



Québec, le 4 août 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-07-17-010

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 9383-6526 Québec Inc. (Restaurant Kim Fung).

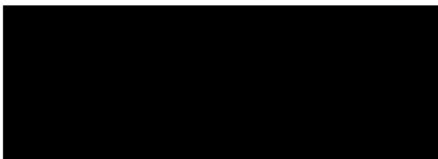
À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez ci-jointes les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1)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

Établissement # 119740

RESTAURANT KIM FUNG
1111 Rue Saint-Urbain
Local M05
Montréal, Québec
H2Z 1Y6

Exploitant : 9383-6526 QUEBEC INC.
Dossier : 2542996-0001

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 inférieur à 60°C sur un chariot. La température ambiante était à 25.7 C - Dumpling au porc 32.4 C - Calamar frit 29.9 C - Dumpling aux crevettes frit 36 C - Rouleau poulet frit 31.2 C Action prise : Réchauffage à une température sécuritaire.
2	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments : plancher, tablettes, l'extérieur de certains des équipements de cuisson et l'intérieur d'une des tables froides.
3	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence d'une blatte adulte sous une table d'appoint et quelques petites blattes dans un interstice sous la table. Action prise : Nettoyage et assainissement débuté.

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.	■ Voir à afficher votre permis MAPAQ une fois que vous allez le recevoir.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 937677	
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

Raison de la visite: plainte pour une toxi infection alimentaire probable et suivi pour les points non conformes de la dernière visite du 22-08-2025.

Le responsable n'a pas reçu des plaintes similaires.

Photos prises _____

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mr. (Benny) Yiu Wah Shek.

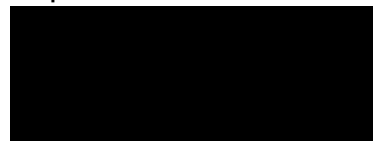
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

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

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Jessica Tran, Inspecteur

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

CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

324006222

Grefte : Dossier N°

Poursuivante:

VILLE DE MONTRÉAL
C.P. 11046, Succ. Centre Ville
Montréal (Québec) H3C 4Y2

VOIR
AU
VERSO

A Défendeur	1 - M 2 - Mme 3 - Personne morale	Nom
	3	9383-6526 Quebec INC.
	Prénom(s)	
	Adresse	
1111 rue Saint-urbain, local Mo5		App.
Localité		
Montréal		
Prov./État	Code postal	Date de naissance (a-m-j)
QC	H2Z 1Y6	
☐ Mineur		
☐ Permis de conduire ☐ Certificat ☐ Licence ☒ Autre permis ☐ FCE		Prov./État
2542996-0001-01		QC

B Infraction	Loi / Règlement
	C.P. 29, r. 12 RQ
	Article(s)
	14.1. al. 5
	Codification
	2422
Description de l'infraction	
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.	
Date de l'infraction (a-m-j)	
25 09 16	
Heure (H-M)	
13 00	

C Lieu	Endroit
	Restaurant Kim Fung.
	1111 rue Saint-urbain local Mo5
Montréal, QC, H2Z 1Y6	
Ville ou arrondissement	Unité
V M	26

D \$	PEINE	Peine minimale	Frais minimal	Montant total réclamé
	1000 \$ + 336 + 250 \$ = 1586 \$			

E	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai signifié ☒ lors de la perpétration de l'infraction	
	☒ A ☒ B ☒ C		☐ après la perpétration de l'infraction	
	et j'ai 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	
	Souheil SAHLI		M. YIU WAM SHEK	
	QUALITÉ		président	
	Agent de la paix		Nom (lettres moulées) ☒ Même que attestation	
	Autre (spécifiez)		Agent de la paix	
	inspecteur		Matricule	
Service		Unité		
AL aliment		Date de signification (a-m-j)		
		25 09 16		
		Heure (h-m)		
		14 40		
☐ 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		
Signature				

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 324006222

Dossier N°

Code d'événement

10963

FAITS ET GESTES PERTINENTS PAGE 1, RECTO

A J'ai été présenté au restaurant Kim Fung, situé au 1111 rue St-Urbain local MOSA avec ma collègue Jessica Tran pour une plainte concernant une toxoinfection alimentaire probable. Lors de la visite, il y avait plusieurs

clients assis. L'exploitant 9383-6526 Québec Inc. détient un permis NAPAQ en vigueur jusqu'au 2025-09-05. J'ai demandé une copie conforme à l'originale au NAPAQ (photo #1). Le restaurant était ouvert

B et en opération. ~~Plusieurs~~ cuisiniers sur place étaient en train de préparer des aliments. J'ai remarqué qu'ils n'avaient pas nettoyé les ustensiles, un plongeur et deux serveurs dans la salle à manger. Lors de mon arrivée, j'ai constaté dans la salle à manger un chariot à ranger sur lequel se trouvent des assiettes remplies d'aliments qui étaient couverts avec un plexiglas et des divers sauces (photo #2). J'ai discuté avec Yu Wahshet du sujet de la situation. D'ailleurs le rapport d'inspection P. a été remis.

☒ 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		Qualité	
☐ Agent de la paix ☒ Autre		☐ Agent de la paix ☒ Autre	
Inspecteur Aliment		Inspectrice des aliments	
Nom et prénom (en lettres moulées)		Nom et prénom (en lettres moulées)	
SATHI SOUITEIL		TRAN, JESSICA	
Signature		Signature	
Matricule		Matricule	
2511008		2511009	

COUR

☒ SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C Pendant l'inspection, j'ai constaté que les aliments périssables vendus et servis chaud étaient maintenus à une température inférieure à 60°C sur un chariot couvert d'un plexiglass (photo #2). La température interne et ambiante était recueillie à l'aide de thermomètres à tiges digitaux vérifiés #137, #189, #3058 et #1146. La température ambiante était à 25,7°C (photo #3). Voici la température interne des aliments =

D - Dumpling su pœc était à 25,7°C (photo #4)
- Calamar frit était à 29,4°C (photo #5)
- Dumpling aux crevettes ^{frit} à 36°C (photo #6)
- Roule su pœlet frit 31,2°C (photo #7)
Tous les aliments ont été vérifiés à une température sécuritaire suite à mon intervention.

