



Québec, le 4 août 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-07-17-009 (Restaurant sushi hoshi)

Monsieur,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 17 juillet dernier concernant les rapports d'inspection et d'infraction général ainsi que les photos lors des visites ayant mené aux jugements de l'entreprises 9343-7416 Québec Inc.

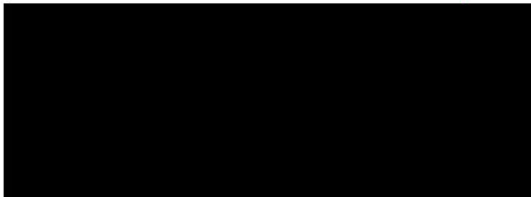
À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-jointes les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1)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

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

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

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Marie-Josée Langlois, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418-380-2136 ou par courrier électronique à accsinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



David Dubé

Substitut à la Responsable de la Loi sur l'accès

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

(Chapitre A-2.1)

Article 53

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

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

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

Article 54

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

Article 59

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

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

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

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

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

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

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

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

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

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

Article 51

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

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

Article 135

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

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

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



Date: 2026-05-13

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 4009713

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9343-7416 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT SUSHI HOSHI

Bannière: Sans objet

Responsable: CHI HOUA (DANNY) TAM, YING CHI HSIEH

Adresse de l'établissement: 500 BOULEVARD DES LAURENTIDES, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)

Numéro de dossier: 2423492 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection.

L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques liés à ses opérations.

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / de rongeurs (sur les structures des tables de préparation, derrière le batteur mélangeur au niveau du sol, plancher et sur une étagère d'entreposage dans la pièce du riz à sushi, salle entreposage des vêtements et soulier du personnel / Nettoyage de toutes les surfaces commencé et exterminateur appelé.
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / dans plusieurs équipements de maintien froid
3	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le MAPAQ.	Décongélation hors réfrigération. / Caisse de poulet laissé à la température ambiante toute la nuit
4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Tels que: machine à glace, réchaud à riz (couvercle et intérieur), réchaud, tablettes sous les comptoirs, extérieur des contenants secs, intérieur et extérieur des équipements de cuisson, couvercle de la table froide etc

5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planches à découper fissurées
6	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / corrosion sur les étagères de la chambre froide, joints à la plonge et bois brut exposé, bois brut exposé sur quelques comptoirs, aluminium en mauvais état
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Tout le plancher et muret en général, structures d'entrepôts (étagères, tablettes), sous la section plonge, bas des murs et plancher derrière les équipements de cuisson et certains réfrigérateurs, hotte Sources de contamination physique / Plusieurs trous dans les murs (section plonge, section machine à glace, section avant sous lavabos

REMARQUES

Visite suite à la réception d'une plainte concernant la présence de blattes, de drosophiles ainsi que la propreté des lieux. Par le fait même, l'inspection régulière a été effectuée avec ma collègue, cheffe d'équipe, Éliza Opazo.

=====

Durant l'inspection, le responsable ma fournit les derniers rapport d'exterminateur pour les blattes.

Des photos ont été prises.

Un constat d'infraction est remis.

Un suivi aura lieu.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1095605

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	5000\$+frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500\$+frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 6.7.1.16 al.1(a)	500\$+frais

3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Cet exploitant doit empêcher que l'état ou l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5; 2021, c. 29/2021, c. 29, a. 41

=====

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

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.

=====

6.7.1.16. Décongélation: Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent:

- a) être décongelés à une température ambiante d'au plus 4 °C;
- b) être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur; et
- c) porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.16; D. 725-94, a. 48.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits : Quebec.ca/etiquetage-aliments

Vous avez une machine à crème glacée molle, à barbotine (slush), à yogourt glacé, à lait frappé ou à dessert glacé végétalien?

Assurez-vous de l'entretenir et de la nettoyer correctement. Pour en savoir plus sur les recommandations et les bonnes pratiques à suivre, consultez notre page Web:

<https://www.quebec.ca/sante/alimentation/salubrite-aliments-prevention-risques/etablissements-alimentaires/precautions-aliments-dangereux/creme-glacee-molle>

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: GENEVIEVE FORTIER

Adresse: 500 BOUL. DES LAURENTIDES LOC. 1645, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)

Téléphone: 450 569-3005

Télécopieur: 450 569-3205

Courriel : Genevieve.Fortier@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2026-05-13

Signature :

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 4009713 a été remis à Ying Chi Hsigh

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

Signature :











Date: 2024-05-16

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3723313

Raison de la visite: Insp. toxi-IBR (06)

Exploitant: 9343-7416 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT SUSHI HOSHI

Bannière: Sans objet

Responsable: CHI HOUA (DANNY) TAM, YING CHI HSIEH

Adresse de l'établissement: 500 DES LAURENTIDES, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)

Numéro de dossier: 2423492 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Élevé**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Plusieurs aliments maintenus dans un réfrigérateur de la cuisine dont la température ambiante dans le compartiment bas est de 11°C. La température interne de ces aliments est: environ 300g de bœuf cuit à 10,4°C, environ 350g fèves germées à 12,3°C, environ 200g crevettes cuites à 12,8°C. / Aliments déplacés dans un équipement adéquat

2 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Surcharge ou mauvaise disposition des aliments dans l'équipement / Saumon fumé maintenu dans des contenants très profonds créant une zone très compacte et sans oxygène. / Modification du procédé Étape critique inadéquate de destruction ou de contrôle de microorganismes pathogènes / Absence de recette d'acidification du riz validée, vérification de pH sporadique et aucune tenue de registre pour la pH vérifié. Lors de la visite pH vérifié par l'exploitant conforme. / Modification du procédé
3 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Aliment non protégé / Contenant avec de la glace destinée à la consommation humaine non couvert placé sous l'installation de lavage des mains (distributeur de papier). / Méthode de travail modifiée Causes d'introduction de contaminants chimiques / Plaquette de type vapon (insecticide) placé en haut d'une surface de travail/entreposage/lavage des mains. / Méthode de travail modifiée Méthode d'entreposage inadéquate / Plateaux avec sushi destinés à la cuisson, placés sur une étagère, sous des viandes crues (chambre froide). / Aliment remplacés de façon sécuritaire
4	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Réfrigérateur de la cuisine dont la température ambiante dans le compartiment bas est de 11°C
5	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Objet / écouteurs sans fils.
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / robot de cuisine, intérieur de la machine à glace, robinets des éviers, couvercles des autocuiseurs à riz.
7	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / panier brisé, planche à découper fissurée, rebord de table en mélamine en mauvais état.
8	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Drosophiles
9	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / encombrement des chambres froides et de congélation. Accumulation de glace sur l'unité de ventilation du congélateur. Grilles de ventilation de la chambre froide poussiéreuses.

REMARQUES

Autre exigence réglementaire en lien avec la salubrité des aliments :

-Le revêtement du mur derrière la table de travail dont la peinture s'écaille.

Certaines tuiles de plafond sont en mauvais état.

-Plusieurs contenants d'aliments sont entreposés sur le sol des chambre s froides et de congélation ainsi qu'à l'entrepôt sec.

-Il est obligatoire pour le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement, de porter un bonnet ou une résille qui recouvre entièrement les cheveux; et un couvre-barbe qui recouvre entièrement la barbe : l'employé à la plonge ne porte pas de résille, l'employé faisant la préparation de riz à sushi ne porte pas de couvre-barbe.

