec aliments cuits à une température interne variant entre 8.9 et 24°C (frites pommes de terre, frites patates douces, oignons frits et pommes de terre tranchées cuites). Action prise : J'ai remis et expliqué un pictogramme de température ainsi que l'Aide mémoire Gestion par le temps. J'ai demandé à ce que la situation soit corrigée.
3 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments maintenus dans le coin droit de la plaque de cuisson dont le thermostat est fermé: champignons, oignons et bacon cuits. Bacon cuit à une température interne de 55°C, son contenant est surelevé sur un moule tourné à l'envers, il n'est pas en contact avec la plaque de cuisson.
4	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Le manipulateur d'aliments ne se lave pas les mains selon la méthode requise. Les employés portent des gants et touchent à tout sans retirer ses gants, laver les mains et en remettre de nouveaux, il a même essuyé son gant sur son linge de tissu à sa taille.
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.	■ Plaque Vapona au bar qui est à quelques pieds de la cuisine ouverte.

6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Présence de saleté et eau stagnante sous l'évier du bar et tout autour de la trappe à graisse.
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.	■ Des employés affectés à la préparation des aliments ne portaient pas de couvre-barbe. ■ Le chapeau de l'employé ne recouvrait pas entièrement ses cheveux.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les évier de l'établissement ainsi que les robinets d'eau chaude et froide doivent être en bon état de fonctionnement et entretenus de manière à fonctionner selon l'usage prévu. Les robinets ne doivent pas être brisés et les raccordements de la plomberie sous l'évier doivent être exempts de fuites d'eau.	■ Fuites d'eau au niveau de la plomberie de l'évier sous l'évier de lavage des mains tout au fond de la cuisine devant la machine à glace, tuyau à droite en dessous du lave-vaisselle où la trappe à graisse et gouttières d'eau de condensation et eau stagnante sur le sol sous le tuyau derrière la machine à glace.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 806207	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
Visite dans le cadre d'un problème d'insectes dans le centre commercial.
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. Zak Degoni.
--

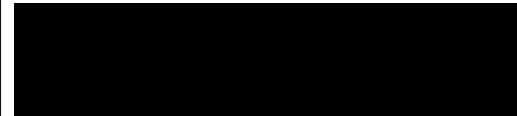
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Josée Marceau

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 # 114666

NOTRE-BOEUF-DE-GRACE
3834 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9338-7959 QUEBEC INC
Dossier : 2410715-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète ou non accessible. - absence de distributeur à papier et distributeur à savon dans l'évier proche du lave-vaisselle et dans l'évier proche de friteuses. - l'évier proche de friteuses était non accessible, poubelle devant l'évier et à l'intérieur il y avait un passoire avec de pommes de terres.
2	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée, produits sur place mais les employés utilisent le vinaigre.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ Le manipulateur d'aliments affecté à la préparation portait des bijoux: bagues et bracelets.
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: - au bar, la glace est entreposée directement sur la machine distributrice de boisson (avec tuyaux en plastique). - dans la cuisine, la pelle à glace est entreposée directement sur la machine.
5	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique: entre les deux tables.
6	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.

AUTRES REMARQUES

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

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

NOTES

Remis: pictogramme de températures, pictogramme lavage de mains, feuille d'information concernant les trappes à graisse, dépliant d'information formation obligatoire.

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 Zacaria Dehghani.

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 # 127419

TIM HORTONS
TIM HORTONS
3838 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9350-5873 QUEBEC INC.
Dossier : 2428964-0010

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Grande présence de petites mouches dans l'établissement avec une concentration au niveau des tuyauteries d'égoût situées en-dessous des surfaces de travail dans la ligne de service à café. Présence dans la section arrière ainsi que dans la section de préparation des muffins et viennoiseries.
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.	■ Accumulation des résidus alimentaires sur les portes de la table froide et le contour de sorties de ventilation. Panier de lave-vaisselle sale et noircis. ■ Malpropreté environnemental: accumulation de saleté et débris d'aliments sur le plancher dans les coins des murs, pattes des tables au niveau des structures des équipements, entre les appareils. Section de lavage présence de débris et l'eau stagnante.
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.	■ Planche à découper des tables froides sont fissurées et vieilles. Pelle à glace est fissurée. Certains contenants d'aliments utilisés pour le maintien chaud des aliments trop usés est en mauvais état
4	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: -rebord de tablette à micro-onde est non lavable -plusieurs tablettes d'entreposage sont fissurées et le bois est exposé donc non nettoyable. - Le caoutchouc d'une des portes de la table froide est décollé. -tuyau de récupération de vapeur du four brisé et collé avec ruban adhésif (l'eau de condensation coule à l'extérieur par moment)

AUTRES REMARQUES

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

1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210 Site web MAPAQ: https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Permis/Pages/Permis.aspx	■ L'établissement opère sans détenir un permis du MAPAQ. M. Nareg Debloghian affirme avoir fait la demande et le paiement. SVP voir à faire le suivi et afficher votre permis MAPAQ lorsque vous le recevez.
2	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.	■ Il a été discuté avec M. Nareg à l'effet qu'il faut disposer les contenants, matériel et équipements nettoyés et assainis sur des surfaces propres et à des endroits où ils sont séparés du matériel non ou partiellement nettoyé.
3	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher: chambre froide et chambre de congélation.

ENQUÊTE

Objet de l'enquête

BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

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 Nareg Debloghian.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

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

Courriel: mojgan.nouranian@ville.montreal.qc.ca

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


Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Maria Angelica Rodriguez, Inspecteur
Maria Angelica Rodriguez, Inspecteur

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

Établissement # 121907

MUCHO BURRITO COTE-VERTU
MUCHO BURRITO*
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 120
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 11841815 CANADA INC.
Dossier : 2633667-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'une souris vivante qui se trouvait au fond d'une tablette basse située sous le comptoir de travail de l'aire de service. Présence d'excréments de rongeurs à cet endroit. ■ Présence des excréments de souris au fond des tablettes basses qui sont liées par arrière tel un couloir. Présence d'excréments sur le plancher du petit entrepôt où se trouvaient des boissons et quelques équipements. Action prise : Le nettoyage et désinfection de tablettes basses a été démarré. Demande de garder vides ces espaces afin de mieux surveiller la situation et effectuer le nettoyage et la désinfection.
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: - le fond des contenants renfermant des pièces d'équipements sale avec des débris et eau stagnante, tablettes basses en majorité sales, chariots en plastiques sale, graisseux et encroutés, le plancher surtout dans la section de cuisson et la plonge est sale, avec accumulation de gras, les roues des équipements enduits de gras

NOTES

Raison de la visite: suivi de l'activité de vermine. L'exploitant travaille avec une compagnie d'extermination, plusieurs trappes installées dans l'ensemble du commerce.

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. William Morency.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: mojgan.nouranian@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Paola Betzabeth Bustos Mayuri, Inspecteur

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

Établissement # 121907

MUCHO BURRITO COTE-VERTU
MUCHO BURRITO*
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 120
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 11841815 CANADA INC.
Dossier : 2633667-0001

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	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de rongeurs sur les surfaces en contact avec des surfaces alimentaires et des équipements: présence d'un sac de tortillas rongé. Présence dans le rangement dédié pour entreposage des tortillas, plusieurs tablettes basses où se trouvaient des sacs d'emballage et autres. Présence des excréments de souris sur le plancher un peu partout surtout dans l'entrepôt. Action prise : Une suspension momentanée des opérations a été effectuée le temps de nettoyage et la désinfection des surfaces et lavage et assainissement des équipements souillés.
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: -certaines pièces d'équipements mal lavés, le fond des contenants dans lesquelles les choses lavées se trouvent. L'étagère spéciale des tortillas noircie et sale, le fond des tablettes basses de l'aire de vente et les tablettes basses de la cuisine. Le plancher surtout dans la chambre froide avec des déversements des aliments séchés et dans l'entrepôt.
3	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ La concentration du produit assainisseur n'est pas calculé dans la cuve d'assainissement. Action prise : La cuve a été vidée et une solution selon les instructions du produit a été préparée.
4	Le lieu ou le véhicule doit disposer d'eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C.	■ La température de l'eau chaude à l'évier est de 30C. Selon le propriétaire il est dû à un grand usage et lavage manuel mais après 90 min il n'y a toujours pas d'eau chaude. L'eau chaude rétablie après 2h ce qui est trop long.

5	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: -étagère du comptoir pour entreposage des tortillas non démontable et difficile d'entretien. -tablette basse d'un des comptoirs de la cuisine entièrement rouillée. -chariot en plastique bleu dans la cuisine dont la surface est en mauvais état ne permettant pas son nettoyage.
6	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.	■ Certains couvercles des contenants alimentaires sont brisés.
7	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits; les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	■ Les joints des murs de la cuisine (en plastique) sont décollés.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 908714

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

NOTES

La compagnie Maheu et Maheu passe une fois par mois et il y a beaucoup de trappes installés dans l'établissement.

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. William Morency.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: mojgan.nouranian@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 # 121907

MUCHO BURRITO COTE-VERTU
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 120
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 11841815 CANADA INC.
Dossier : 2633667-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ ** Make sure employees wash hands before putting new gloves on. Gloves must be changed each time there is a risk of contamination.
2	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit. ** Steelwool is forbidden in food establishment.
3	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne doivent pas porter du vernis à ongles, de montres, de bagues, de boucles d'oreilles ou d'autres bijoux.	■ L'employée affectée à la préparation d'aliments portait des bijoux. ** Food handlers must remove all jewellery including watches.