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		Qualité	
☐ Agent de la paix ☒ Autre		☐ Agent de la paix ☒ Autre	
Inspecteur Aliments		Inspectrice des aliments	
Nom et prénom (en lettres moulées)		Nom et prénom (en lettres moulées)	
SAHLE SOUHEIL		TRAN, Jessica	
Signature		Signature	
[Signature]		[Signature]	
Matricule	Date (a-m-j)	Matricule	Date (a-m-j)
[Matricule]	25/11/2018	[Matricule]	25/11/2018

9383-6526 QUEBEC INC. # 119740
RESTAURANT KIM FUNG
1111 Rue Saint-Urbain, Local M05
Montréal, Québec, H2Z 1Y6
Photos prises le : 2025-09-16 - Art. art. 1.4.1, al. 5
Souheil Sahli ; [redacted] et Jessica Tran: [redacted]

#ref: 10963

Photo 1

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

PERMIS

2542996-0001-01

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

2024-09-06 au 2025-09-05

Lieu ou véhicule exploité

RESTAURANT KIM FUNG
1111, RUE SAINT-URBAIN
MONTREAL, (Qc)
H2Z 1Y6

Exploitant

9383-6526 QUEBEC INC.

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 2



[redacted]
[redacted]
[redacted]
[redacted]

[redacted]
[redacted]
[redacted]
[redacted]