-Plusieurs contenants de plastique conçus pour l'entreposage des déchets sont utilisé pour entreposer des denrées sèches. Les matériaux d'emballage qui entrent en contact avec les aliments doivent être conçus spécifiquement pour un usage alimentaire.

Un document concernant l'acidification du riz à sushi (options disponibles) pour conservation à la température de la pièce a été remis en annexe à ce rapport.

Un constat d'infraction est remis en annexe à ce rapport d'inspection.

La visite d'inspection est effectuée suite à la réception d'un signalement de toxi-infection alimentaire, Inspection effectuée conjointement avec ma collègue Geneviève Fortier, inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CECILIA AVRAM

Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUR. 1.11 PORTE B, J8Z1X1

Téléphone: 819 777-1781 poste 2363

Télécopieur: 819 777-9674

Courriel : Cecilia.Avram@mapaq.gouv.qc.ca

Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié.

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-05-16

Signature :

[Redacted Signature]

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3723313 a été remis à M. HSIEH YING CHI, VICE-PRÉSIDENT

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

Signature :

[Redacted Signature]



N° de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060547331	
District judiciaire TERREBONNE			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale 3		Nom 9343-7416 Québec inc Prénom(s)
	Adresse 500 DES LAURENTIDES		App.
	Localité SAINT-JÉRÔME		
	Province / État QUE	Code postal J7Z 4M2	☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ)
	☐ Permis MAPAQ ☒ N° d'entreprise du Québec ☐ Autre permis n° 11719631110		
B	Titre de la loi : LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES		
	N° loi principale P29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 v.1
	Article app. 1 1.4.1.0/2		
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Codification 201
	Description de l'infraction A DÉTENU EN VUE DE LA VENTE UN PRODUIT ALTÉRABLE À LA CHALEUR SANS LE MAINTENIR CONSTAMMENT À UNE TEMPÉRATURE INTERNE ET AMBIANTE NE DÉPASSANT PAS 4 DEGRÉS CELSIUS JUSQU'À SA LIVRAISON AU CONSOMMATEUR		
C	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2024-05-16		
	Heure (HH:MM) 13:30		
D	Endroit CUISINE DE PRÉPARATION DU "RESTAURANT SUSHI HOSHI" SIS AU 500 DES LAURENTIDES SAINT-JÉRÔME, QUÉ., J7Z 4M2		
	Localisation ISO 17		
E	Peine minimale Frais Contribution Montant réclamé		
	PEINE 1000 \$ + 326 \$ + 250 \$ = 1576 \$		
F	ATTESTATION		SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction
	☒ A ☒ B ☒ C		un double du constat : ☒ au défendeur HSIEN, YING CHI' ☐ autrement à VICE PRÉSIDENT (nom et titre / fonction)
	et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		
	Nom (Lettres imprimées) AVRAH CECILIA		Nom (Lettres imprimées) Même que attestation AVRAH CECILIA
	Personne autorisée N° [REDACTED] Région 21-3-9		Personne autorisée N° [REDACTED] Région
	Personne chargée de l'application de la loi INSPECTRICE		Personne chargée de l'application de la loi INSPECTRICE
	☐ Je n'ai pas remis le double du constat		Heure (HH:MM) 17:45
	☒ J'ai co (une se		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2024-04-24
	Signature		Signature

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT N° 100400 5060547331

Numéro d'exploitant
2423492-0001

Numéro de dossier
| | | | - | | | |

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ ; des clients sont présents ☒ ; on entrepose ☐ ;
on sert ☒ ; on offre en vente ☒ ; on vend ☒ ; on fournit ☐ ; on prépare ☒ ;
on conditionne ☒ ; on transforme ☒ ; on manipule des produits ☒ tels que :

produits cuisinés, produits dérivés et
produits laitiers.

destinés à la consommation humaine ☒ ; destinés aux animaux ☐.

Le 2024-05-16, je me suis présenté comme une
personne autorisée du MAPAQ pour effectuer
une inspection à l'établissement « RESTAURANT
SUSHI HOSHI » qui est un restaurant avec un
permis de restaurateur où l'on détiend des
produits en vue de la vente. Lors de l'inspection
j'étais accompagné de ma collègue,
Mme Geneviève FORTIER inspectrice. Sur place,

G j'ai rencontré M. Ying Chi HSIEN, vice-président
de la compagnie 9343-7416 Québec INC. qui
opère le restaurant, tel que mentionné dans
le registre des entreprises du Québec.
Le permis du MAPAQ affiché à l'établissement
et émis à la compagnie 9343-7416 Québec
INC. pour « RESTAURANT SUSHI HOSHI » sis au
505 DES LAURENTIDES, SAINT-JÉRÔME, J7Z 4H2
est valide jusqu'au 30/11/2024.
À la cuisine de l'établissement, j'ai
constaté la présence d'aliments altérables.

→ suite page 3

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:

☒ F ☒ G

Qualité
Personne chargée de
l'application de la loi INSPECTRICE

Nom et prénom (lettres moulées)

Matricule
20240620

Signature

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:

☐ F ☐ G

Qualité
Personne chargée de
l'application de la loi

Nom et prénom (lettres moulées)

Matricule
Date (AAAA-MM-JJ)

Signature

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE AVRAM, Cecilia, 33 rue Jean-Proulx, Bureau 1.11, Gatineau, Québec, J8Z 1X1			

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

Rapport d'infraction abrégé sur constat numéro 100400 5060547331. Suite de <<G>>.

Numéro QASA : 2024-0394

à la chaleur entreposés dans un réfrigérateur dont la température interne et ambiante est supérieure à 4°C, en voici le détail ci-dessous.

Aliments maintenus dans un réfrigérateur de la cuisine muni d'une surface de travail et d'une table froide, dont la température ambiante dans le compartiment bas est de 11°C.

La température interne de ces aliments est:

- environ 300g de bœuf cuit à 10,4°C
- environ 350g fèves germées à 12,3°C
- environ 200g crevettes cuites à 12,8°C

Les températures ont été prises à l'aide des thermomètres de type Checktemps #3845 et #3895 étalonnés par le laboratoire du MAPAQ le 18-04-2024 et vérifiés le jour même dans l'eau et de la glace. La température indiquée par les thermomètres était de 0.1°C.

Puisque ces aliments sont à des températures se situant entre 10,4°C et 12,8°C dans un réfrigérateur dont la température ambiante est de 11°C, sans être maintenu à une température inférieure ou égale à 4 °C, je conclus que ces produits altérables à la chaleur ne sont pas maintenus constamment à une température ne dépassant pas 4 °C jusqu'à leur livraison au consommateur.

Dans le registraire des entreprises du Québec (REQ), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise «8538255 Canada inc.» ayant le nom Restaurant Sushi Hoshi est « Restaurants avec permis d'alcool», et que l'établissement situé au 500 BOUL. DES LAURENTIDES à SAINT-JEROME, est présent sur le registraire.