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
60141	Mets cuisinés prêt-à-manger	Burrito au poulet avec garniture (riz, tomates, oignons, sauce piquante, maïs, fromage). Préparé sur commande. Température du poulet 65C.	65	
60142	Mets cuisinés prêt-à-manger	Burrito au boeuf avec garniture (riz, tomates, oignons, tomates, fromage, sauce piquante, maïs). Température de la viande 66.4C. Préparé sur commande.	66.4	
60143	Mets cuisinés prêt-à-manger	Boeuf cuits (pour préparation de burritos etc.).	66.4	
60144	Mets cuisinés prêt-à-manger	Poulet cuit (pour préparation de burritos etc.).	65	

NOTES
Reason of visit: Customer complaint (possible food poisoning).
Samples were taken. You will be contacted if the results are non-conform.
Temperatures are conform (documented verifications). Sanitizer is available.
No other similar complaints.
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 Mr. Bill Morency.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Malia Bensouilah

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)

Carla Canales, 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.

Historique de la plainte 34402

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 13:34

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 34402

Ordres de tri

Groupes

TIA

:

☒

Date réception

:

2022-09-10 10:10

Délai ciblé PeC

:

24 heures

Délai ciblé int.

:

48 heures

Prise en charge

:

2022-09-10 14:15

Motifs

:

Aliment impropre, Méthode de travail pouvant compromettre l'innocuité des aliments

Santé

:

☒

Délai réel PeC

:

04:05

Délai réel int.

:

12:59

Conclue le

:

2023-04-24

Conclusion

:

Indéterminée

Sans inspection

:

☐

Regroupement

:

Statut

:

Complétée

Date statut

:

2023-04-24

Description

:

Le 9/09 vers 20h45, la dame a pris pour emporter 2 burritos classique, un avec du poulet sur pain blanc et l'autre avec du boeuf sur du pain brun. Garniture de burritos: riz, tomates, oignons, fromage, maïs, sauce piquante. Son fils a consommé celui avec le poulet et elle celui au boeuf. La dame croit que la viande était insuffisamment cuite, mais difficile à observer à cause de la sauce piquante et garnitures. Ils n'ont pas consommé les burritos au complet. Vers 4h30 du matin, son fils s'est réveillé avec des crampes, nausées et diarrhées répétitives et vers 6 h, la même chose pour la mère. Les symptômes ont duré quelques heures. Aucun Dx. Elle a l'habitude de manger les burritos de ce resto

Info insp.

:

TIA-5M + échantillons (poulet et boeuf pour tacos, burritos tel que pris par la dame). Vérifier la méthode de cuisson et le contrôle appliqué. Refroidissement des viandes et maintien de la température. Application de BPF? Fiche de l'établissement, à faire la mise à jour (coordonnées, aliments). DM

Plaignants				Agents				Suivis				
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type			
Anonyme, Anonyme								2022-09-12	Cont. plaig.			
								2022-09-12	Cont. plaig.			
								2022-09-12	Signal. MAPAQ			
								2022-09-13	Retour plaig.			
								2023-04-24	Rapp. MAPAQ			
Détails toxi-infection												
Nombre de personnes présentes :		Nombre de personnes ayant consommé :		Nombre de personnes malades :		2		Nombre de personnes ayant consulté un médecin :				
Notes personnes :				Notes aliments :								
Personnes impliquées												
#	Nom personne	Relation	Sexe	Age	Date repas	Date ap. sympt.	incub.	Symptomes	Hrs.	Aliments consommés	Malade	MD
Aliments consommés												
#	Nom aliment	Lieu d'achat	Lieu consommé									
Intermédiaires												
Nom	Organisme	Téléphone										
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023										

Enquêtes

Établissement : MUCHO BURRITO COTE-VERTU

Adresse : 3830 Boul. de la Côte-Vertu Local 120 St-Laurent H4R 1P8

No établ. : 121907

No exploitant : 2633667 1

Secteur activités : Détaillant-restaurateur

Catégorie : Restaurant

District : 25

Charges de risque

Niveau de risque : Aigu

Maîtrisé : ☒

En date du : 2024-01-29

Maîtrisé le : 2024-04-25

	Raison vis. enq.	Version	Date	Charge	Cat. risque	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>
Dern. plt. enq.	: TIA 5M	2	2022-09-13 00:00	S.O.	S.O.											S.O.	10		10		10								
IBR / 5M préc.	: Régulière	2	2022-05-09 13:25	353	Moyen											S.O.									10	10	10		

Date début enquête : 2022-09-13

Conclusion : Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : Enquête le 13-09-2022: Malia/Carla
Recommandation donnée concernant l'usage des gants et le lavage des mains.
Autres vérifications:Registre des temperatures disponible (table foide, réfrigérateur, cuisson/réchauffage, décongelation, refroidissement-si nécessaire). Les viandes arrivent déjà cuites (congelé). Assainnis seur disponible. Température conforme. Les aliments sont préparés chaque jour selon l'exploitant.
Burritos vendus le 9-9-2022: 109 au poulet, 31 au boeuf.

Visites

No visite	Date visite	Durée (min.)	No établ.	Raison sociale	Inspecteur	Motifs
886400	2022-09-13 13:00	135	121907	MUCHO BURRITO COTE-VERTU	Bensouilah, Malia	TIA 5M, Plainte

Exigences notées au rapport d'inspection

Exigence	Article	Infractions
Lavage des mains	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2	
Laine d'acier	Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 4	
Vernis à ongles et b bijoux	Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 3, par. 5	

Échantillons prélevés

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
60141			mets cuisinés prêt-à-manger	Burrito au poulet avec garniture (riz, tomates, oignons, sauce piquante, maïs, fromage). Préparé sur commande. Température du poulet 65C.	Conforme
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation
			Bacillus cereus (MFLP-42)	250 UFC/g	Conforme
			Clostridium perfringens	<50 UFC/g	Conforme
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
			M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme
			NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	>1.0E+07 UFC/g	A titre indicatif
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
60142			mets cuisinés prêt-à-manger	Burrito au boeuf avec garniture (riz, tomates, oignons, tomates, fromage, sauce piquante, maïs). Temperature de la viande 66.4C. Préparé sur commande.	Conforme
			Type d'analyse	Résultat	Interprétation
			Bacillus cereus (MFLP-42)	<250 UFC/g	Conforme
			Clostridium perfringens	<50 UFC/g	Conforme
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
			M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme
			NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	7.0E+05 UFC/g	A titre indicatif
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme
No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
60143			mets cuisinés prêt-à-manger	Boeuf cuits (pour préparation de burritos etc.).	Conforme
			Type d'analyse Résultat Interprétation		
			Clostridium perfringens	<50 UFC/g	Conforme
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
			M-CR-5.4-066, Isolement de Listeria monocytogenes (MFHPB-30)		
			M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme
			M-CR-5.4-106, Détection de Listeria monocytogenes par MDS	Negatif /25g	Conforme
			NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	<5.0E+02 UFC/g	Conforme
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme
			Sulfite (mg/kg)		
			Allergènes-lait		
			Divers ACIA		
			Divers MAPAQ		
			Gluten		
			Norovirus		

No éch.	Éch. initial	Éch. préc.	Type d'aliment	Caractéristiques	Interprétation
60144			mets cuisinés prêt-à-manger	Poulet cuit (pour préparation de burritos etc.).	Conforme
			Type d'analyse Résultat Interprétation		
			Clostridium perfringens	<50 UFC/g	Conforme
			E.coli (UFC/g) (ISO-16649-2)	<5.0 UFC/g	Conforme
			M-CR-5.4-105 Détection de Salmonella spp par MDS (MFLP-100)	Negatif /25g	Conforme
			NAMT (UFC/g) (MFHPB-18)	7.5E+04 UFC/g	Conforme
			Staphylococcus aureus (UFC/g) (MFHPB-21)	<250 UFC/g	Conforme

Domicile

:

Adresse

:

Date début enquête

:

2022-09-12

Notes

:

courriel envoyé

La dame a rappelé. DM

Établissement # 121907

MUCHO BURRITO COTE-VERTU
MUCHO BURRITO*
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 120
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 11841815 CANADA INC.
Dossier : 2633667-0001

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	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris. Sur le plancher derrière le lave-vaisselle Sur une tablette en dessous des pains de l'aire de service
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.	■ Équipements malpropres en contact direct ou indirect avec les aliments. Évier -moisissures noires Four Ouvre-boîte Support à couteaux Cuiseurs à riz ■ Tablettes de rangement grillagées et autres tablettes d'entreposage Chariots Porte chambre froide ***Attention aux équipements mal lavés ou rangés sales*** ■ Plancher très sale Accumulation de débris autour des équipement et chambre froide Murs de la plonge
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.	■ Planche à découper usées, fissurées et noircies Voir à remplacer ■ Couverts de bacs à poulet cru et salades sont craqués ■ Casseroles calcinées

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Une employée affectée à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet.