Photo 3



Photo 4

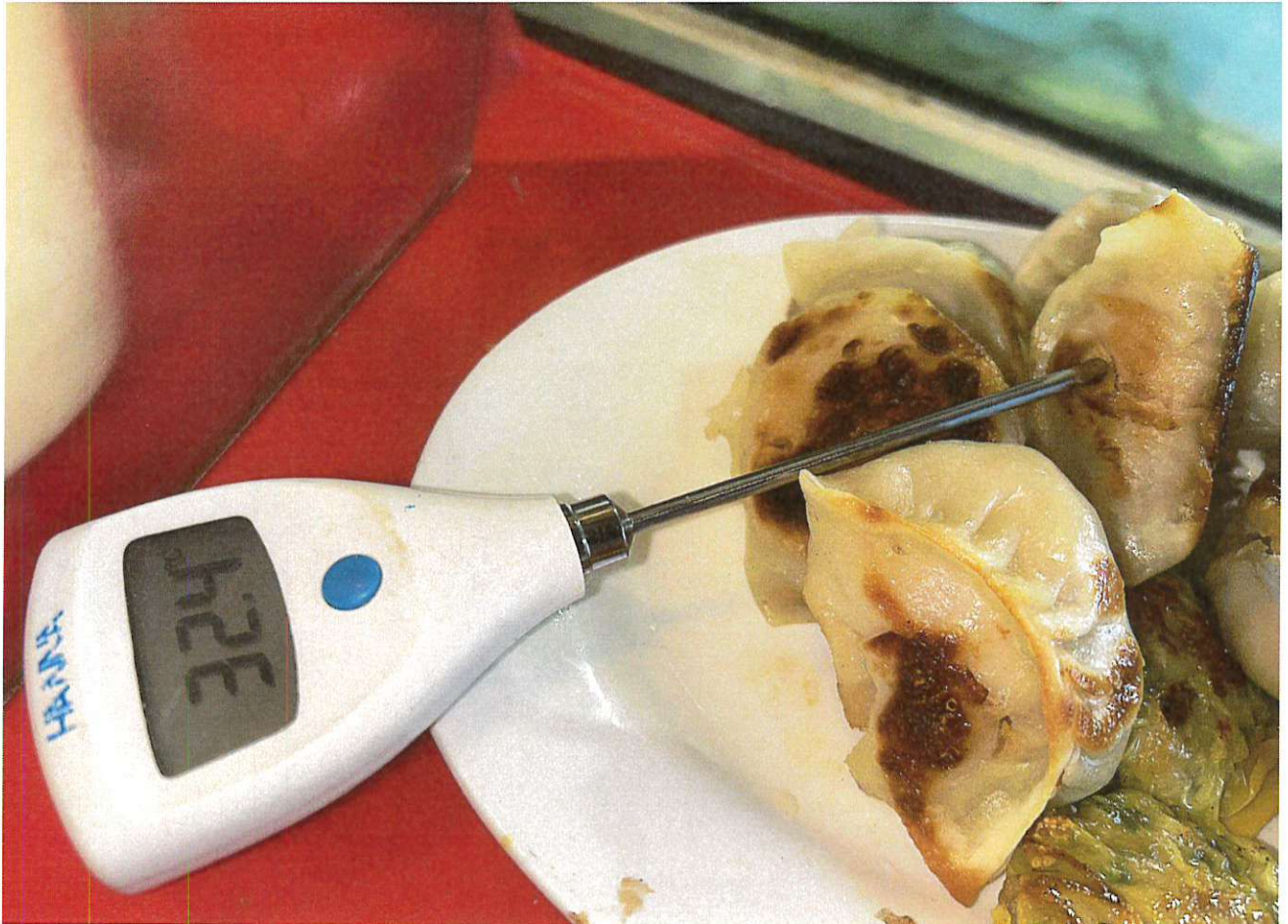


Photo 5



Photo 6

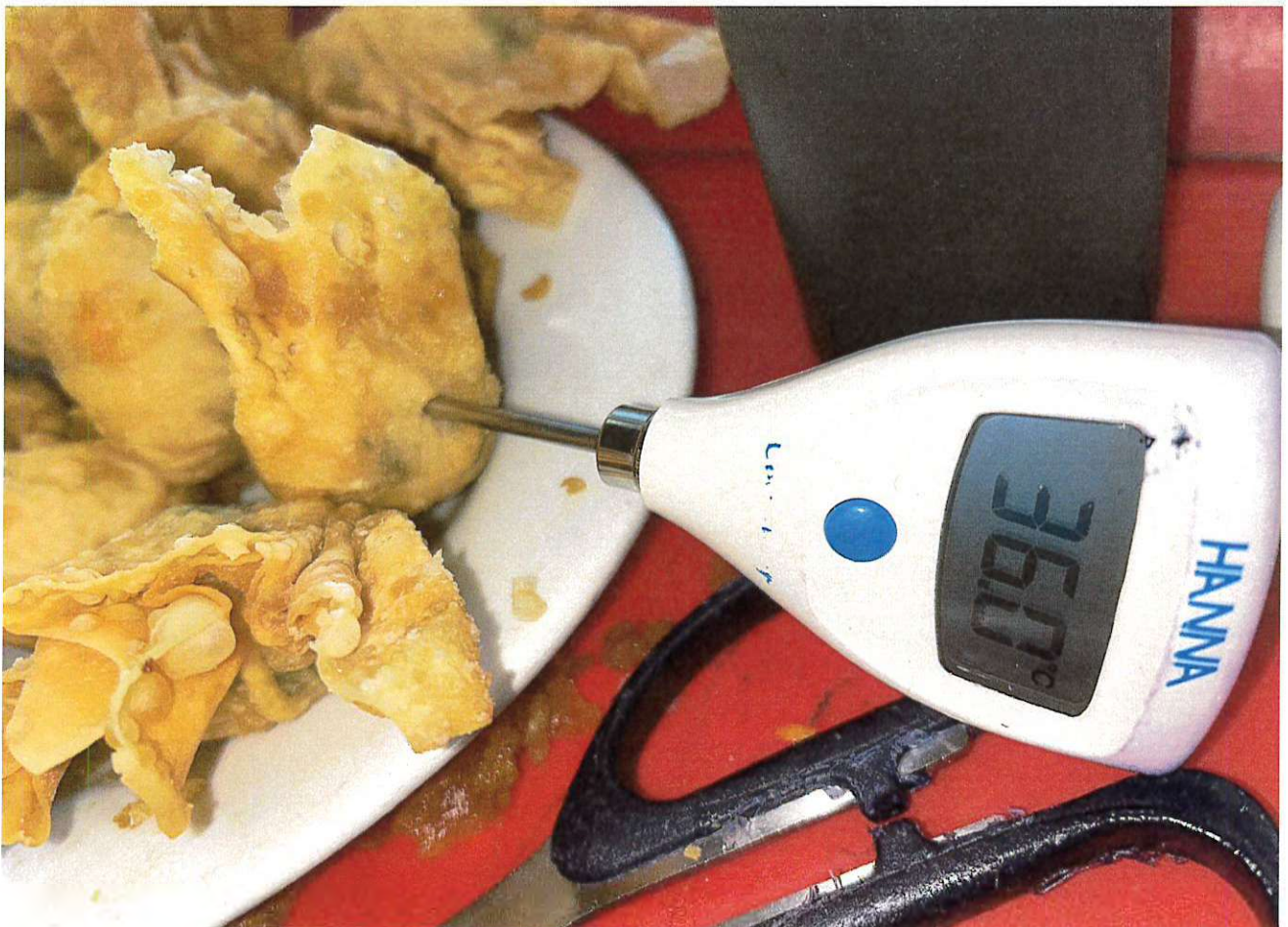


Photo 7



[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Établissement # 119740

RESTAURANT KIM FUNG
1111 Rue Saint-Urbain
Local M05
Montréal, Québec
H2Z 1Y6

Exploitant : 9383-6526 QUEBEC INC.
Dossier : 2542996-0001

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 blattes. Présence de plusieurs blattes à divers endroits : - Près de la grande chambre froide, une blatte vivante de taille adulte a été constaté au-dessus de la table froide. - Section préparation des dumplings, une blatte vivante a été constaté au-dessus de la surface de travail servant à faire des emballers des farces. Sous cette table de travail en bois, j'y ai vu plusieurs blattes mortes dans les interstices de la table en bois. ■ Non loin, une blatte marchait sur le sol (près du gros malaxeur). Dans la section arrière, j'ai constaté plusieurs petites blattes et une grande blatte en dessous de la table d'appointe près de la boîtier électrique. Plusieurs petites blattes sous une planche à découper. Dans la même section, j'ai constaté une petite blatte sous une table de travail/ table d'appoint. ■ Présence de plusieurs blattes mortes dans une piège collant (section thé près de l'aquarium). Présence de deux blattes dans un piège collant (section arrière). ■ Présence d'une souris encore vivante dans une trappe collante. Action prise : Un avis et une ordonnance de cessation des activités ont été remis au responsable. La trappe collante avec la souris a été jetée.
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.	■ Veuillez suivre ces recommandations.

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.	■ Plusieurs aliments gardés à la température pièce (sur le chariot pour le service aux tables). : - Boules de crevettes frites : 42.2C - Nouilles cuites à 32.2C. Action prise : Le responsable a placé les aliments au froid.
4	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.	■ Présence d'une insertion de viande crue avec ue forte odeur.
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 dans les équipements de maintien froid.
6	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.	■ Un employé mange dans la cuisine.
7	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments : - Plancher, les poignées des équipements de maintien froid, l'intérieur de la table froide, étagères, certains contenants d'aliments, certains équipements et l'extérieur des équipements de cuisson.

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.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 936207

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\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi 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.	
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

Une visite a été effectuée suite à une plainte pour divers motifs : Aliment impropre / Hygiène, comportement des manipulateurs-tenue vestimentaire-tabac / Propreté - local, équipement, appareils / Vermine, animaux.

Pour une réouverture

Si vous désirez ouvrir cette fin de semaine (samedi ou dimanche) téléphoner au 514 280-4303.
En semaine contacter Carole Yelle au 514 280-4309.

Photos prises

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

Le rapport d'inspection a été remis à M. Yiu Wah Shek.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Jessica Tran