SUITE PAGE SUIVANTE ☐

PREMIER AGENT ATTESTATION				DEUXIÈME AGENT ATTESTATION			
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :				J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN :			
NOM AVRAM		PRÉNOM CECILIA		NOM FORTIER		PRÉNOM GENEVIÈVE	
AGENT DE LA PAIX		MATRICULE		AGENT DE LA PAIX		MATRICULE	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI		DATE (AAAA-MM-JJ)		PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI		DATE (AAAA-MM-JJ)	
QUALITÉ INSPECTRICE		2024-06-20		QUALITÉ INSPECTRICE		2024-06-20	
SIGNATURE				SIGNATURE			

Erratum :

Section E : Date de signification, lire

“2024-05-16”





Date: 2024-05-16

Heure d'arrivée: 13:15

Numéro du rapport d'inspection: 3723313

Raison de la visite: Insp. toxi-IBR (06)

Exploitant: 9343-7416 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT SUSHI HOSHI

Bannière: Sans objet

Responsable: CHI HOUA (DANNY) TAM, YING CHI HSIEH

Adresse de l'établissement: 500 DES LAURENTIDES, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)

Numéro de dossier: 2423492 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constataion de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Plusieurs aliments maintenus dans un réfrigérateur de la cuisine dont la température ambiante dans le compartiment bas est de 11°C. La température interne de ces aliments est: environ 300g de bœuf cuit à 10,4°C, environ 350g fèves germées à 12,3°C, environ 200g crevettes cuites à 12,8°C. / Aliments déplacés dans un équipement adéquat

2 *	Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation et de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments.	Surcharge ou mauvaise disposition des aliments dans l'équipement / Saumon fumé maintenu dans des contenants très profonds créant une zone très compacte et sans oxygène. / Modification du procédé Étape critique inadéquate de destruction ou de contrôle de microorganismes pathogènes / Absence de recette d'acidification du riz validée, vérification de pH sporadique et aucune tenue de registre pour la pH vérifié. Lors de la visite pH vérifié par l'exploitant conforme. / Modification du procédé
3 *	Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou tout autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.	Aliment non protégé / Contenant avec de la glace destinée à la consommation humaine non couvert placé sous l'installation de lavage des mains (distributeur de papier). / Méthode de travail modifiée Causes d'introduction de contaminants chimiques / Plaquette de type vapona (insecticide) placé en haut d'une surface de travail/entreposage/lavage des mains. / Méthode de travail modifiée Méthode d'entreposage inadéquate / Plateaux avec sushi destinés à la cuisson, placés sur une étagère, sous des viandes crues (chambre froide). / Aliment remplacés de façon sécuritaire
4	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Température ambiante d'une unité de conservation par le froid hors norme. / Réfrigérateur de la cuisine dont la température ambiante dans le compartiment bas est de 11°C
5	S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijoux/objet susceptible de tomber dans les aliments ou des les contaminer.	Port de bijoux ou d'objets susceptibles de tomber dans les aliments ou de les contaminer / Objet / écouteurs sans fils.
6	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / robot de cuisine, intérieur de la machine à glace, robinets des éviers, couvercles des autocuiseurs à riz.
7	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / panier brisé, planche à découper fissurée, rebord de table en mélamine en mauvais état.
8	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présences d'insectes nuisibles / Drosophiles
9	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Sources de contamination microbiologique / encombrement des chambres froides et de congélation. Accumulation de glace sur l'unité de ventilation du congélateur. Grilles de ventilation de la chambre froide poussiéreuses.

REMARQUES
Autre exigence réglementaire en lien avec la salubrité des aliments :

-Le revêtement du mur derrière la table de travail dont la peinture s'écaille.
Certaines tuiles de plafond sont en mauvais état.
-Plusieurs contenants d'aliments sont entreposés sur le sol des chambre s froides et de congélation ainsi qu'à l'entrepôt sec.

-Il est obligatoire pour le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement, de porter un bonnet ou une résille qui recouvre entièrement les cheveux; et un couvre-barbe qui recouvre entièrement la barbe : l'employé à la plonge ne porte pas de résille, l'employé faisant la préparation de riz à sushi ne porte pas de couvre-barbe.

-Plusieurs contenants de plastique conçus pour l'entreposage des déchets sont utilisé pour entreposer des denrées sèches. Les matériaux d'emballage qui entrent en contact avec les aliments doivent être conçus spécifiquement pour un usage alimentaire.

Un document concernant l'acidification du riz à sushi (options disponibles) pour conservation à la température de la pièce a été remis en annexe à ce rapport.

Un constat d'infraction est remis en annexe à ce rapport d'inspection.

La visite d'inspection est effectuée suite à la réception d'un signalement de toxi-infection alimentaire,
Inspection effectuée conjointement avec ma collègue Geneviève Fortier, inspectrice.

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

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

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: CECILIA AVRAM
Adresse: 33, JEAN-PROULX, BUR. 1.11 PORTE B, J8Z1X1
Téléphone: 819 777-1781 poste 2363
Télécopieur: 819 777-9674
Courriel : Cecilia.Avram@mapaq.gouv.qc.ca

Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié.

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-05-16

Signature :	
-------------	--

SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3723313 a été remis à M. HSIEH YING CHI, VICE-PRÉSIDENT	
L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.	
Signature :	

Le 28 juin 2024

Madame Cecilia Avram
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
33, rue Jean-Proulx B , Local 1.11
Gatineau (Québec) J8Z 1X1

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2423492-0001-01
Nom de l'exploitant :	9343-7416 Québec Inc.
Nom de l'appellation commune ou raison sociale	Restaurant Sushi Hoshi
Adresse de l'établissement :	500 boulevard Des Laurentides Saint-Jérôme (Québec) J7Z 4M2
Nature du permis	Restauration
Catégorie du permis	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2023-12-01 au 2024-11-30

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

**Jonathan
Alain**
Jonathan Alain
Coordonnateur

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2024.07.02
10:46:30 -04'00'

Certificat d'attestation

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

J'atteste que l'entreprise portant le nom

9343-7416 Québec inc.

- est immatriculée au registre des entreprises depuis le 27 juin 2016.
- n'est pas en défaut de déposer une déclaration de mise à jour annuelle.
- n'est pas en défaut de se conformer à une demande qui lui a été faite en vertu de l'article 73.
- n'a pas transmis au Registraire une déclaration, un avis ou un jugement indiquant qu'elle est en voie de liquidation ou de dissolution.
- n'est pas radiée au registre des entreprises

Numéro de certification : 842514774

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

Fait le 22 mai 2024 pour le numéro d'entreprise du Québec 1171963110.



Registraire des entreprises





Rechercher une entreprise au registre

État de renseignements d'une personne morale au registre des entreprises

Renseignements en date du 2024-05-16 17:03:22

État des informations

Identification de l'entreprise

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ)	1171963110
Nom	9343-7416 Québec inc.

Adresse du domicile

Adresse	1210-500 BOUL. DES LAURENTIDES CP 42 ST-JÉROME Québec J7Z4M2 Canada
---------	--

Adresse du domicile élu

Adresse	Aucune adresse
---------	----------------

Immatriculation

Date d'immatriculation	2016-06-27
Statut	Immatriculée
Date de mise à jour du statut	2016-06-27
Date de fin d'existence prévue	Aucune date de fin d'existence n'est déclarée au registre.