2	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Des aliments (sacs de choux et oignons) et contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre froide.
3	Depuis le 28 mars 2023. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, un article à usage unique fabriqué à partir de plastique non dégradable portant les codes d'identification #6 pour les barquettes, assiettes, contenants, couvercles, tasses ou verres. Les codes #1, #2, #3, #4, #5, #6, #7 sont interdits pour les tasses ou verre, bâtonnets, pailles et ustensiles.	■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique

NOTES

Inspection régulière
Exterminateur Orkin

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. William Morency.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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

Courriel: inspectiondesaliments@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 # 121907

MUCHO BURRITO COTE-VERTU
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 120
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 11841815 CANADA INC.
Dossier : 2633667-0001

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'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Dans l'aire de service, il y a quelques excréments de souris au fond de tablettes basses sur lesquelles il y a entre autres du fillage électrique, des bouteilles de produits de nettoyage. Il y a quelques excréments de souris présents ici et là de façon isolés sur le plancher dans le commerce. Il y a en un peu plus sur le plancher de la petite pièce d'entreposage des bouteille/canettes de boisson. ■ Compagnie d'extermination ecolab est venu avant-hier le 25 janvier 2021 faire une visite d'extermination (bon de travail disponible sur place) et la compagnie viendrait une fois par mois selon le responsable. ■ Le responsable dit qu'il n'avait pas vérifié les tablettes depuis une semaine. ASSUREZ-VOUS DE NETTOYER DE FAÇON ADÉQUATE TOUS LES JOURS AVANT LE DÉBUT DES OPÉRATIONS LES EXCRÉMENTS ET SURFACES CONTAMINÉES.

NOTES

Inspection de suivi au niveau de la vermine suite à la dernière inspection.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Monsieur William Morency.

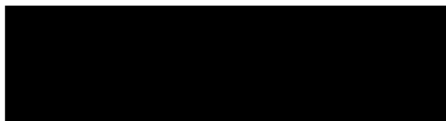
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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 # 121907

MUCHO BURRITO COTE-VERTU
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 120
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 11841815 CANADA INC.
Dossier : 2633667-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Infestation de souris dans le commerce. Il y a présence en grande quantité d'excréments de souris sur les tablettes basses d'entreposage de matériel alimentaire et de contenants/emballages alimentaires. Il y a présence en grande quantité d'excréments de souris sur le plancher le long des murs principalement et entre les équipements. Présence de sacs en papier, de laine minérale et de mousse isolante, rongés. ■ Il y a la présence de quelques petites mouches dans l'aire de la plonge/entreposage arrière. Le responsable dit que Eco-Lab vient une fois par mois pour une visite d'extermination dans le commerce. ■ Il est à noter que dans le corridor commun arrière(qui donne sur le restaurant et sur deux autres restaurants) , il y a la présence d'une souris morte ainsi que des excréments de souris sur le plancher. Action prise : Fermeture temporaire du service de livraison (de façon volontaire par le responsable) pendant l'inspection, afin de nettoyer et assainir toutes les tablettes basses et de nettoyer et assainir le matériel alimentaire et pour jeter le matériel contaminé. Il y avait 6 personnes affectés au nettoyage. Remis feuille d'informations sur les drosophiles.
2	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Voir recommandations juxtaposées. VOUS DEVEZ NETTOYER TOUS LES JOURS LES EXCRÉMENTS ET SURFACES CONTAMINÉES DE MANIÈRE ADÉQUANTE, AVANT LE DÉBUT DES OPÉRATIONS ET LORSQUE NÉCESSAIRE.
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.	■ Laines d'acier utilisées et brosse avec poils métalliques utilisées pour récurer des surfaces qui entrent en contact avec le produit.

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.	■ Voir à faire un bon nettoyage des tablettes d'entreposage basses qui sont malpropres pour certaines, de matériel alimentaire qui est entreposé sale. Voir à bien assécher le matériel alimentaire avant l'entreposage. Bien nettoyer le plancher sous les équipements, le long des murs dans la chambre froide, cuisine, aire de plonge. Nettoyer la grille de ventilation dans la chambre froide.
5	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: Rebords de tablettes en mélamine et dessus d'une tablette en mélamine qui sont en mauvais état avec présence de bois brut avec des morceaux détachables.
6	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Collant à mouches installé au dessus des aires de préparation.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Des contenants d'aliments et du matériel alimentaire sont entreposés directement sur le plancher.
2	L'exploitant d'un lieu ou véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine ou où est exercée l'activité de restaurateur, titulaire ou non d'un permis du MAPAQ, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à un titulaire d'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Formation offerte par des formateurs autorisés par le MAPAQ, y compris ceux de TRAINCAN et de la CRFA. www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs , 1-800-463-5023	■ Aucune personne n'est titulaire de l'attestation de gestionnaire du MAPAQ spécifiquement cependant le responsable a suivi le cour de advanced fst. Voir à contacter le MAPAQ pour voir si il est possible de faire faire une reconnaissance des acquis.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 860000	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	
Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

NOTES
Remis aide-mémoire des règles d'hygiène et salubrité alimentaires.
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .

Le rapport d'inspection a été remis à Monsieur William Morency.
--

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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 # 122864

MISS PHO
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9389-1638 QUEBEC INC.
Dossier : 2680619-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments maintenus à une température interne inférieure à 60°C: Viande cuite, sortie du réfrigérateur vers 10:00 am selon le chef et mise ensuite pour un réchauffage sommaire au microondes et laissé par la suite sur le comptoir à température ambiante jusqu'au service qui a commencé 1:30 plus tard. La température interne des boulettes de porc 3 bols variait entre 14°C et 28,7°C La température interne de 8 bols de lanières de poulet grillés variait entre 17,1°C et 39,7°C. Action prise : Les ingrédients de la soupe (porc et poulet) ont été utilisés pour la préparation de la soupe lors de service de midi en cours de l'inspection.
2 *	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.	■ Aucune étape d'assainissement pour surfaces et équipements n'est effectuée lors de lavage manuel, même si présence d'un distributeur mélangeur sur place. Aucune bouteille vaporisateur d'assainisseur sur place. La vaisselle de la clientèle est lavée dans un lave-vaisselle à traitement thermique, par contre celle de la cuisine est faite à la main sans assainissement.
3	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.	■ Employés mangent dans l'aire de préparation des aliments. Bol de soupe sur la surface de travail et bout de sandwich dans un ramequin de céramique qui est sur le dessus de la pile des ramequins. Action prise : Lavage des mains exigé.
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.	■ La ventilation et les tuiles acoustiques du plafond de la cuisine sont poussiéreuses.

AUTRES REMARQUES

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

1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète: le distributeur de savon est non fonctionnel dans la salle de préparation.
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris sur la tablette basse de la salle de préparation où se trouvaient des boîtes de produits et la hache-viande.
3	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ L'exploitant opère un établissement alimentaire sans le permis MAPAQ pour la préparation générale.
4	Depuis le 28 mars 2023. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, un article à usage unique fabriqué à partir de plastique non dégradables portant les codes d'identification #6 pour les barquettes, assiettes, contenants, couvercles, tasses ou verres. Les codes #1, #2, #3, #4, #5, #6, #7 sont interdits pour les tasses ou verre, bâtonnets, pailles et ustensiles.	■ Utilisation de verres de plastique pour les thés aux perles.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 913275

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.	400\$ à 4,000\$
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, les articles à usage unique suivants: barquette #6, Assiette #6, Contenant et couvercle #6, Couvercle de tasse ou verre #6, Tasse ou verre, Bâtonnet, Paille, Ustensile #1, #2, #3, #4, #5, #6.	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60C jusqu'à sa livraison.	
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

Rapport amendé: retrait d'avis d'infraction pour le permis MAPAQ.

Inspection effectuée en présence de Mme Bau Chi Tran et le rapport a été envoyé à son courriel: chitran.1981@gmail.com

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 Bau Chi Tran.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: mojgan.nouranian@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Julie Boyd, Inspecteur

Julie Boyd, 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 # 122864

MISS PHO
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9389-1638 QUEBEC INC.
Dossier : 2680619-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de quelques excréments de souris sur le plancher le long des murs dans les aires d'entreposage et derrière la trappe à graisse. ■ Présence de mouches et de drosophiles dans l'aire de préparation.
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 : Certains parois intérieurs de la machine à glace les abords des équipements de cuisson certains contenants d'aliments
3	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Produit exposé à une source de contamination : Bol en plastique sans manche pour portionner des aliments sec dans leur contenant. Privilégiez des pelles et entreposez celle-ci avec le manche vers le haut pour éviter la contamination des aliments.
4	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.
5	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Equipement fissuré, ébréché, craqué, usé, corrodé ou rouillé : Chaudière de plastique dont les rebords sont manquants ou fondus par de la chaleur Étagère rouillée à certains endroits au dessus de l'évier
6	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection : Dans l'aire d'entreposage, les rebords de tablettes sont fait de rebord poreux Le rideau séparant le passage et l'aire de cuisson

AUTRES REMARQUES

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

1	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ voir les recommandations juxtaposées :
2	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Produit carné décongelé à la température de la pièce, les aliments étaient encore gelés.
3	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210 Site web MAPAQ: https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Permis/Pages/Permis.aspx	■ Permis du MAPAQ expiré.
4	Depuis le 28 mars 2023. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, un article à usage unique fabriqué à partir de plastique non dégradable portant les codes d'identification #6 pour les barquettes, assiettes, contenants, couvercles, tasses ou verres. Les codes #1, #2, #3, #4, #5, #6, #7 sont interdits pour les tasses ou verre, bâtonnets, pailles et ustensiles.	■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique

NOTES

Raison de la visite : inspection régulière et suivi concernant la dernière visite

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Bau Chi Tran.