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

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Anne-Catherine Félix, 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° 310-588 482 Référence n° 10850	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9383-6526 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 1111 Rue Saint-Urbain, Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6			
Téléphone (résidence) 514 878-2888		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2025-08-22 13:40		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
Description de l'infraction En ayant exploité un lieu visé à l'article 2.1.1 qui n'est pas exempt d'insectes, de rongeurs ou de leurs excréments.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit RESTAURANT KIM FUNG			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 1111 Rue Saint-Urbain, Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant chinois avec des places assises		N° établissement 119740	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction ☐ Rapport d'analyse ☐ Autre ☒ Rapport d'inspection ☒ Photographies			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présentée au Restaurant Kim Fung situé au 1111, rue Saint-Urbain Local M05 à Montréal avec ma collègue Mme Anne-Catherine Félix le 22 août 2025 à 13:40 pour faire une inspection. Le commerce était en activité. Je me suis présentée à M. Yiu Wah Shek, le président de la compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. qui selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie était immatriculée et en vigueur. Dans la salle à manger, il y avait plusieurs dizaines de clients attablés et qui mangeaient leur repas. J'ai vu des clients payer leur repas pendant la rédaction du rapport. Dans la cuisine, il y avait plusieurs employés qui faisaient la préparation d'aliments (cuisson et la préparation des dumplings). Il y avait un employé dans l'aire de lavage de la vaisselle. + ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
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		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	
Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-08
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° 310-588 482 Référence n° 10850	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Lors de la visite, j'ai vu un permis MAPAQ affiché pour l'exploitant 9383-6526 QUEBEC INC. à l'adresse suivante 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6. Une copie conforme est jointe au dossier. Le restaurant est composé comme suit: En arrivant dans le restaurant, il y a une salle à manger de 300 places assises. Derrière le comptoir-caisse, il y a une petite section pour la préparation du thé et un réfrigérateur servant à l'entreposage des boissons. Au fond de la salle à manger, il y a une autre aire pour les serveurs où ils font la préparation du thé. Cette section est pourvue d'une machine à glace et d'un aquarium. Au-delà de cette section, il y a la cuisine. Celle-ci est pourvue d'appareils à cuisson, de tables de travail, de réfrigérateurs, d'une hotte de ventilation, d'un lave-vaisselle et d'une grande chambre froide. Au fond à droite, il y a un espace de travail supplémentaire avec 2 fours, un malaxeur, une table de travail, un évier et une chambre de congélation. En allant à gauche, il y a une autre aire de travail qui est constituée de tables de travail, d'un évier double, d'une petite chambre froide, d'une petite chambre de congélation et d'un espace pour les effets personnels des employés. Lors de la visite, j'ai constaté une infestation de blatte. En effet, il y avait la présence de plusieurs blattes à divers endroits. Tout d'abord, j'ai constaté plusieurs blattes mortes de tailles différentes sur une trappe collante sous l'évier de la section servant à la préparation du thé situé au fond de la salle à manger. Au fond de la cuisine à gauche se trouvaient deux tables de travail (photo 1). En regardant de plus près la table de travail près des boîtiers électriques, j'ai constaté des excréments de blattes et plusieurs blattes mortes et vivantes en dessous de la table de travail (photos 2 à 4). Lorsque M. Yiu Wah Shek s'est mis à déplacer la table de travail et à enlever la planche à découper de couleur blanche, j'ai constaté une blatte vivante marcher sur le dessous de la planche à découper. Au-dessus de cette table de travail, j'ai constaté quelques blattes mortes dans une trappe (photo 5). Adjacent à cette table de travail, il y avait des étagères de rangement. En tirant les gros bacs de denrées sèches sur roues, j'ai constaté plusieurs blattes prises dans une trappe collante à proximité d'une souris encore vivante (photo 6). Non loin, il y avait une deuxième table de travail, en inspectant de la table de travail, j'ai constaté un bébé blatte marcher sur le dessous de la table (photo 7). Une autre blatte vivante a été aperçue sur le support en bois visé après la table (photo 8). ☒ 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) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-08
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° 310-588 482 Référence n° 10850	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Ensuite, je me suis dirigée vers le fond de la cuisine à droite où se trouvait la section servant à la préparation des dumplings/ dim sum. Au-dessus de la table de travail, une blatte vivante a été constatée au-dessus de la surface de travail servant à emballer des farces pour les dumplings. La blatte marchait sur le silicone blanc et on pouvait également apercevoir des excréments de blattes sous forme de petits points noirs sur le silicone (photo 9). Sous cette table de travail en bois, j'y ai vu plusieurs blattes mortes dans les interstices de la table en bois. Non loin, près du gros malaxeur, j'ai constaté une blatte à marcher sur le sol (photo 10). Pour finir, en rebroussant chemin vers l'avant de la cuisine, j'ai constaté près de la grande chambre froide, une blatte vivante de taille adulte marcher sur le mur au-dessus de la table froide. Compte tenu de ce qui précède, j'ai eu des motifs raisonnables de croire qu'il en résultait un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs, c'est pourquoi j'ai donné une ordonnance de cessation des opérations d'une durée de 7 jours afin que l'exploitant puisse corriger la situation.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis du M.A.P.A.Q Préparation générale sans buffet		
N° permis :	2542996-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9383-6526 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-09-06		
Date d'expiration :	2025-09-05		
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) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-28
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

RESTAURANT KIM FUNG NO. Établissement 119740
9383-6526 QUEBEC INC.
1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec H2Z 1Y6
Photos prises le : 2025-08-22 - Art. 2.1.2.
JESSICA TRAN: [REDACTED] ANNE-CATHERINE FÉLIX: [REDACTED]