Forme juridique

Forme juridique	Société par actions ou compagnie
Date de la constitution	2016-06-27 Constitution
Régime constitutif	QUÉBEC : Loi sur les sociétés par actions (RLRQ, C. S-31.1)
Régime courant	QUÉBEC : Loi sur les sociétés par actions (RLRQ, C. S-31.1)

Dates des mises à jour

Date de mise à jour de l'état de renseignements	2024-04-11
Date de la dernière déclaration de mise à jour annuelle	2024-04-11 2024
Date de fin de la période de production de la déclaration de mise à jour annuelle de 2024	2024-08-01
Date de fin de la période de production de la déclaration de mise à jour annuelle de 2023	2023-08-01

Faillite

L'entreprise n'est pas en faillite.

Fusion, scission et conversion

Aucune fusion ou scission n'a été déclarée.

Continuation et autre transformation

Aucune continuation ou autre transformation n'a été déclarée.

Liquidation ou dissolution

Aucune intention de liquidation ou de dissolution n'a été déclarée.

Activités économiques et nombre de salariés

1^{er} secteur d'activité

Code d'activité économique (CAE)	9211
Activité	Restaurants avec permis d'alcool
Précisions (facultatives)	-

2^e secteur d'activité

Aucun renseignement n'a été déclaré.

Nombre de salariés

Nombre de salariés au Québec
De 50 à 99
Proportion de salariés qui ne sont pas en mesure de communiquer en français au travail
Non tenue de déclarer cette information

Convention unanime, actionnaires, administrateurs, dirigeants, bénéficiaires ultimes et fondé de pouvoir

Actionnaires

Premier actionnaire

Le premier actionnaire n'est pas majoritaire.

Nom	9482-0818 QUEBEC INC.
Adresse du domicile	6 Woodridge Cres. Beaconsfield (Québec) H9W4G7 Canada

Deuxième actionnaire	
Nom	9466-9280 QUEBEC INC.
Adresse du domicile	3312 rue Laurialt Montréal (Québec) H4K1T6 Canada

Troisième actionnaire	
Nom	9466-9421 QUEBEC INC.
Adresse du domicile	6235 rue Benjamin Brossard (Québec) J4Z2J9 Canada

Convention unanime des actionnaires

Il n'existe pas de convention unanime des actionnaires conclue en vertu d'une loi du Québec ou d'une autre autorité législative du Canada.

Liste des administrateurs

Nom de famille	tam
Prénom	chi houa
Date du début de la charge	2016-06-27
Date de fin de la charge	
Fonctions actuelles	Président
Adresse du domicile	3312 rue Laurialt Montréal (Québec) H4K1T6 Canada
Adresse professionnelle	

Nom de famille	wen
Prénom	miaobo
Date du début de la charge	2016-06-27
Date de fin de la charge	
Fonctions actuelles	Vice-président
Adresse du domicile	6 Woodridge Cres. Beaconsfield (Québec) H9W4G7 Canada
Adresse professionnelle	

Nom de famille	wong
Prénom	kim fu
Date du début de la charge	2016-06-27
Date de fin de la charge	
Fonctions actuelles	Vice-président
Adresse du domicile	6235 rue Benjamin Brossard (Québec) J4Z2J9 Canada
Adresse professionnelle	

Nom de famille	hsieh
Prénom	ying chi
Date du début de la charge	2016-06-27
Date de fin de la charge	
Fonctions actuelles	Vice-président
Adresse du domicile	9304 2e Avenue Montréal (Québec) H1Z2T1 Canada
Adresse professionnelle	

Dirigeants non membres du conseil d'administration

Aucun dirigeant non membre du conseil d'administration n'a été déclaré.

Déclaration relative aux bénéficiaires ultimes

Une partie des bénéficiaires ultimes de l'entreprise ont été retracés et identifiés, mais l'entreprise ne peut affirmer qu'il n'en existe aucun autre.
--

Liste des bénéficiaires ultimes

Nom de famille	WEN
Prénom	MIAOBO
Autres noms utilisés	
Date du début du statut	2024-04-11
Date de fin du statut	
Situations applicables au bénéficiaire ultime	25 % à 50 % des droits de vote
Adresse du domicile	6 Woodridge Cres. Beaconsfield (Québec) H9W4G7 Canada
Adresse professionnelle	

Nom de famille	TAM
Prénom	CHI HOUA
Autres noms utilisés	
Date du début du statut	2024-04-11
Date de fin du statut	
Situations applicables au bénéficiaire ultime	25 % à 50 % des droits de vote
Adresse du domicile	3312 rue Lauriault Montréal (Québec) H4K1T6 Canada
Adresse professionnelle	

Nom de famille	WONG
Prénom	KIM FU
Autres noms utilisés	
Date du début du statut	2024-04-11

Date de fin du statut	
Situations applicables au bénéficiaire ultime	25 % à 50 % des droits de vote
Adresse du domicile	6235 rue Benjamin Brossard (Québec) J4Z2J9 Canada
Adresse professionnelle	

Nom de famille	HSIEH
Prénom	YING CHI
Autres noms utilisés	
Date du début du statut	2024-04-11
Date de fin du statut	
Situations applicables au bénéficiaire ultime	25 % à 50 % des droits de vote
Adresse du domicile	9304 2e Avenue Montréal (Québec) H1Z2T1 Canada
Adresse professionnelle	

Fondé de pouvoir

Aucun fondé de pouvoir n'a été déclaré.

Administrateurs du bien d'autrui

Aucun administrateur du bien d'autrui n'a été déclaré.
--

Établissements

Numéro et nom de l'établissement	Adresse	Activités économiques (CAE)
0001 - Restaurant Sushi Hoshi	1210-500 BOUL. des laurentides CP 42 saint- jerome Québec J7Z4M2 Canada	Restaurants avec permis d'alcool (9211)
(Établissement principal)		

Documents en traitement

Aucun document n'est actuellement traité par le Registraire des entreprises.
--

Index des documents

Documents conservés

Type de document	Date de dépôt au registre
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2024	2024-04-11
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2023	2023-03-08
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2017	2023-03-08
Déclaration de mise à jour courante	2022-11-04
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2022	2022-04-13
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2021	2021-04-07
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2020	2020-09-26
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2019	2019-07-23

Type de document	Date de dépôt au registre
DÉCLARATION DE MISE À JOUR ANNUELLE 2018	2018-08-01
Déclaration de mise à jour courante	2017-04-05
Déclaration de mise à jour courante	2016-11-21
Déclaration de mise à jour courante	2016-09-08
Déclaration de mise à jour de correction	2016-07-29
Déclaration de mise à jour courante	2016-07-28
Déclaration initiale	2016-06-27
Certificat de constitution	2016-06-27

Index des noms

Date de mise à jour de l'index des noms	2016-09-08
---	------------

Nom

Nom	Versions du nom dans une autre langue	Date de déclaration du nom	Date de déclaration du retrait du nom	Situation
9343-7416 Québec inc.		2016-06-27		En vigueur

Autres noms utilisés au Québec

Autre nom	Versions du nom dans une autre langue	Date de déclaration du nom	Date de déclaration du retrait du nom	Situation
Restaurant Sushi Hoshi Wok Grill à volonté	Restaurant Sushi Hoshi Wok Grill all you can eat	2016-09-08		En vigueur
Restaurant Sushi Hoshi	Sushi Hoshi Restaurant	2016-07-28		En vigueur
Restaurant Sushi St-Jérôme	Sushi St-Jérôme Restaurant	2016-06-27	2016-07-28	Antérieur