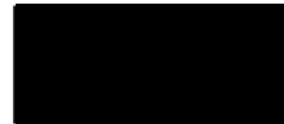
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Patricia Torres

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

Courriel: patricia.torres@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Michel Wong, 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 # 122864

MISS PHO
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9389-1638 QUEBEC INC.
Dossier : 2680619-0001

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	Maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température égale ou inférieure à 4°C pour les aliments servis froids et à une température égale ou supérieure à 60°C pour les aliments servis chauds.	■ Aliment gardé inutilement à la température de la pièce. - Poulet cuit à la température pièce entre 21C-26.6C. - Rouleux de printemps à la température pièce à 26.4C. - Fèves germées à la température pièce à 33.3C. Action prise : Demande de mettre les aliments au froid.
2	S'assurer d'entreposer et de préparer les aliments de façon à prévenir la contamination croisée entre les produits crus d'origine animale et les aliments cuits ou prêts à consommer.	■ Aliment cru entreposé au dessus d'un aliment prêt à manger. ***Viande crue au contact avec de légumes tranchés et garniture dans la table froide. -Aliments débordant dans les tables froides. Action prise : Demande de corriger la situation.
3	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments. ** Étagère au dessus de l'évier, le grill, équipements de cuisson, la machine à glace, le rideau.
4	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Plusieurs chaudières (bouillon de pho) refroidies à la température de la pièce sans aucun contrôle ou méthode en place.
5	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ ** Présence de mouches drosophiles dans l'aire de préparation et dans l'aire de service. - de nombreuses mouches étaient présentes sur une planche à découper lavée. ■ ** Présence de fourmis dans l'aire de service.
6	Décongeler les aliments potentiellement dangereux au réfrigérateur, entièrement submergé dans de l'eau potable maintenue à une température de 21°C ou moins, au micro-ondes suivi d'une cuisson immédiate ou lors du processus de cuisson.	■ Produit carné décongelé à la température de la pièce (porc).
7	Il est interdit de faire usage de tabac dans le local, l'aire ou le véhicule où l'on prépare ou entrepose des aliments.	■ Employé fume dans la cuisine.
8	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. - Le cuisinier ne portait pas de tablier.

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

1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la chambre de congélation.
---	--	--

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 871546

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. 1.4.1, al. 2 et 5 Température de conservation (produit altérable à la chaleur et aliment périssable).	250\$ à 9,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 2 Usage de tabac interdit ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	250\$ à 9,000\$

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS

Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 et 5 Température de conservation (produit altérable à la chaleur et aliment périssable).

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.

Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 2 Usage de tabac interdit

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits personne ne peut y faire usage de tabac.

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

NOTES

Raison de la visite: Suivi suite à la dernière inspection.

Photo prise.

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 Bau Chi Tran.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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)
Malia Bensouilah, 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.

CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

307916593

Greffier / Dossier 15

Poursuivant:

VILLE DE MONTRÉAL
C.P. 11046, SUCCURSALE CENTRE-VILLE
MONTRÉAL (QUÉBEC) H3C 4Y2

VOIR
AU
VERSO



A Défendeur	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom	9389-1638 Aubertine
	3	Prénom(s)	
	Adresse		App.
	3830 Côte-Ventu local #200		
	Localité	Montréal H4R 1P8	
	Prov./État	Code postal	Date de naissance (a-m-j)
	QC	H4R 1P8	
	☐ Mineur ☐ Permis de conduire ☐ Certificat ☐ Licence ☐ Autre permis ☒ FCE		Prov./État
	2480619-0001		QC

B Infraction	Loi / Règlement	
	CP-29, r1 LRA	
	Article(s)	Codification
	22.3.11.2	2462
Description de l'infraction		
En ayant exploité un local ou une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits où se trouve une personne ayant fait usage de tabac.		
	Date de l'infraction (a-m-j)	
	21/09/15	
	Heure (h-m)	
	14:40	

C Lieu	Endroit
	3830 Côte-Ventu local #200 mtl, QC H4R 1P8
	Ville ou arrondissement
	ST
	Unité

D PEINE	Peine minimale	Frais minima	Contribution	Montant total réclamé
	250 \$	75 \$	40 \$	365 \$

E	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai signifié	
	☒ A ☒ B ☒ C		☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction	
	et j'ai, de même que le poursuivant, des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B, a été commise par le défendeur.		un double du constat par la remise:	
	Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées)		☒ au défendeur ☐ autrement Mme Beau Chi Tran Présidente	
	Nancy Leconte		Nom (lettres moulées) ☐ Même que attestation	
	QUALITÉ			
	Matricule			
	Unité			
	☐ Agent de la paix ☒ Autre (spécifiez) Inspecteur		☐ Agent de la paix ☐ Huissier	
Service		Date de signification (a-m-j)		
A. L.				
☒ Je n'ai pas remis un double du constat.		Si la signification a été faite par la poste, la date et l'heure de signification sont celles indiquées sur l'avis de réception ou de livraison.		
Signé				

307916593

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307916593



Dossier N°

Code d'événement

8479

FAITS ET GESTES PERTINENTS

PAGE 1, RECTO

A Le 15 septembre 2021, je me suis présentée au Restaurant Miss Pho situé au 3830 Côte-Vertu #200 ville St-Laurent. J'étais accompagnée de mon collègue

M. le Ben Souilah, inspecteur. Le commerce était en opération, des clients étaient présents dans le salon à manger et payaient leurs repas. À mon arrivée, je me suis présentée

B à la présidente Mme Khan, celle-ci a effectué l'inspection avec nous. Dans l'aire de préparation, 2 cuisiniers, un cuisinier effectuait des cuissons et préparation de commande pour les clients. L'autre cuisinier coupait du poulet cru. À mon entrée dans la cuisine j'ai constaté une forte odeur de cigarette. J'ai ensuite vu une cigarette qui grillait sur une tablette encastrée.

☐ Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en

☐ A ☒ B

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en

☒ A ☒ B

Qualité
☐ Agent de la paix ☐ Autre

inspecteur

Nom et prénom (en lettres moulées)

Leomphe Nancy

Signature

Matricule

Date (a-m-j)

Qualité
☐ Agent de la paix ☐ Autre

inspecteur

Nom et prénom (en lettres moulées)

Ben Souilah, Amilia

Signature

Matricule

Date (a-m-j)

21/10/15

21/10/15

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307916593

☒ SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C de l'évier.

lorsque le cuisinier et la
présidente ont remarqué la
présence de la cigarette,
le cuisinier s'est
empressé de la jeter

dans l'évier. ^{signifié}
Constat billet ~~signifié~~ remis
à l'exploitant mais non
indiqué sur le constat-billet
remis.

D

Jour de la semaine

☐ Lundi ☐ Mardi ☐ Mercredi ☐ Jeudi ☐ Vendredi ☐ Samedi ☐ Dimanche

E ☐ TÉMOIN(S) CIVIL(S)

Nom, Prénom

Adresse

Nom, Prénom

Adresse

J'ai moi-même constaté
les faits mentionnés en

☒ C ☐ D

Qualité

☐ Agent de la paix ☐ Autre

Nom et prénom (en lettres moulées)

Lecompte Npny

Signature

Matricule

Date (d m j)

21/10/15

J'ai moi-même constaté
les faits mentionnés en

☒ C ☐ D

Qualité

☐ Agent de la paix ☐ Autre

Nom et prénom (en lettres moulées)

Bensavitch Malia

Signature

Matricule

21/10/15

Établissement # 122864

MISS PHO
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9389-1638 QUEBEC INC.
Dossier : 2680619-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Rouleaux de printemps crevettes et poulet maintenus à une température interne de 24,2°C ■ Fèves germées 22.1°C ■ Grande quantité de poulets crus entreposés à la température de la pièce inutilement
2	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Produits exposés à une source de contamination. Téléphone cellulaire entreposés sur les rouleaux ■ Pelles de portionnement entreposées dans les produits alimentaires
3	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débuter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence de petites mouches vivantes à plusieurs endroits dans les aires de préparation et entreposage. Action prise : Remis directive sur le contrôle des drosophiles
4	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée. Équipements et surfaces nettoyées sans savon et sans assainissement ou avec un linge sec
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 ■ Distributeur de savon vide dans l'aire de service ■ Utilisation de linge pour essuyer les mains
6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipements malpropres en contact direct ou indirect avec les aliments. Mélangeur Friteuses Rideau à l'entrée de la cuisine sale ■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique Médicament entreposé dans la cuisine

7	Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doivent être faites d'un matériau qui ne peut être corrodé, résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection, non toxique et non en état ou en voie de putréfaction, non absorbant et imperméable, inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables et de fissures.	■ Pince dont la poignée est brisée. Voir à remplacer
---	---	---

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Plusieurs contenants d'aliments entreposés les uns sur les autres dans la table froide, chambre froide et sur le comptoir
2	Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.	■ Une employée affectée à la préparation ne portait pas de résille ni de bonnet.
3	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Plusieurs contenants d'aliments sont entreposés directement sur le plancher dans la cuisine.
4	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré. Permis Payé Voir à afficher dès la réception

NOTES

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Bau Chi Tran.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

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)

Malia Bensouilah, 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 # 122864

MISS PHO
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9389-1638 QUEBEC INC.
Dossier : 2680619-0001

NOTES

Ouvert selon SIAM et Google
Affiche fermé NL

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 : Nancy Lecompte

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)

Malia Bensouilah, 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 # 122864

MISS PHO
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9389-1638 QUEBEC INC.
Dossier : 2680619-0001

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'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débiter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Présence d'excréments de souris sur des tablettes basses de la petite pièce de préparation et sur des conserves qui sont non utilisées à présent et excréments présents dans leur contenant d'entreposage. ■ Présence de quelques excréments de souris sur le plancher ici et là dans le commerce principalement le long des murs et il y en a aussi sur la tablette dans l'armoire sous l'évier de l'aire des serveurs (seulement produit de nettoyage à cet endroit). Une nouvelle compagnie d'extermination a été engagée selon le responsable et la compagnie aurait un contrat pour venir au commerce une fois par mois. Le responsable dit qu'il va m'envoyer une copie de la facture/bon de travail par courriel.
2	Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.	■ Laine d'acier utilisée pour récurer un équipement en contact avec le produit.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète dans l'aire des serveurs. Il n'y a pas de distributeur de savon (seulement une bouteille de savon) et il n'y a pas de papiers à mains jetables (et de distributeur de papiers).