Photo 1

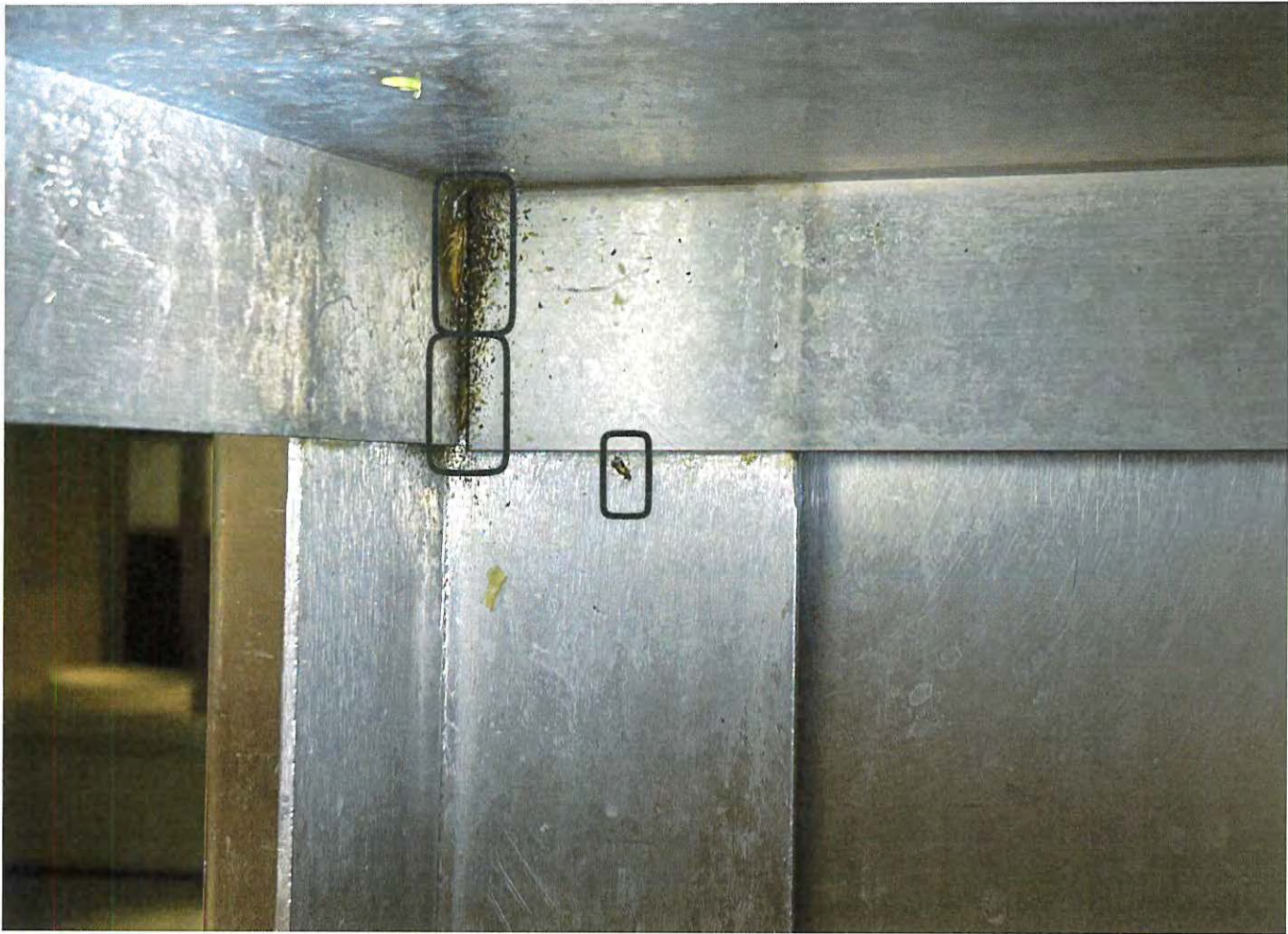


Photo 2

[REDACTED]

[REDACTED]



Photo 3



Photo 4

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

RESTAURANT KIM FUNG NO. Établissement 119740
9383-6526 QUEBEC INC.
1111 Rue Saint-Urbain Local M05,Montréal, Québec H2Z 1Y6
Photos prises le : 2025-08-22 - Art. 2.1.2.
JESSICA TRAN: [REDACTED] NNE-CATHERINE FÉLIX : [REDACTED]