Date: 2021-04-14

Heure d'arrivée: 15:45

Numéro du rapport d'inspection:3311277

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: 9343-7416 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT SUSHI HOSHI

Bannière: Sans objet

Responsable: CHI HOUA (DANNY) TAM

Adresse de l'établissement: 500 DES LAURENTIDES, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)

Numéro de dossier: 2423492 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: Moyenne élevée

Charge de risque actuelle: Moyenne élevée

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à 4 °C ou moins; maintenir les aliments potentiellement dangereux maintenus chaud à 60 °C et plus.	Température interne des aliments potentiellement dangereux / Aliments dans le réfrigérateur table-froide en face de la section cuisson : aliments divers tels que bœuf à 8,5°C, poulet à 9 °C, sauce 7 °5C / Aliment jeté volontairement. Aliments dans le réfrigérateur vitré (section en avant) : goberge à 8,4°C, fromage à 6,5 °C, saumon fumé 7,5°C.
2	Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4°C ou moins ou de 60°C ou plus.	Réfrigérateur aux portes coulissantes vitrés (section en avant, aire préparation sushi) : 9 °C. Réfrigérateur table-froide en face de la section cuisson (celui près de la chambre froide - section arrière) près de 8 °C
3	Maintenir les aliments potentiellement dangereux qui ne font pas l'objet d'une préparation à des températures : égales ou inférieures à 4°C, supérieures ou égales à 60°C.	Aliments potentiellement dangereux hors équipement / Egg roll laissé sur le comptoir, en attente d'une cuisson

4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Résidus et cheveux dans certains bacs de vaisselle, machine à glace avec moisissure, coulisses dans le réfrigérateur vitré près de la section cuisson
5	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / de rongeurs au sol de la section d'entreposage à droite de la chambre congelée (proximité sacs de riz) et près du réservoir d'eau chaude

REMARQUES
Autres exigences réglementaires : Ne rien entreposer au niveau du sol: chaudières propres et chaudières dans la chambre congelée. 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.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1033597	
En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS Article : 1.4.1 al.2	250\$ + frais
1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation. 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. Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit. Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés. 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. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12. Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.	

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

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

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

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur: ANDREANNE BRISEBOIS
Adresse: 500 BOUL. DES LAURENTIDES LOC. 1645, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)
Téléphone: 450 569-3005 poste 5305
Télécopieur: 450 569-3205
Courriel : Andreanne.Brisebois@mapaq.gouv.qc.ca

Le rapport d'inspection a été réimprimé pour corriger une donnée administrative, sans modification du rapport d'inspection.

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à ., .

Fait à SAINT-JÉRÔME ce 2021-04-15

Signature :



chapitre P-29, r. 1

Règlement sur les aliments

Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29, a. 40)

1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

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.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

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.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

Vérification d'étalonnage
de thermomètre

Projet NE-01-06-297

Annexe au rapport d'analyse # 745551 02

IDENTIFICATION				
Client : DGIBEA	Marque du thermomètre : Checktemp	Numéro MAPAQ : 3845		
Demandeur : Graveline Mélina	Type : Thermistance	Numéro de série : 6065AP		
Ville : Gatineau	Immersion : Pointe	Graduation : ± 0,1 °C		
	Echelle : -50 à 150 °C			

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION			
POINT	THERMOMÈTRE # 3845	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMÈTRE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C
2	-0,1 °C	0,0 °C	0,1 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C
4	60,1 °C	60,0 °C	-0,1 °C
5	82,2 °C	82,0 °C	-0,2 °C
Incertitude des mesures de référence :		0,009 °C	
Date : Le 18 avril 2024			

TEL QUE RETOURNÉ				
POINT	THERMOMÈTRE # 3845	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER À VOTRE THERMOMÈTRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
2	-0,1 °C	0,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
3	4,0 °C	4,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
4	60,1 °C	60,0 °C	-0,1 °C	± 0,5 °C
5	82,2 °C	82,0 °C	-0,2 °C	± 0,5 °C
Incertitude des mesures de référence :		0,009 °C		
Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201				
Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro B08576/834668				
Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 5 octobre 2023 et porte le numéro 2023007857				
Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation				
Date : Le 18 avril 2024				

ÉTAT AU RETOUR	
☒ Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA
☐ Non conforme	Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.
Date : Le 18 avril 2024	Responsable : Simon Chassé

Vérification d'étalonnage
de thermomètre

Projet NE-01-06-297

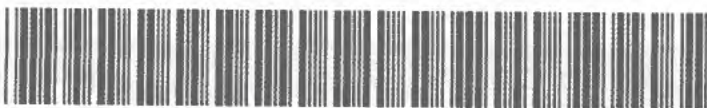
Annexe au rapport d'analyse # 745551 03

IDENTIFICATION					
Client	DGIBEA	Marque du thermomètre	Checktemp	Numéro MAPAQ	3895
Demandeur	Graveline Melina	Type	Thermistance	Numéro de série	9876AM
Ville	Gatineau	Immersion	Pointe	Graduation	± 0,1 °C
		Echelle	-50 à 150 °C		

VÉRIFICATION À LA RÉCEPTION			
POINT	THERMOMETRE # 3895	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	ÉCARTS DES LECTURES DE VOTRE THERMOMETRE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C
2	-0,1 °C	0,0 °C	0,1 °C
3	3,9 °C	4,0 °C	0,1 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C
5	81,8 °C	82,0 °C	0,2 °C
Incertitude des mesures de référence		0,009 °C	
Date - Le 18 avril 2024			

TEL QUE RETOURNÉ				
POINT	THERMOMETRE # 3895	TEMPÉRATURE DU BAIN DE CONTRÔLE	CORRECTION À APPORTER A VOTRE THERMOMETRE	LIMITE DE TOLÉRANCE
1	-18,0 °C	-18,0 °C	0,0 °C	± 0,5 °C
2	-0,1 °C	0,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
3	3,9 °C	4,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
4	59,9 °C	60,0 °C	0,1 °C	± 0,5 °C
5	81,8 °C	82,0 °C	0,2 °C	± 0,5 °C
Incertitude des mesures de référence		0,009 °C		
Les thermomètres sont étalonnés selon la procédure LEAA-PR-THE-201				
Le thermomètre de référence utilisé pour effectuer ces étalonnages porte le numéro B08576/834668				
Son certificat d'étalonnage a été produit en date du 5 octobre 2023 et porte le numéro 2023007857				
Cette certification a été effectuée par Alpha Controls & Instrumentation				
Date - Le 18 avril 2024				

ÉTAT AU RETOUR	
☒ Conforme	Conformité établie selon l'écart maximal accepté de 0,5 °C lors de la réunion de suivi opérationnel de la DGIA Politique consignée dans la procédure portant le numéro PRO-LAB-0061 en date du 13 janvier 2014.
☐ Non conforme	
Date - Le 18 avril 2024	
Responsable - Simon Chassé	