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 861195		
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)		Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE		
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants		250\$ à 9,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS		
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.		
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.		

NOTES

Inspection de suivi au niveau du nettoyage et assainissement suite à la dernière inspection.

Depuis la dernière inspection, une installation de produit de nettoyage a été placée dans la petite aire de préparation. Il y a du détergent et de l'assainisseur.

L'employé responsable dit que les employés ont été formés à savoir comment les utiliser.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Monsieur Siu Tran.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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 # 122864

MISS PHO
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 200
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9389-1638 QUEBEC INC.
Dossier : 2680619-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

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 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer et récurer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée lors du nettoyage manuel des surfaces qui entrent en contact avec les aliments (couteaux, planches à découper, matériel alimentaire, etc). Action prise : Explication de la méthode de nettoyage.
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris sur une tablette d'entreposage basse dans la petite cuisine de préparation. Il y en a aussi un peu sur le plancher au côté d'une palette avec des contenants de denrées sèches. Présence d'excréments de souris dans la chambre électrique sur le plancher et sur des boîtes électriques principalement. Il est à noter que du matériel alimentaire est entreposé dans cette pièce. ■ Présence d'excréments de souris sur le plancher près du chauffe-eau au fond du commerce et le long d'un mur à proximité. Excréments dans une armoire blanche d'entreposage dans le corridor. Présence d'excréments de souris sur le plancher le long des espaces d'entreposage avant (salle à manger). ■ Présence de plusieurs petites mouches à proximité des linges mouillés en entreposage. ■ Il est à noter que dans le corridor commun où sont placés les vidanges de l'exploitant, il y a la présence d'une souris morte et d'excréments de souris sur le plancher. Action prise : Nettoyage débuté.

3	L'établissement doit être exempt de vermine et de leurs excréments. Nous vous recommandons de communiquer avec une compagnie d'extermination, protéger les aliments et contenants alimentaires, nettoyer et désinfecter les surfaces alimentaires quotidiennement avant de débuter vos opérations, boucher les trous dans les murs, bloquer tous les accès et faire le nécessaire afin de corriger la situation.	■ Voir les recommandations juxtaposées. VOUS DEVEZ NETTOYER DE FAÇON ADÉQUATE LES EXCRÉMENTS ET SURFACES CONTAMINÉES PAR LES SOURIS TOUTS LES JOURS AVANT LE DÉBUT DES OPÉRATIONS ET LORSQUE NÉCESSAIRE.
4	Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60°C à 21°C en moins de 2 heures. Pour ce faire vous pouvez diviser en portions les aliments et les réfrigérer; découper les grosses pièces de viande; utiliser des contenants peu profonds; placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée; utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cuillère de refroidissement.	■ Aliment refroidi en trop grande quantité dans des contenants trop profonds (dans la chambre froide): Bouillon de viande refroidi dans des chaudières de plus de 16 litres dans la chambre froide. Lorsque l'aliment atteint une température interne de 59.9.C utiliser une méthode de refroidissement approuvée et vous assurez de respecter les délais de refroidissement prescrits (Voir règle juxtaposée). Utiliser un thermomètre à tige calibré pour contrôler le refroidissement/méthode.
5	S'assurer que, sur le plan d'hygiène, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.	■ Effets personnels entreposés de façon non hygiénique: Boisson d'employés qui sont entreposés soit directement dans un contenant d'aliments ou sur le rebord de la table froide. Cellulaire, sacs personnels, pots de pillules ou autres effets personnels, entreposés sur des surfaces avec du matériel alimentaire ou aliments.
6	Entreposer les couteaux d'une façon hygiénique et non en contact avec des surfaces malpropres. Se procurer un support à couteaux démontable et lavable.	■ Couteaux entreposés de façon non hygiénique entre deux tables et entre un évier et une table de préparation
7	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Contenants d'aliment empilés sur d'autres contenants d'aliment non recouverts.
8	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.	■ Equipement fait de matériau non approuvé pour le contact avec les aliments. Utilisation de sac en tissu (vendu pour le lavage du linge) pour emballer de la viande crue. Des sacs commencent aussi à être en mauvais état.
9	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.	■ Planche en bois brut avec morceaux qui s'effiloquent qui se trouvait entreposée sur le dessus du couvercle d'un contenant de denrée sèche dans la petite cuisine de préparation.
10	L'exploitant doit utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Collant à mouches installée au dessus de l'aire de nettoyage de la petite cuisine de préparation (au-dessus de l'évier près du mur).
11	Le système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.	■ Néon ou autre dispositif d'éclairage non protégé en cas de bris dans la pièce électrique où il y a du matériel alimentaire entreposage.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ L'établissement opère sans détenir un permis du MAPAQ. Action prise : Remis formulaire de demande de permis MAPAQ.

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.	■ De façon général la propreté est conforme cependant porter une attention à nettoyer les grilles de la ventilation du plafond dans la cuisine qui sont poussiéreuses (noirçies) et à nettoyer le plancher sous des équipements de cuisson qui est sale dans la cuisine.
3	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Rappel de respecter la règle juxtaposée en tout temps. Voir à ne pas entreposer de matériel propre à proximité de l'évier de la plonge pour éviter le risque de contamination par des éclaboussures d'eau souillée. Voir à utiliser des ustensiles avec des manches pour portionner des denrées sèches et conserver les manches hors des denrées sèches pendant l'entreposage.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 860021

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

NOTES

Remis aide-mémoire des règles d'hygiène et salubrité alimentaires en français et en vietnamien ainsi que la feuille d'informations sur les drosophiles.

Madame Bau Chi Tran la responsable du commerce était présente pendant l'inspection.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Envoyé par courriel.

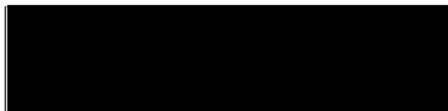
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jolaine Asnong

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 # 126263

HANG TIME PIZZA
3832 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9454-6140 QUEBEC INC.
Dossier : 2756552-0001

NOTES

Visite suite à la cessation des opérations du 07-08-2024:

Lors de mon arrivée il y avait quelques excréments de souris sur les tablettes basses dans l'aire de service. Certaines tablettes ou équipements étaient encore pas nettoyés/gras visuellement.
Un produit Nettoyant/désinfectant est utilisé comme assainisseur sans aucune mesure de dilution et sans rinçage sur les surfaces alimentaires.
Un produit assainisseur a été acheté sur le champ et le nettoyage et l'assainissement des surfaces sont en cours.
Vous pouvez commencer vos opérations une fois terminé l'assainissement de vaisselle et les surfaces de travail.
La main levée remise.

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.Jordan Biberkraut.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

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

Courriel: mojgan.nouranian@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 # 126263

HANG TIME PIZZA
3832 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9454-6140 QUEBEC INC.
Dossier : 2756552-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE	
Charge de risque précédente : Moyen élevé	Charge de risque actuelle : Élevé
Avis: Cette évaluation est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de cette inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.	

Loi sur les produits alimentaires (P-29)
Les situations marquées d'un astérisque (*) **sont prioritaires** et représentent un **risque supérieur pour la santé** des consommateurs. Veuillez **sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Infestation de souris dans les aires de préparation: présence d'excréments de souris sur la table de travail adjacent au four et sur les tablettes situées en dessous avec les plateaux à pizza, les linges blanches utilisées pour nettoyer les surfaces étaient parsemés d'excréments de souris. Présence d'excréments sur la tablettes basse derrière la caisse où se trouvaient les papier brun de plat à emporter. ■ Présence d'excréments de souris sur les tables de travail de la section arrière, les tablettes situées en dessous étaient aussi parsemés d'excréments de souris à plusieurs endroits. Présence d'excréments sur le chariot avec le tranchoiret dans le bac avec du matériels alimentaires. ■ Présence importante d'excréments de souris sur le plancher dans les aires de préparation aux différents coins du local. Présence sur le comptoir pour les ustensiles en l'bre service pour clients. Action prise : une ordonnance de cessation des opérations a été remis à l'exploitant.
2 *	Nul ne peut préparer, recevoir, détenir, donner ou vendre tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre, altéré de manière à le rendre impropre, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	■ Aliment dont l'innocuité n'est pas assurée. Sur la table froide, il y avait des légumes coupés pour la préparation de sandwich qui avaient étaient préparés dans un local infesté de souris y comprend les surfaces de travail. Action prise : élimination des produits.
3 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: pré-rincer et récurer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Aucune étape d'assainissement n'est effectuée. Absence d'assainisseur sur place.