Photo 5



Photo 6



Photo 7

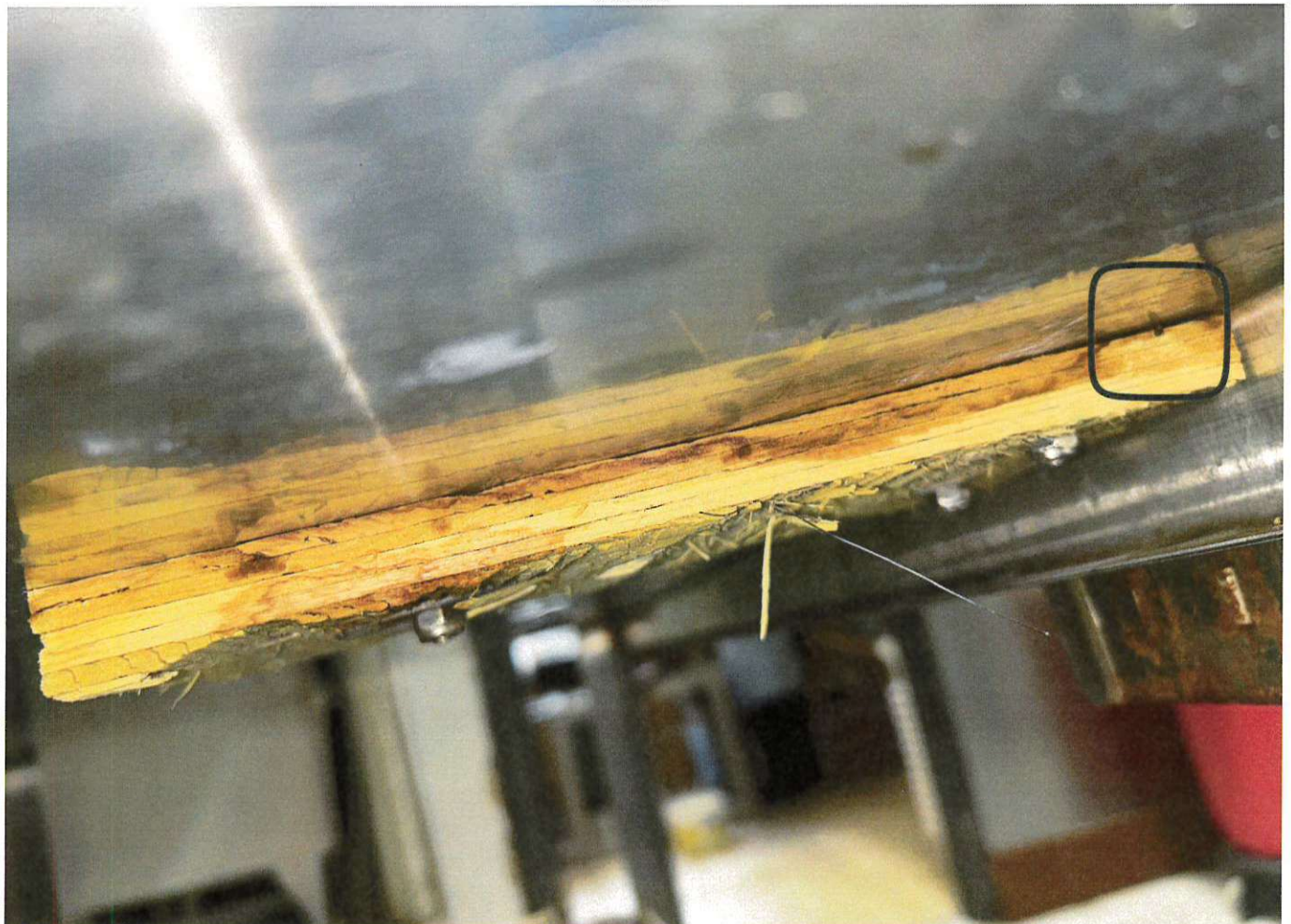


Photo 8



Photo 9



Photo 10

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° 310-588 493 Référence n° 10851	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9383-6526 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 1111 Rue Saint-Urbain, Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6			
Téléphone (résidence) 514 878-2888		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2025-08-22 13:40		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
Description de l'infraction En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres installations ou locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit RESTAURANT KIM FUNG			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 1111 Rue Saint-Urbain, Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant chinois avec des places assises		N° établissement 119740	
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 au Restaurant Kim Fung situé au 1111, rue Saint-Urbain Local M05 à Montréal avec ma collègue Mme Anne-Catherine Félix le 22 août 2025 à 13:40 pour faire une inspection. Le commerce était en activité. Je me suis présentée à M. Yiu Wah Shek, le président de la compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. qui selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie était immatriculée et en vigueur. Dans la salle à manger, il y avait plusieurs dizaines de clients attablés et qui mangeaient leur repas. J'ai vu des clients payer leur repas pendant la rédaction du rapport. Dans la cuisine, il y avait plusieurs employés qui faisaient la préparation d'aliments (cuisson et la préparation des dumplings). Il y avait un employé dans l'aire de lavage de la vaisselle. + ☒ 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) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-08
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° 310-588 493 Référence n° 10851	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Lors de la visite, j'ai vu un permis MAPAQ affiché pour l'exploitant 9383-6526 QUEBEC INC. à l'adresse suivante 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6. Une copie conforme est jointe au dossier. Le restaurant est composé comme suit: En arrivant dans le restaurant, il y a une salle à manger de 300 places assises. Derrière le comptoir-caisse, il y a une petite section pour la préparation du thé et un réfrigérateur servant à l'entreposage des boissons. Au fond de la salle à manger, il y a une autre aire pour les serveurs où ils font la préparation du thé. Cette section est pourvue d'une machine à glace et d'un aquarium. Au-delà de cette section, il y a la cuisine. Celle-ci est pourvue d'appareils à cuisson, de tables de travail, de réfrigérateurs, d'une hotte de ventilation, d'un lave-vaisselle et d'une grande chambre froide. Au fond à droite, il y a un espace de travail supplémentaire avec 2 fours, un malaxeur, une table de travail, un évier et une chambre de congélation. En allant à gauche, il y a une autre aire de travail qui est constituée de tables de travail, d'un évier double, d'une petite chambre froide, d'une petite chambre de congélation et d'un espace pour les effets personnels des employés. Lors de la visite, j'ai constaté sur les lieux plusieurs équipements, matériaux, ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, qui ne sont pas propres. Tout d'abord, dans la section arrière de la salle à manger servant à la préparation du thé, j'ai constaté sur l'étagère servant à l'entreposage de la vaisselle et des ustensiles propres, un panier gris dont l'extérieur était encrassé de saleté noire (photos 1 et 2). Ce panier servant à l'entreposage des ustensiles à usage unique. En ouvrant les portes du congélateur à 2 portes, j'ai constaté une accumulation de cernes noire sur une des portes du congélateur (photo 3). Ensuite, en rentrant dans la cuisine, il y avait une table froide près de la chambre froide (photo 4). En ouvrant la porte de la table froide, j'ai constaté que le dessous de la porte présentait une accumulation de saleté jaunâtre (photo 5). En inspectant l'intérieur de la table froide, j'ai constaté une couche épaisse de saleté brunâtre sur le contour de la table froide (photo 6). Idem pour l'intérieur du réfrigérateur de la table froide (photo 7). Dans la grande chambre froide, il y avait plusieurs étagères dont le dessus était recouvert d'une substance blanche et d'un duvet gris-vert ressemblant à de la moisissure (photo 8). Ensuite, dans l'aire de cuisson des aliments, le dessus du brûleur à gaz était recouvert de résidus calcinés et d'un liquide brun foncé (photos 9 et 10). Devant la station Wok, il y avait un chariot dont la tablette basse était recouverte d'une couche de saleté noire (photo 11). En regardant vers le haut, j'ai constaté qu'une partie de la hotte de ventilation était d'une couche d'huile avec plusieurs gouttelettes d'huile en suspension (photo 12). L'extérieur de la friteuse était maculé de gras (photo 13). Non loin, on y retrouvait des appareils pour la cuisson à la vapeur (photo 14). J'ai constaté plusieurs couvercles et paniers en bambou dont l'extérieur était taché de saleté noire (photos 15 et 16). Au fond de la cuisine à gauche, il y avait du limon rose sur la porte d'une des chambres de maintien froid (photo 17). ☒ 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) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-08
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° 310-588493 Référence n° 10851	
Officier de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Puis, au fond de la cuisine à droite, on y retrouvait une chambre de congélation. Le plancher de ce congélateur encrassé de saleté noire et d'une substance poudreuse blanche (photo 18). De plus, l'étagère servant à l'entreposage était recouverte d'une couche de saleté blanche (photo 19). Pour finir, je me suis dirigée à la station de thé situé derrière le comptoir-caisse (photo 20). Le robinet d'eau chaude, le contour de l'évier ainsi que le panier servant de passoire pour les feuilles de thé étaient malpropres (photos 21 et 22).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Permis du M.A.P.A.Q Préparation générale sans buffet		
N° permis :	2542996-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9383-6526 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-09-06		
Date d'expiration :	2025-09-05		
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) TRAN, JESSICA		Nom et prénom (en majuscules) Félix, Anne-Catherine	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-08-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-08
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	



Photo 1



Photo 2

[REDACTED]

[REDACTED]



Photo 3



Photo 4

[REDACTED]

[REDACTED]

RESTAURANT KIM FUNG NO. Établissement 119740
9383-6526 QUEBEC INC.
1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec H2Z 1Y6
Photos prises le : 2025-08-22 - Art. 2.2.1.
JESSICA TRAN: [REDACTED] ANNE-CATHERINE FÉLIX : [REDACTED]