N° de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060755785	
District judiciaire Tenebonne			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Église, 6 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale 3	Nom 9343-7416 Québec inc. Prénom(s)	
	Adresse 500 local 1210 Boul. des Laurentides CP42		
	Localité Saint-Jérôme		
	Province / État Q U E B E C Code postal J 7 Z 4 M 2 ☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ) N° d'entreprise du Québec 1171963110 ☐ Autre permis n°		
B	Titre de la loi : Loi sur les produits alimentaires		
	N° loi principale P-29	Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1
	N° loi/rég. app. 2	Art app. 2	Article app. 1 2.1.2 al.1
	Description de l'infraction A exploite un lieu visé à l'article 2.1.1., qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.		
C	Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2026.05.13		
	Heure (HH:MM) 11:15		
D	Endroit Aire de préparation et d'entreposage de Restaurant Sushi Hoshi sis 500 local 1210 Boul. des Laurentides St-Jérôme QC		
	Localisation 75017		
E	Peine minimale PEINE		
	Frais 1000 \$ + 343 \$ + 250 \$ = 1593 \$		
F	ATTESTATION		SIGNIFICATION
	Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction un double du constat : ☐ au défendeur ☒ autrement à (nom et titre / fonction) Ving Chi Hsieh, administrateur
	Nom (Lettres moulées) FORTIER, Geneviève		Nom (Lettres moulées) FORTIER, Geneviève
	Personne autorisée N° 21-33 Région		Personne autorisée N° 21-33 Région
Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice		Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice	
☐ Je n'ai pas remis le double du constat ☒ J'ai constaté les faits et signifié le double du constat (une seule signature requise ci-dessus)		Heure (HH:MM) 14:30	
Signature		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2026.05.13	
Signature			

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ SUR CONSTAT N° 100400 5060755785

Numéro d'exploitant
2423492 - 0001

Numéro de dossier
| | | | - | | | |

F FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒ ; des clients sont présents ☒ ; on entrepose ☒ ;
on sert ☒ ; on offre en vente ☒ ; on vend ☒ ; on fournit ☐ ; on prépare ☒ ;
on conditionne ☒ ; on transforme ☒ ; on manipule des produits ☒ tels que :
Des produits marins, des produits d'eau douce,
des produits canés, des légumes, du riz,
des repas, etc.
destinés à la consommation humaine ☒ destinés aux animaux ☐ .

G

SIGNATURES

J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en: ☒ F ☒ G	J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en: ☒ F ☒ G
Qualité Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice	Qualité Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice
Nom et prénom (lettres moulées) FORTIER, Geneviève	Nom et prénom (lettres moulées) FORTIER, Geneviève
Matricule [REDACTED]	Matricule [REDACTED]
Date (AAAA-MM-JJ) 2026/05/13	Date (AAAA-MM-JJ) 2026/05/13
Signature [REDACTED]	Signature [REDACTED]

N° de client 50001		Constat d'infraction 100400 5060755785	
District judiciaire Terrebonne			
Numéro de dossier du Greffe			
Poursuivant Directeur des poursuites criminelles et pénales 1200, route de l'Eglise, 5 ^e étage Québec (Québec) G1V 4X1			
A	1-M. 2-Mme 3-Personne morale [3]	Nom 9343-7416 Québec inc.	
		Prénom(s)	
Détendeur	Adresse 500 local 120 Baul. des Laurentides CP40		App. Saint-Jérôme
	Localité		
	Province / État Q.U.B.E	Code postal J7Z 4M2	☐ Mineur ☐ Date de naissance (AAAA-MM-JJ) 11/15
	☒ N° d'entreprise du Québec ☐ Autre permis n° 1171963110		
Titre de la loi : Loi sur les produits alimentaires			
N° loi principale P-29		Art loi principale 40	N° loi/rég. app. 1 r.1
N° loi/rég. app. 2		Art app. 2	Article app. 1 2.1.2 al.1
		Codification 102	
Description de l'infraction A exploite un lieu visé à l'article 2.1.1., qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux y compris les rongeurs et les insectes ou de leurs excréments.			
		Date de l'infraction (AAAA-MM-JJ) 2026.05.13	Heure (HH:MM) 11:15
Endroit Aire de préparation et d'emballage de Restaurant Sushi Hosti sis 500 boul 120 Baul. des Laurentides St-Jérôme QC			
		Peine minimale 1000 \$ + 343 \$ + 250 \$ = 1593 \$	Frais 343 \$ + 250 \$
PEINE		Montant réclamé	
ATTESTATION		SIGNIFICATION	
Je, soussigné, atteste avoir personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise.		J'ai remis ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction un double du constat : Ving Chi HSIUH, administrateur ☐ au défendeur ☒ autrement à (nom et titre / fonction)	
Nom (lettres moulées) FORTIER Geneviève		Nom (lettres moulées) FORTIER Geneviève	
Personne autorisée 21-33		Personne autorisée 21-33	
Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice		Personne chargée de l'application de la loi Inspectrice	
☐ Je n'ai pas remis le double du constat.		Heure (HH:MM) 14:30	
☒ J'ai constaté les faits et signé le double du constat		Date de signification (AAAA-MM-JJ) 2026.05.13	
Signature		Signature	

Numéro d'exploitant
2423492 - 0001

Numéro de dossier
| | | | - | | | |

F

FAITS ET GESTES PERTINENTS

L'établissement est en opération ☒; des clients sont présents ☒; on entrepose ☒;
on sert ☒; on offre en vente ☒; on vend ☒; on fournit ☐; on prépare ☒;
on conditionne ☒; on transforme ☒; on manipule des produits ☒ tels que :
Des produits marins, des produits d'eau douce,
des produits canés, des légumes, du riz,
des repas, etc.
destinés à la consommation humaine ☒ destinés aux animaux ☐

G

SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en:	
☒ F ☐ G		☒ F ☐ G	
Qualité		Qualité	
Personne chargée de l'application de la loi		Personne chargée de l'application de la loi	
Inspectrice		Inspectrice	
Nom et prénom (lettres moulées)		Nom et prénom (lettres moulées)	
FORTIER, Geneviève		FORTIER, Geneviève	
Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)	Matricule	Date (AAAA-MM-JJ)
Signature		Signature	



ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Geneviève FORTIER, 500 BOUL. DES LAURENTIDES LOC. 1645, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)			

FAITS ET GESTES PERTINENTS

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

Suite Rapport d'Infraction Abrégé Sur Constat No 1004005060755785
QASA 2026-0318

Je me présente, accompagnée de ma collègue Éliza OPAZO, comme une personne autorisée pour effectuer une intervention à l'établissement « RESTAURANT SUSHI HOSHI ». L'établissement détient un permis de restaurateur en vigueur auprès du MAPAQ ainsi que des produits en vue de la vente.
J'ai rencontré une personne se présentant comme étant M. Ying Chi HSIEH, se présentant comme un des propriétaires. L'établissement est en opération, le permis d'exploitation est en vigueur et valide jusqu'au 2026-11-30. Il est affiché sur un mur près de la caisse, à la vue du public.
J'ai fait les constatations suivantes :

Lors de ma visite d'inspection, à mon entrée dans l'aire de préparation, des aliments étaient en cours de préparation par plusieurs employés en prévision du service du midi.

En me dirigeant vers la salle d'entreposage où il y a entreposage de bacs de riz cuit destinés au service, situés du côté droit, j'ai constaté une anomalie structurale importante au niveau des lieux. Plus précisément, une ouverture est visible à la base du mur, à proximité immédiate d'une tablette d'entreposage. À cet emplacement, une accumulation significative d'excréments de rongeurs a été observée au sol ainsi que le long du mur et dans les interstices de la structure métallique adjacente. Environ quarante (40) excréments, de petite dimension et de forme allongée foncée, sont visibles, suggérant une activité récente et soutenue de rongeurs.