4	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: -malpropreté des équipements, malaxeur, tranchoir, surfaces de travail, l'intérieur de la table froide avec présence de limon et moisissures, l'intérieur de micro-onde recouvert d'éclaboussure, friteuse recouverte d'une couche collante de gras jaunâtre, tablettes basses encrassées et souillées, plancher sale et noirci surtout dans les coins.
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 de papier à mains ni dans les distributeurs de papier à mains ni ailleurs dans le commerce.
6	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. [REDACTED] cependant, aucun document à l'appui.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.
2	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 des aliments ne portait pas de couvre-barbe.
3	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré. Sur le système du MAPAQ le permis est à jour. Veuillez afficher le permis à jour dans votre commerce.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 917758	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3 Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, non conforme aux lois et règlements	2,500\$ à 25,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 3 Aliment impropre, altéré, innocuité non assurée, non conforme aux lois et règlements Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.	

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

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

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

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

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

NOTES

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. Troy Thillman.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

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

Courriel: mojgan.nouranian@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Paola Betzabeth Bustos Mayuri, Inspecteur

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



Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 280-4300
Télécopieur : (514) 280-4318
www.ville.montreal.qc.ca

Date : 7 août 2024

Nom de l'exploitant : 9454-6140 QUEBEC INC.

Adresse : 3832 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8

Nom du commerce : HANG TIME PIZZA

Numéro du commerce (VM) 126263

Numéro du commerce (MAPAQ) 2756552-0001

**Objet : Avis d'intention d'ordonner de cesser l'exploitation d'un établissement
(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)**

M. M. Troy Thillman

J'ai, à titre de personne autorisée à agir à titre d'inspecteur en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29), des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de votre établissement se fait dans des conditions où il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs. À savoir,

- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS SUR DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS
- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS À PLUSIEURS ENDROITS DANS LES AIRES DE PRÉPARATION
- AUCUNE ÉTAPE D'ASSAINISSEMENT EFFECTUÉE
-
-

Aussi, prenez avis qu'en vertu de l'article 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, je peux émettre, à titre de personne autorisée, une ordonnance de cesser l'exploitation de votre établissement pour une période d'au plus dix (10) jours. Telle est mon intention.

Vous pouvez présenter des observations et, s'il y a lieu, produire des documents avant qu'une décision soit rendue à l'égard de l'ordonnance de cesser vos opérations.

À cet effet, un délai de 15 minutes vous est accordé, à partir du moment de la notification de la présente, pour me présenter vos observations ou documents.

Personne autorisée/✓

Temoin (si présent)

Date et heure de la notification : 7 août 2024 à 11:15

Avis d'intention remis à (nom et fonction) : M. Troy Thillman, employé responsable

Service de l'environnement
Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : (514) 280-4300
Télécopieur : (514) 280-4318
www.ville.montreal.qc.ca

Montréal, le 7 août 2024

Exploitant : 9454-6140 QUEBEC INC.

Adresse : 3832 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8

Nom du commerce : HANG TIME PIZZA

Numéro du commerce (ville) 126263

Numéro du commerce (MAPAQ) : 2756552-0001

ORDONNANCE DE CESSER L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT
(art. 33.9.2 de la Loi sur les produits alimentaires, L.R.Q., c. P-29, L. Q., 2000, c. 26, a.32)

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS SUR DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS À PLUSIEURS ENDROITS DANS LES AIRES DE PRÉPARATION

Attendu que : AUCUNE ÉTAPE D'ASSAINISSEMENT EFFECTUÉE

Attendu que :

Attendu que :

Attendu que : compte tenu de ce qui précède, j'ai des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs

PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA « LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES » : JE VOUS ORDONNE DE CESSER POUR UNE PÉRIODE DE 9 JOURS, SOIT JUSQU'AU, 16 août 2024 INCLUSIVEMENT, L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 3832 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8

Quiconque enfreint cette ordonnance est passible d'une amende minimale de 10 000 \$ (L.R.Q., c.P-29, a. 45.3).

Prenez également avis : une mainlevée de la présente ordonnance peut être donnée avant l'expiration de la période si vous démontrez que la situation y donnant lieu a été corrigée.

La présente ordonnance prend effet au moment de sa notification à vous ou à toute autre personne responsable de votre établissement.


Signature de la personne autorisée


Signature témoin (si présent)

Date et heure de la Notification : 7 août 2024 à 11:30

Ordonnance remise à (nom et fonction): M. Troy Thillman, employé responsable

Établissement # 126263

HANG TIME PIZZA
3832 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9454-6140 QUEBEC INC.
Dossier : 2756552-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Pizzas gardées à la température de la pièce (17,5 °C) sur un étagère métallique en forme de cercle. -6 morceaux de pizza au fromage gardés à une température interne de 17.3°C -2 morceux de pizza au pepperoni gardés à une température interne de 16.8°C Action prise : Les aliements cuits à 12h30 avait été vendus avant 3h30.
2	Effectuer une rotation adéquate des aliments de manière à en assurer l'innocuité.	■ lait périmé présent dans la chambre froide datant du 08 janvier tandis que nous étions le 30 janvier. - Le lait est servi pour la préparation de fromage Rocotta pour garniture d'une des pizzas selon le responsable.
3	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement, de transformation et d'entreposage de façon à prévenir la contamination des produits et de garantir leur innocuité.	■ Un employé pulvérisait les surfaces de travail avec du produit nettoyant tandis qu'il y avait un bac de farine non recouvert à côté.
4	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris sur le plancher et sur le rebords des bacs à pâte placés à l'envers sur le sol pour servir de palettes à la farine proche du mélangeur. ■ présence d'excréments de souris au long du mur derrière les étagères dans l'aire d'entreposage ainsi que dans la section de plonge et les couloir en arrière du commerce ver sla porte de sorie et dans la salle électrique.
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 dans la zone de préparation proche du four manquait du savon et du papier à mains. -manque d'esu chaude à cet évier (robinet brisé) ■ -L'évier pour la plonge manquait du savons à mains ainsi que du papier
6	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ L'extérieur du four vert est graisseux, le chariot noir à côté de la friteuse présente de la saleté et des débris d'aliments - le plancher dans la chambre froide est sale

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.	■ -des boîtes de fromage ainsi qu'une boîte de végétaux sont entreposés directement au sol dans la chambre froide;

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 908761

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. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60C jusqu'à sa livraison.	
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

Gestion par le temps effectuée sans autorisation de MAPAQ et sans registre à l'appui.
Aucune lettre d'autorisation de gestion par le temps émis par le MAPAQ n'est ni présente sur place ni m'a été fournie quand j'ai demandé au propriétaire par biais de M. Troy Thillman.
Lors de questionnement M. Thillaman nous a montré un papier blanc en inscrivant sur le champs des heures et des noms de pizzas et en disant qu'il les jette 3 heures après l'heure de cuisson.

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. Troy Thillman.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

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

Courriel: mojgan.nouranian@ville.montreal.qc.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Madson Bezerra, 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.

CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

307913804

Groffe - Dossier N°

Poursuivant:

VILLE DE MONTRÉAL
C.P. 11046, SUCCURSALE CENTRE-VILLE
MONTRÉAL (QUÉBEC) H3C 4Y2

VOIR
AU
VERSO

A	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom	9454-640 Qué. inc.					
	3	Prénom(s)						
	Adresse		App.					
	3832 Boul. de la Côte-Vertu							
B	Localité		St-Laurent					
	Prov./État	Code postal	☐ Mineur	Date de naissance (a-m-j)				
	QC	H4R1P8	☐ Permis de conduire	☐ Certificat	☐ Licence	☐ Autre permis	☒ FCE	Prov./État
	27.56552-0.001-01		QC					
C	Loi / Règlement		C. P-29, s.1 LRQ					
	Article(s)		14.1 al.5					
	Description de l'infraction		Codification					
	En ayant détenu un produit- périssable vendu ou servi chaud au consommateur sans être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison		2422					
D	Endroit		Date de l'infraction (a-m-j)					
	Hang Timé Pizza		24.01.30					
	Lieu		Heure (h-m)					
	3832 boul. de la Côte-Vertu		1.31.5					
E	Ville ou arrondissement		ST					
	Unité							
	PEINE		Montant total réclamé					
	1000 \$+ 326 \$+ 250 \$= 1576 \$							
F	ATTESTATION		SIGNIFICATION					
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai signifié					
	☒ A ☒ B ☒ C		☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction					
	et j'ai, de même que le poursuivant, des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B, a été commise par le défendeur.		un double du constat par la remise:					
G	Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées)		☐ au défendeur ☒ autrement					
	Morgan Nouranian		M. Troy Thillman					
			(employé)					
			Nom (lettres moulées) ☒ Même que attestation					
H	QUALITÉ		Agent de la paix					
	Ma		Matricule					
	Unité		Unité					
	☒ Agent de la paix		☐ Huissier					
I	Autre (spécifiez)		Date de signification (a-m-j)					
	Inspectrice		24.01.30					
	Service		Heure (h-m)					
	A L		16.30					
J	☐ Je n'ai pas remis un double du constat.		Si la signification a été faite par la poste, la date et l'heure de signification sont celles indiquées sur l'avis de signification.					
	Signature		Signature					

307913804

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 307913804

Dossier N°

Code d'événement
9742

FAITS ET GESTES PERTINENTS PAGE 1, RECTO

A Je me suis présentée au 3832 boul. de la Côte-Vertu à St-Laurent, accompagnée de mon collègue M. Madson Bezerra, pour effectuer une inspection à 13h15. Le commerce était ouvert et en opération (heures d'ouverture entre 11h00 et 20h00). Je me suis présentée à l'employé

à la caisse qui était aussi responsable de service des pizzas, à l'aide de ma carte d'inspecteur. Un manipulateur d'aliment était dans l'aire de préparation et s'occupait de nettoyage des tables de travail et ensuite il a pétri une pâte à

B pizza. À la fin de l'inspection je me suis installée à la table à manger au 2^e étage pour écrire le rapport alors que des clients sont passés pour utiliser la salle de bain.