Photo 5

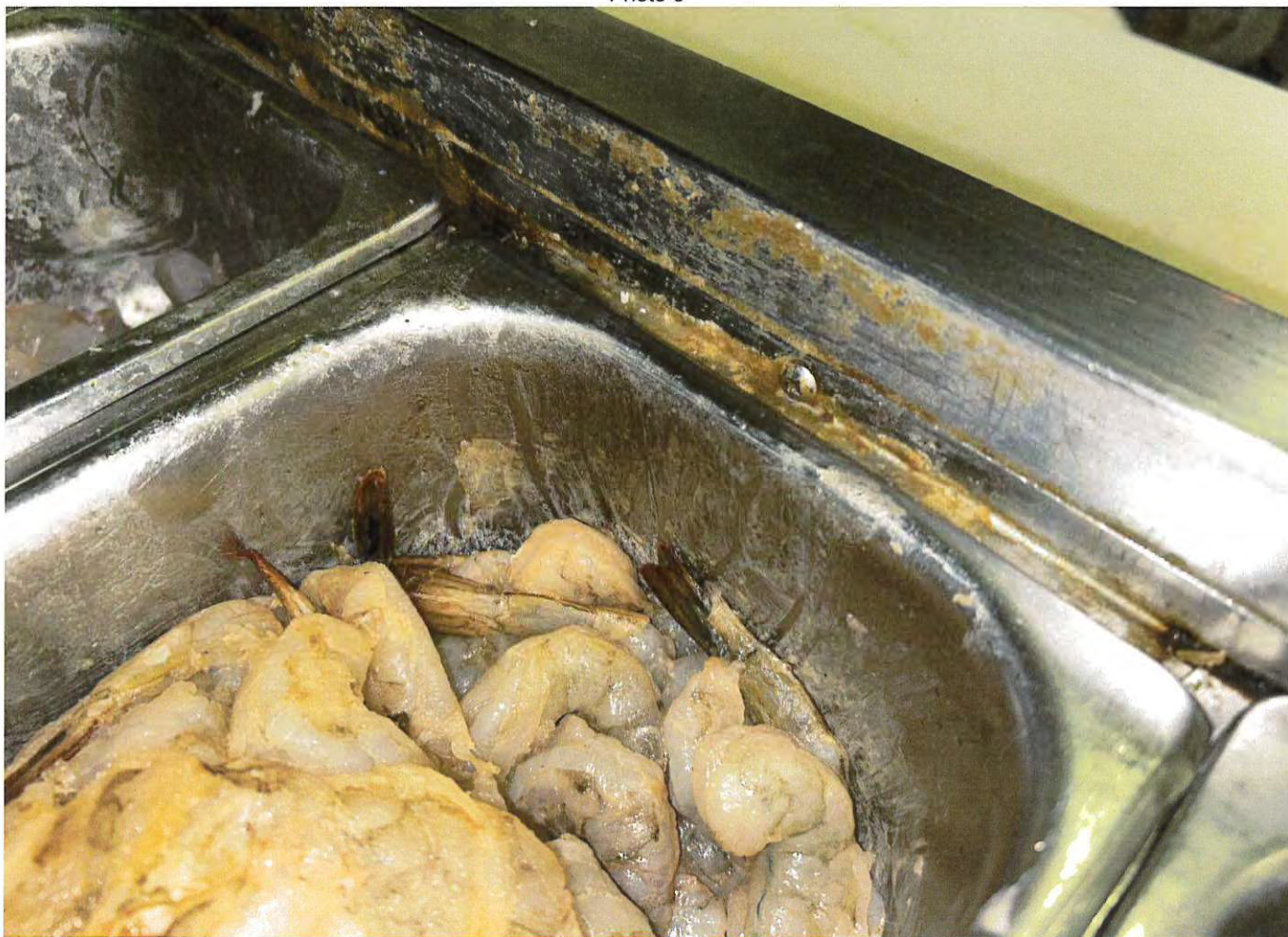


Photo 6



Photo 7

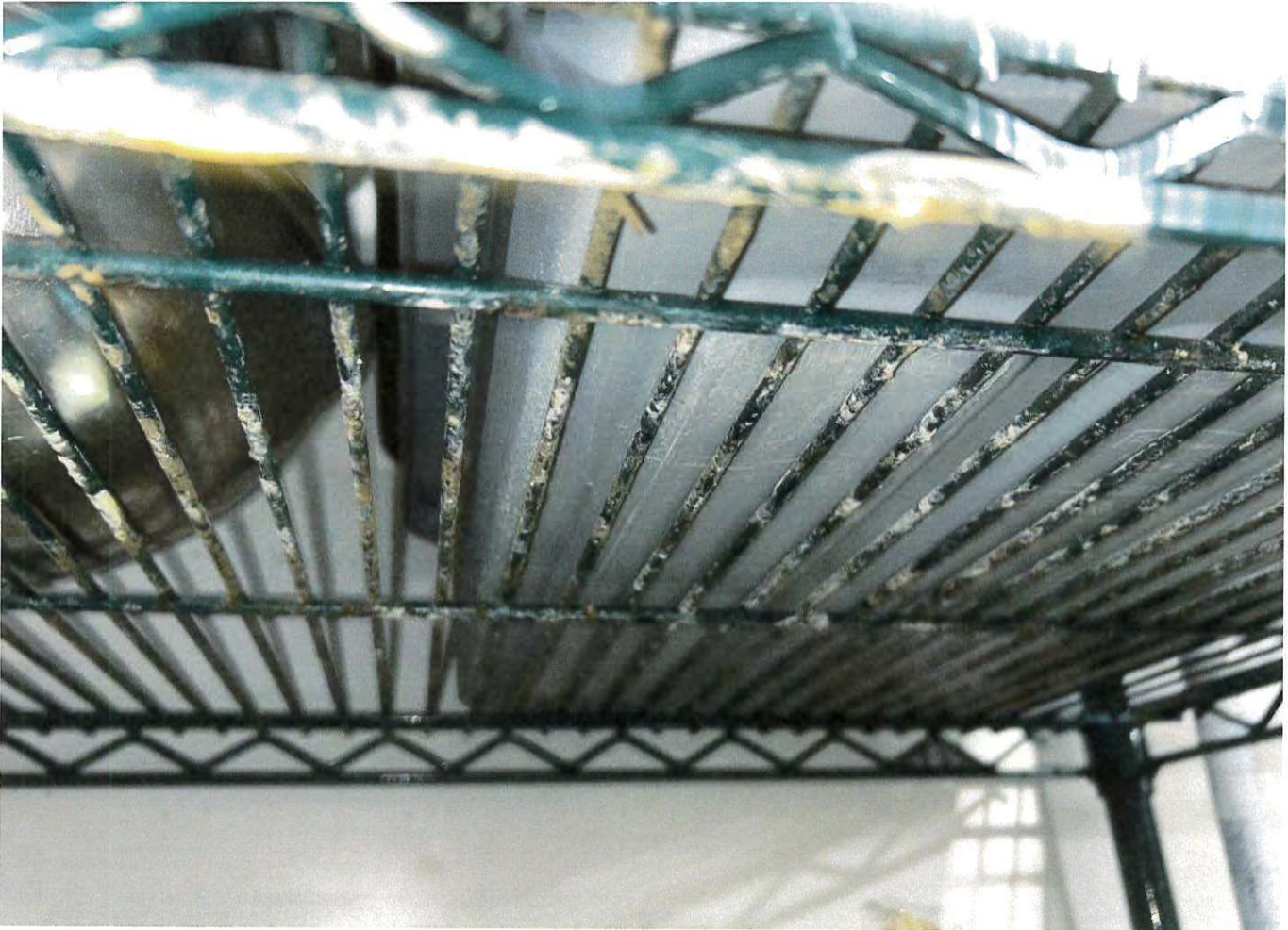


Photo 8

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

RESTAURANT KIM FUNG NO. Établissement 119740
9383-6526 QUEBEC INC.
1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec H2Z 1Y6
Photos prises le : 2025-08-22 - Art. 2.2.1.
JESSICA TRAN: [REDACTED] ANNE-CATHERINE FÉLIX : [REDACTED]