Prendre note que les excréments de rongeurs cités dans les paragraphes suivants sont définis comme étant, de forme allongée et cylindrique ou conique, mesurant 1 à 2 cm de long et de couleur brun foncé.(Photo 1)

Dans cette pièce, sur l'étagère métallique noire près du mur ouvert, en face des bac de riz à sushi. Il y a des contenants d'algue séchées autour. Près de ceux-ci, il y a environ 5 excréments de rongeurs observés. (Photo 2)

L'inspection se poursuit le long du mur où sont installés un réfrigérateur ainsi qu'un socle de mélangeur. À l'arrière de ce socle, dans un espace restreint et difficile d'accès, la présence d'un piège mécanique métallique en position armée est constatée. Autour de ce dispositif, une accumulation importante d'excréments de rongeurs est observée au sol, principalement sur les carreaux et le long des surfaces adjacentes. Environ 30 excréments de rongeurs sont visibles autour de ce piège. (Photo 3-4)

SUITE PAGE SUIVANTE ☒

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : NOM FORTIER	A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☒ PRÉNOM Geneviève MATRICULE [REDACTED]	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : NOM OPAZO	A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☒ PRÉNOM Éliza MATRICULE [REDACTED]
AGENT DE LA PAIX		AGENT DE LA PAIX	
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2026/05/21	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ : Inspectrice	DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-05-21
SIGNATURE [REDACTED]		SIGNATURE [REDACTED]	

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Geneviève FORTIER, 500 BOUL. DES LAURENTIDES LOC. 1645, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)			

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

Suite Rapport d'Infraction Abrégé Sur Constat No 1004005060755785

Je me présente, accompagnée de ma collègue Éliza OPAZO, comme une personne autorisée pour effectuer une intervention à l'établissement « RESTAURANT SUSHI HOSHI ». L'établissement détient un permis de restaurateur en vigueur auprès du MAPAQ ainsi que des produits en vue de la vente.
J'ai rencontré une personne se présentant comme étant M. Ying Chi HSIEH, se présentant comme un des propriétaires. L'établissement est en opération, le permis d'exploitation est en vigueur et valide jusqu'au 2026-11-30. Il est affiché sur un mur près de la caisse, à la vue du public.
J'ai fait les constatations suivantes :

Lors de ma visite d'inspection, à mon entrée dans l'aire de préparation, des aliments étaient en cours de préparation par plusieurs employés en prévision du service du midi.

En me dirigeant vers la salle d'entreposage où il y a entreposage de bacs de riz cuit destinés au service, situés du côté droit, j'ai constaté une anomalie structurale importante au niveau des lieux. Plus précisément, une ouverture est visible à la base du mur, à proximité immédiate d'une tablette d'entreposage. À cet emplacement, une accumulation significative d'excréments de rongeurs a été observée au sol ainsi que le long du mur et dans les interstices de la structure métallique adjacente. Environ quarante (40) excréments, de petite dimension et de forme allongée foncée, sont visibles, suggérant une activité récente et soutenue de rongeurs.
Prendre note que les excréments de rongeurs cités dans les paragraphes suivants sont définis comme étant, de forme allongée et cylindrique ou conique, mesurant 1 à 2 cm de long et de couleur brun foncé.(Photo 1)

Dans cette pièce, sur l'étagère métallique noire près du mur ouvert, en face des bac de riz à sushi. Il y a des contenants d'algue séchées autour. Près de ceux-ci, il y a environ 5 excréments de rongeurs observés. (Photo 2)

L'inspection se poursuit le long du mur où sont installés un réfrigérateur ainsi qu'un socle de mélangeur. À l'arrière de ce socle, dans un espace restreint et difficile d'accès, la présence d'un piège mécanique métallique en position armée est constatée. Autour de ce dispositif, une accumulation importante d'excréments de rongeurs est observée au sol, principalement sur les carreaux et le long des surfaces adjacentes. Environ 30 excréments de rongeurs sont visibles autour de ce piège. (Photo 3-4)

SUITE PAGE SUIVANTE ☒			
PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☒		J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F ☒	
NOM FORTIER	PRÉNOM Geneviève	NOM OPAZO	PRÉNOM Éliza
AGENT DE LA PAIX	MATRICULE	AGENT DE LA PAIX	MATRICULE
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2026/05/21	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI ☒	DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-05-21
QUALITÉ : Inspectrice	SIGNATURE	QUALITÉ : Inspectrice	SIGNATURE

ORIGINE			
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION SOUS-MINISTÉRIAT À LA SANTÉ ANIMALE ET À L'INSPECTION DES ALIMENTS	N° POURSUIVANT 100400	N° MANDANT 50001	N° DE DOSSIER DU MINISTÈRE
NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE AU MINISTÈRE Geneviève FORTIER, 500 BOUL. DES LAURENTIDES LOC. 1645, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)			

FAITS ET GESTES PERTINENTS

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

Suite Rapport d'Infraction Abrégé Sur Constat No 1004005060755785

Dans l'aire de préparation, il y a présence d'une tablette en bois sous une table de travail. Sur cette surface, la présence d'excréments de rongeurs a été constatée. Environ 20 excréments, de petite taille et de forme allongée foncée, sont visibles dispersés sur la tablette, notamment près des fixations métalliques et le long des rebords. (Photo 5)

Par la suite, dans la même section, une observation supplémentaire est effectuée au niveau du plancher, à proximité des contenants d'entreposage de sauce soya. À cet emplacement, la présence d'excréments de rongeurs est constatée. Environ une dizaine (10) d'excréments de rongeurs sont visibles au sol. (Photo 6).

Il appert donc que l'entreprise «9343-7416 Québec inc. », qui exerce des activités de restauration, a exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'était pas exempt de toute espèce d'animaux, y compris les rongeurs et les insectes, ou de leurs excréments, j'en conclus que l'exploitant est en infraction.

Par ailleurs, dans le registraire des entreprises du Québec (REQ), je lis que le secteur d'activité de l'entreprise est « restaurants avec permis d'alcool, # 9211 », et l'établissement principal de l'entreprise se nomme « Restaurant Sushi Hoshi ». Dans la lettre d'attestation de détention du permis émise par la Direction des services aux clientèles du MAPAQ, il est confirmé que l'entreprise «9343-7416 Québec inc. » détenait un permis du MAPAQ pour l'adresse 500 Boul.des Laurentides Saint-Jérôme,(QC) J7Z 4M2.

SUITE PAGE SUIVANTE ☐

PREMIER AGENT ATTESTATION		DEUXIÈME AGENT ATTESTATION	
J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D ✓ E ✓ F ✓	J'AI PERSONNELLEMENT CONSTATÉ LES FAITS MENTIONNÉS EN : A ✓ B ✓ C ✓ D ✓ E ✓ F ✓		
NOM FORTIER	NOM OPAZO		
PRÉNOM Geneviève	PRÉNOM Éliza		
MATRICULE [REDACTED]	MATRICULE [REDACTED]		
AGENT DE LA PAIX	AGENT DE LA PAIX		
PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: Inspectrice	PERSONNE CHARGÉE DE L'APPLICATION DE LA LOI QUALITÉ: Inspectrice		
DATE (AAAA-MM-JJ) 2026/05/21	DATE (AAAA-MM-JJ) 2026-05-21		
SIGNATURE [REDACTED]	SIGNATURE [REDACTED]		



Date: 2026-05-13

Heure d'arrivée: 11:00

Numéro du rapport d'inspection: 4009713

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: 9343-7416 QUEBEC INC.