La compagnie 9454-6110 Québec inc. exploite le commerce Hong Time Pizza, situé au 3832 boul. de la Côte-Vertu à St-Laurent H4R 1P8. Tel qu'inscrit sur le registre des entreprises du Québec ainsi que sur le permis MAPAQ de catégorie préparation générale sans buffet en vigueur jusqu'au 2024-06-06 affiché proche de la caisse (photo 1)

☒ Suite au verso

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B		J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B	
Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre Inspectrice		Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre INSPECTEUR	
Nom et prénom (en lettres moulées) NAURANIAN MOJGAN		Nom et prénom (en lettres moulées) BEZERRA MADSON	
Signature [Signature]		Signature [Signature]	
Matricule [Matricule]	Date (a-m-j) 24/02/07	Matricule [Matricule]	Date (a-m-j) 24/02/12

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N°

307913804

☒ SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C Dans la section de service il y avait des pizzas en vue de la vente maintenues à la température de la pièce de 17,5°C sur des étagères métalliques en forme de cercles (photo 2 et 3) en voici les détails:

- 6 morceaux de pizza au fromage maintenues à une température interne de 17,3°C

- 2 morceaux de pizza au pepperoni et fromage maintenues à une température interne de 16,8°C

D Le thermomètre digital Checktemp valide N° 3075 a été utilisé pour la mesure des températures.

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

E ☐ TÉMOIN(S) CIVIL(S) Nom, Prénom

Adresse

Nom, Prénom

Adresse

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

Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre Inspectrice

Nom et prénom (en lettres moulées) NOURANIAN MOJGAN

Signature

Matricule

Date (a-m-j) 24/02/07

Matricule

Date (a-m-j) 24/02/07

9454-6140 QUEBEC INC. # 126263
HANG TIME PIZZA
3832 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8
Date le: 30-01-2024 art. 1.4.1. al.5
M. Nouranian M. Bezerra

#ref: 9742

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

PERMIS 2756552-0001-01

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

Nature **RESTAURATEUR**

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

Période **2023-06-07 au 2024-06-06**

Lieu ou véhicule exploité
**HANG TIME PIZZA SAINT LAURENT
3832, BOUL. DE LA COTE-VERTU
MONTREAL, (Qc)
H4R 1P8**

exploitant **9454-6140 QUÉBEC INC.**

tl : 1 800 463-6210

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

photo 1

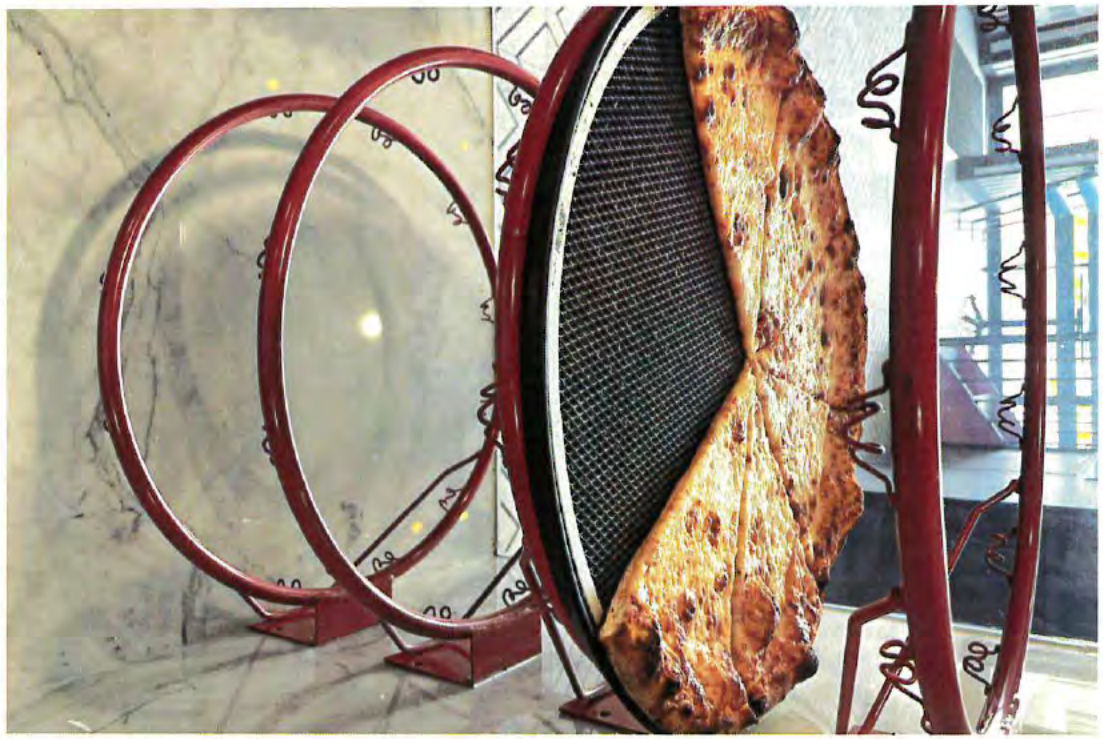
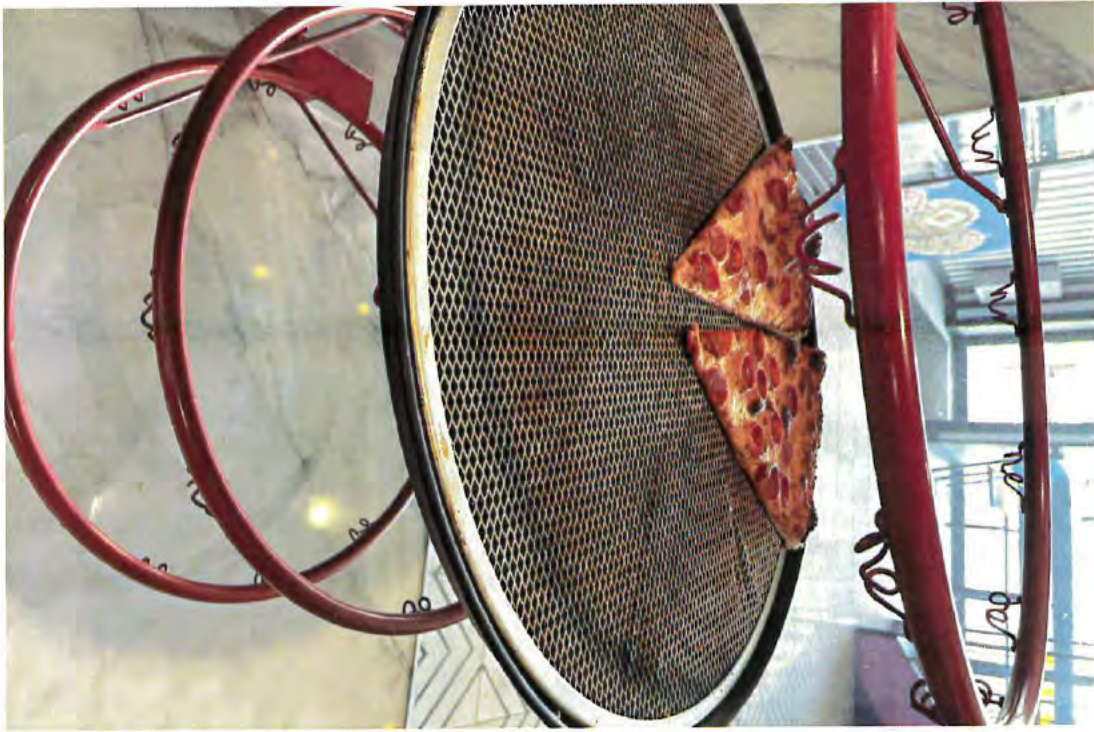


photo 2

9454-6140 QUEBEC INC. # 126263
HANG TIME PIZZA
3832 Boul. de la Côte-Vertu St-Laurent H4R 1P8
Date le: 30-01-2024 art. 1.4.1. al.5 [REDACTED]
M. Nouranian [REDACTED] M. Bezerra [REDACTED]

photo 3



Établissement # 126263

HANG TIME PIZZA
3832 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9454-6140 QUEBEC INC.
Dossier : 2756552-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Moyen élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'aliment périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison au consommateur.	- Les pointes de pizzas sont maintenues sur des supports dans un présentoir (armoire) à température de la pièce de 22C. Les températures internes des pizzas étaient de 22.1 (pizza tout garnis) et 21.9 (pizza aux pepperoni). - L'employé sur place confirme que selon les directives de l'employeur il maintient les pizzas pour 3 heures et il les détruit par la suite. Aucun registre ni minuterie sur place pour gérer le temps. Aucune lettre d'approbation de la Gestion par le temps émis par le MAPAQ disponible sur place ni au dossier de l'exploitant à ce jour.
2 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: préincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	- Séquence du nettoyage, du rinçage et de l'assainissement non respectée: -manque de l'étape d'assainissement après le lavage des équipements, vaisselle et surfaces alimentaires. -présence d'un désinfectant relié à la pompe mélangeur utilisé pour les surfaces non en contact direct avec les aliments (murs, portes, chaises et tables selon la directive de produit) Action prise : Il a été demandé d'utiliser le produit désinfectant avec un rinçage par la suite pour assainir les surfaces en contact avec des aliments tel qu'inscrit sur l'étiquette. Il est fortement recommandé d'ajouter un assainisseur à vos produits pour l'étape d'assainissement.
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 ou non fonctionnelle: -manque d'eau chaude courante à l'évier de lavage des mains en avant.
4	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.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou les contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.	■ Les aliments (boîtes de fromage) sont entreposés directement sur le plancher de la chambre froide.
2	Montréal a adopté un règlement qui interdit certains articles de plastique à usage unique dans les restaurants et les établissements de détails. Le règlement entre en vigueur le 28 mars 2023. Pour plus d'information, appelez la ligne Affaires: 514 394-1793 ou allez au site https://montreal.ca/articles/plastiques-usage-unique-ce-que-vous-devez-savoir-sur-la-reglementation-20549 .	■ Usage des pailles et des verres en plastique interdits depuis 28-03-2023.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 901299

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. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables	1,000\$ à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 5 Température de conservation, aliments périssables	
Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60C jusqu'à sa livraison.	
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.	