Établissement: RESTAURANT SUSHI HOSHI

Bannière: Sans objet

Responsable: CHI HOUA (DANNY) TAM, YING CHI HSIEH

Adresse de l'établissement: 500 BOULEVARD DES LAURENTIDES, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)

Numéro de dossier: 2423492 - 1

Numéro spécifique: Sans objet

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyenne élevée**

Charge de risque actuelle: **Élevé**

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

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

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

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

No	Règle(s)	Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.	Présence d'excréments / de rongeurs (sur les structures des tables de préparation, derrière le batteur mélangeur au niveau du sol, plancher et sur une étagère d'entreposage dans la pièce du riz à sushi, salle entreposage des vêtements et soulier du personnel / Nettoyage de toutes les surfaces commencé et exterminateur appelé.
2	Entreposer et maintenir les aliments à l'abri de toute source de contamination.	Aliment non protégé / dans plusieurs équipements de maintien froid
3	Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes qui en assurent l'innocuité et qui sont reconnues par le MAPAQ.	Décongélation hors réfrigération. / Caisse de poulet laissé à la température ambiante toute la nuit
4	Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	Équipements malpropres / Tels que: machine à glace, réchaud à riz (couvercle et intérieur), réchaud, tablettes sous les comptoirs, extérieur des contenants secs, intérieur et extérieur des équipements de cuisson, couvercle de la table froide etc

5	Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.	État inadéquat de l'équipement / Planches à découper fissurées
6	Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.	État inadéquat de l'équipement / corrosion sur les étagères de la chambre froide, joints à la plonge et bois brut exposé, bois brut exposé sur quelques comptoirs, aluminium en mauvais état
7	Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.	Malpropreté d'un ou des locaux ou installations / Tout le plancher et muret en général, structures d'entrepôts (étagères, tablettes), sous la section plonge, bas des murs et plancher derrière les équipements de cuisson et certains réfrigérateurs, hotte Sources de contamination physique / Plusieurs trous dans les murs (section plonge, section machine à glace, section avant sous lavabos

REMARQUES

Visite suite à la réception d'une plainte concernant la présence de blattes, de drosophiles ainsi que la propreté des lieux. Par le fait même, l'inspection régulière a été effectuée avec ma collègue, cheffe d'équipe, Éliza Opazo.

=====

Durant l'inspection, le responsable ma fournit les derniers rapport d'exterminateur pour les blattes.

Des photos ont été prises.

Un constat d'infraction est remis.

Un suivi aura lieu.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1095605

En vertu de la loi : Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)	Amende minimale
Article : 3.1	5000\$+frais
En vertu du Règlement ou de l'ordonnance	
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 2.2.1	500\$+frais
R.1 - REGLEMENT SUR LES ALIMENTS, Article : 6.7.1.16 al.1(a)	500\$+frais
3.1. L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'état ou l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation. 1990, c. 80, a. 3; 2000, c. 26, a. 5; 2021, c. 292021, c. 29, a. 41	

=====

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

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.

=====

6.7.1.16. Décongélation: Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent:

- a) être décongelés à une température ambiante d'au plus 4 °C;
- b) être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur; et
- c) porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.16; D. 725-94, a. 48.

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

MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

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

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

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

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

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits : Quebec.ca/etiquetage-aliments

Vous avez une machine à crème glacée molle, à barbotine (slush), à yogourt glacé, à lait frappé ou à dessert glacé végétalien?

Assurez-vous de l'entretenir et de la nettoyer correctement. Pour en savoir plus sur les recommandations et les bonnes pratiques à suivre, consultez notre page Web:

<https://www.quebec.ca/sante/alimentation/salubrite-aliments-prevention-risques/etablissements-alimentaires/precautions-aliments-dangereux/creme-glacee-molle>



Le 14 mai 2026

ATTESTATION

Madame Geneviève Fortier
Inspectrice de produits agricoles et d'aliments
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
500, boulevard des Laurentides, bureau 1645
Saint-Jérôme (Québec) J7Z 4M2

Objet : Attestation de détention de permis

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

Numéro de dossier :	2423492-0001-01
Nom de l'exploitant :	9343-7416 QUEBEC INC.
Raison sociale :	RESTAURANT SUSHI HOSHI
Adresse de l'établissement :	500, boulevard des Laurentides Saint-Jérôme (Québec) J7Z 4M2
Nature du permis :	Restaurateur
Catégorie du permis :	Préparation générale sans buffet
Date de validité du permis :	2025-12-01 au 2026-11-30

La présente attestation est délivrée conformément à l'article 66 du *Code de procédure pénale*.

Veuillez agréer, Madame, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Jonathan
Alain

Signature numérique
de Jonathan Alain
Date : 2026.05.19
10:56:49 -04'00'

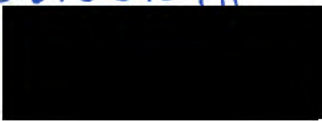
Jonathan Alain
Coordonnateur



Copie conforme à l'original

Par : Geneviève Fortier

Date : 2026/05/21

Signature : 

☐RI ou ☒PCO no:100400506 0755785 Photo no: 3

Rapport d'inspection no: 4009713

Date de la prise de la photo: 2026-05-13

Photo prise par : Éli

Signature :



☐RI ou ☒PCO no:100400506 0755785 Photo no: 4

Rapport d'inspection no: 4009713

Date de la prise de la photo: 2026-05-13

Photo prise par : Éli

Signature :

Copie conforme à l'original

Par : Geneviève Fortier

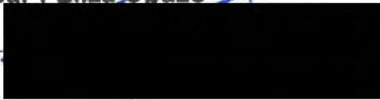
Date 2026/05/21

Signature

Rapport d'inspection no: 4009713

Date de la prise de la photo: 2026-05-13

Photo prise par : Éliza Opazo

Signature : 



Rapport d'inspection no: 4009713

Date de la prise de la photo: 2026-05-13

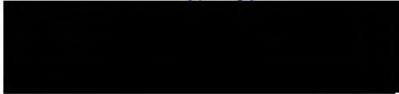
Photo prise par : Éliza Opazo

Signature : 

Copie conforme à l'original

Par : Geneviève Fortier

Date : 2026/05/21

Signature : 

Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2026-05-13

Photo prise par : Éliza Opazo

Signature : [Redacted]

Signée le : 2026-05-21



Copie conforme à l'original
Date de la prise de la photo : 2026-05-13
Photo prise par : Éliza Opazo

Signature [Redacted]
Signée le : 2026-05-13



Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2026-05-13

Photo prise par : Éliza Opazo

Signature

[Redacted Signature]

Signée le : 2026-05-21



Copie conforme à l'original

Date de la prise de la photo : 2026-05-13

Photo prise par : Éliza Opazo

Signature [REDACTED]

Signée le : 2026-05-21