ENQUÊTE

Objet de l'enquête
BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

NOTES

J'ai demandé à parler au propriétaire à savoir si il avait fait la demande de gestion par le temps et détient l'approbation du MAPAQ, mais il n'était pas disponible pour me parler
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. Troy Thillmann.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: mojgan.nouranian@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 # 126263

HANG TIME PIZZA
3832 Boulevard de la Côte-Vertu
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9454-6140 QUEBEC INC.
Dossier : 2756552-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température égale ou inférieure à 4°C pour les aliments servis froids et à une température égale ou supérieure à 60°C pour les aliments servis chauds.	■ Application de la gestion par le temps sans autorisation. Aucun réchaud 1 pizza aux légumes et saucisses et 1 pizza au pepperoni maintenues à la température ambiante. - Température interne de 38,3°C et 42,0°C Action prise : Situation corrigée Informations données sur la gestion par le temps pour les pizzas
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'excréments de souris frais à plusieurs endroits sur le plancher de l'aire de préparation. ■ Présence d'une coquerelle adulte vivante dans une trappe collante du corridor du bâtiment (porte du commerce ouverte) ■ Présence de drosophiles vivantes sur les murs de la laverie. - Présence de fourmis vivantes dans l'aire de préparation en dessous de l'évier pour le lavage des mains
3	S'assurer que tout local, toute aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier accessible et fonctionnel pour le lavage des mains, d'une eau potable, chaude et froide, de distributeurs de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles jetables et que ce local, cette aire ou ce véhicule est muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.	■ Installation pour le lavage des mains incomplète - Absence de papier jetables dans les distributeurs .
4	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.	■ Produits exposés à une source de contamination. - Pelles de portionnement entreposée dans les produits secs
5	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipements malpropres en contact direct ou indirect avec les aliments. - Nettoyer et garder propres: - Filtres de la hotte de ventilation poussiéreux - Chariots noirs
6	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection. - Tablette en acier inoxydable recouverte d'une pellicule collante - Voir à retirer

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	En vertu de l'article 4 du règlement sur l'assainissement des eaux, tous les exploitants des établissements qui préparent des aliments susceptibles de contenir des matières grasses, doivent s'assurer que toutes les eaux provenant de leur établissement soient traitées par un piège à matières grasses (trappe à graisses) avant d'être déversées dans l'égout.	■ Absence d'une trappe à graisses.

NOTES

Inspection régulière

Vous devez effectuer une demande de gestion par le temps pour les pizzas au MAPAQ et que celle-ci soit approuvée AVANT de l'appliquer.

Demande de gestion par le temps: <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Pages/Details-Publication.aspx?docid=DDJ7DZ3RAA3J-202-12293>

Rapport envoyé par courriel:

M.Jordan B berkraut: jordan@hangtimepizza.com

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.Troy Thillman.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Nancy Lecompte

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: inspectiondesaliments@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 # 128814

SUSHI SHOP
3830 Boulevard de la Côte-Vertu
Local 110
St-Laurent, Québec
H4R 1P8

Exploitant : 9493-2597 QUEBEC INC.
Dossier : 2843387-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente :

Charge de risque actuelle : **Moyen**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'une blatte vivante dans le joint du réfrigérateur de la cuisine avec des avocats entiers. Présence des trappes collantes sur le comptoir de la cuisine tous pleines de blattes mortes de toutes tailles. Action prise : La blatte vivante a été tuée et l'endroit nettoyé et désinfecté. Il y a deux compagnies (Maheu & Maheu) ainsi que Exterminix qui rendent leur service sur place cependant aucun rapport n'était disponible pour consultation.
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.	■ Malpropreté au niveau de: l'intérieur des réfrigérateurs (joints des portes, pentures, ventilation). Tablettes et armoires d'entreposage de façon généralisée avec présence de débris d'aliments et gras collant.
3	Le matériel, les équipements et les installations doivent être en bon état de fonctionnement, conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits.	■ Equipement non conçu de façon à permettre son nettoyage et sa désinfection: -la plupart des armoires de la cuisine sont en mauvais état, les revêtements lavables sont abîmés avec présence de rubant adhésif pour tenir les rebords cassé.

AUTRES REMARQUES

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Depuis le 28 mars 2023. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, un article à usage unique fabriqué à partir de plastique non dégradable portant les codes d'identification #6 pour les barquettes, assiettes, contenants, couvercles, tasses ou verres. Les codes #1, #2, #3, #4, #5, #6, #7 sont interdits pour les tasses ou verre, bâtonnets, pailles et ustensiles.	■ Usage des verres en plastique pour bubble tea interdit depuis le 28-03-2024.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 913926		
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)		Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE		
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique.	400\$	à 4,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants	1,000\$	à 30,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS		
Loi C-19, R21-040, art. 3 Bannissement de certains articles de plastique à usage unique. Il est interdit dans un établissement de distribuer sur place, pour emporter ou par livraison, les articles à usage unique suivants: barquette #6, Assiette #6, Contenant et couvercle #6, Couvercle de tasse ou verre #6, Tasse ou verre, Bâtonnet, Paille, Ustensile #1, #2, #3, #4, #5, #6.		
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.		
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.		

NOTES
Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire! Pour en savoir plus visitez le www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils .
Le rapport d'inspection a été remis à M. Quan Li.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR
Nom de l'inspecteur : Mojgan Nouranian
Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301 Montréal (Québec) H2M 2T8 Téléphone: 514 280-4300 Télécopieur: 514 280-4318
Courriel: mojgan.nouranian@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.

Historique de la plainte 40890

Demandé par : Memono Mbarga, Francoise

Demandé le : 2025-09-15 12:00

Paramètres

Critères de sélection

Numéro de plainte : 40890

Ordres de tri

Groupes

TIA : ☐

Date réception : 2024-11-20 09:43

Délai ciblé PeC : 24 heures

Délai ciblé int. : 48 heures

Prise en charge : 2024-11-20 09:44

Motifs : Méthode de travail pouvant compromettre l'innocuité des aliments

Santé : ☒

Délai réel PeC : 00:01

Délai réel int. : 27:31

Conclue le : 2024-12-18

Conclusion : Indéterminée

Sans inspection : ☒

Regroupement :

Statut : Complétée

Date statut : 2024-12-18

Description : Le cuisinier utilise la caisse enregistreuse et le lecteur de carte avec les mêmes gants pour applatir le riz, préparer des algues et les fruits.

Info insp. : Par téléphone. aviser le commerçant

Plaignants				Agents				Suivis	
Nom	Organisme	Téléphone	Adresse	Nom	Agent causal	Culture positive	Confirmé	Date	Type
Inconnu								2024-11-21	Retour plaig.

Intermédiaires		
Nom	Organisme	Téléphone
SMSAIA	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec	800 463-5023

Enquêtes									
Établissement	: SUSHI SHOP	Adresse	: 3830 Boul. de la Côte-Vertu Local 110 St-Laurent H4R 1P8	No établ.	: 128814	No exploitant	: 2843387	1	
Secteur activités	: Détaillant-restaurateur	Catégorie	: Restaurant	District	: 25				

Charges de risque

Niveau de risque : Normal

Maîtrisé : ☐

En date du : 2024-05-21

Maîtrisé le :

	<u>Raison vis. enq.</u>	<u>Version</u>	<u>Date</u>	<u>Charge</u>	<u>Cat. risque</u>	<u>1.1</u>	<u>1.2</u>	<u>1.3</u>	<u>1.4</u>	<u>1.5</u>	<u>1.6</u>	<u>2.1</u>	<u>2.2</u>	<u>2.3</u>	<u>2.4</u>	<u>2.5</u>	<u>2.6</u>	<u>2.7</u>	<u>3.1</u>	<u>3.2</u>	<u>3.3</u>	<u>3.4</u>	<u>3.5</u>	<u>3.6</u>	<u>4.1</u>	<u>4.2</u>	<u>5.1</u>	<u>5.2</u>	<u>5.3</u>	
Dern. plt. enq. :																														
IBR / 5M préc. :	Régulière	2	2024-05-21 14:40	510	Moyen											S.O.									10	10	10	10		

Date début enquête : 2024-11-21

Conclusion : Indéterminée

Responsabilité de l'exploitant : ☒

Non-maîtrise des points critiques en cause : ☐

Notes : 21-11-2024: Première appel: pas de responsable nipropriétaire sur place. M.N.
21-11-2024: conversation avec le propriétaire, il promet de faire respecter la règle par ses employés. Le problème est peut être survenu si la caissière était absente sinon le cuisinier ne touche pas la caisse. M.N.