Photo 9



Photo 10

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

RESTAURANT KIM FUNG NO. Établissement 119740
9383-6526 QUEBEC INC.
1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec H2Z 1Y6
Photos prises le : 2025-08-22 - Art. 2.2.1.
JESSICA TRAN: [REDACTED] ANNE-CATHERINE FÉLIX : [REDACTED]



Photo 11



Photo 12

RESTAURANT KIM FUNG NO. Établissement 119740
9383-6526 QUEBEC INC.
1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec H2Z 1Y6
Photos prises le : 2025-08-22 - Art. 2.2.1.
JESSICA TRAN: [REDACTED] NNE-CATHERINE FÉLIX : [REDACTED]



Photo 13



Photo 14

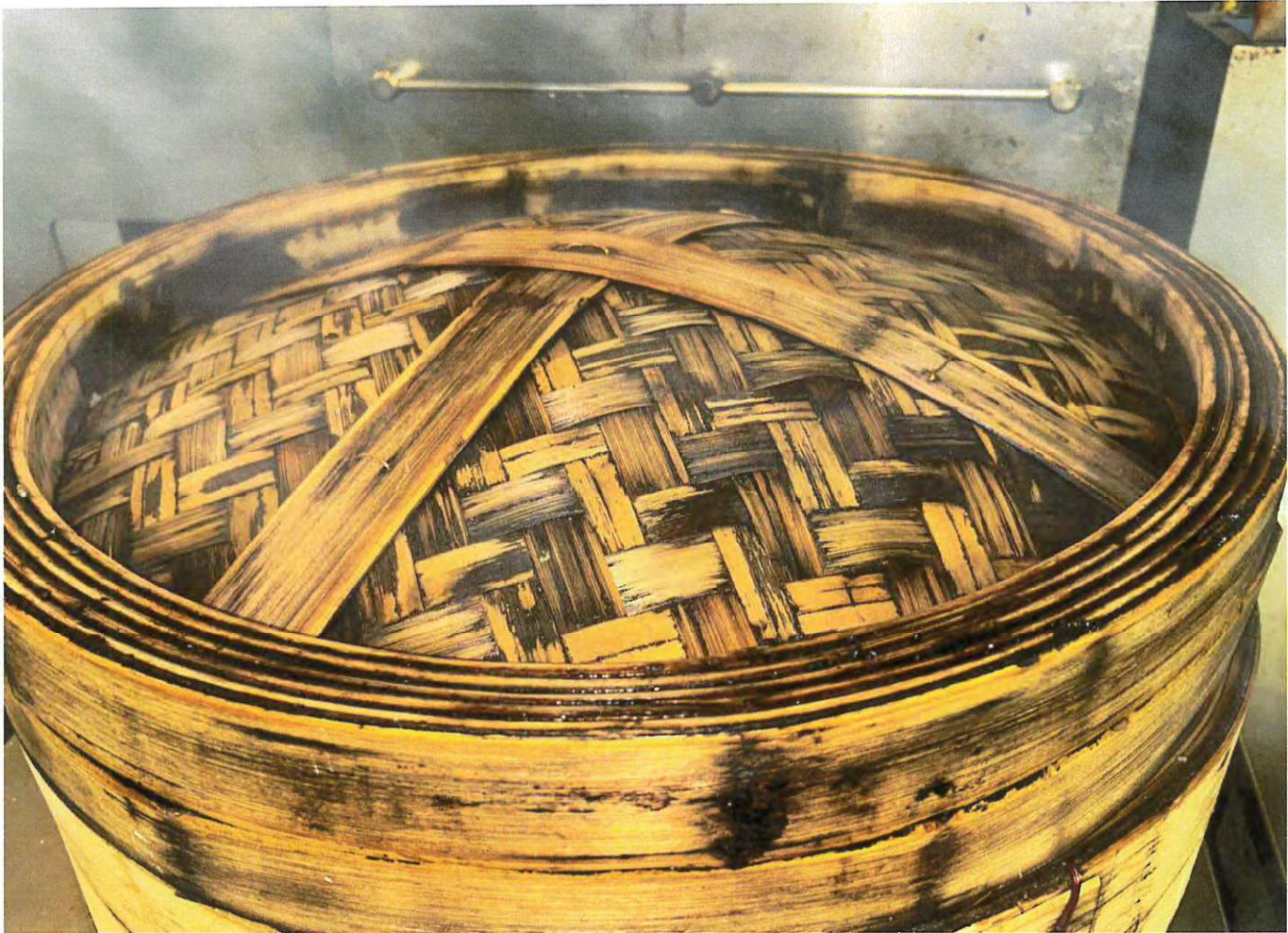


Photo 15



Photo 16

[REDACTED]

[REDACTED]

RESTAURANT KIM FUNG NO. Établissement 119740
9383-6526 QUEBEC INC.
1111 Rue Saint-Urbain Local M05,Montréal, Québec H2Z 1Y6
Photos prises le : 2025-08-22 - Art. 2.2.1.
JESSICA TRAN: [REDACTED] ANNE-CATHERINE FÉLIX : [REDACTED]



Photo 17



Photo 18

RESTAURANT KIM FUNG NO. Établissement 119740
9383-6526 QUEBEC INC.
1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec H2Z 1Y6
Photos prises le : 2025-08-22 - Art. 2.2.1.
JESSICA TRAN: [REDACTED] ANNE-CATHERINE FÉLIX : [REDACTED]

photo 19



Photo 20

[REDACTED]

[REDACTED]

RESTAURANT KIM FUNG NO. Établissement 119740
9383-6526 QUEBEC INC.
1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec H2Z 1Y6
Photos prises le : 2025-08-22 - Art. 2.2.1.
JESSICA TRAN: [REDACTED] ANNE-CATHERINE FÉLIX : [REDACTED]

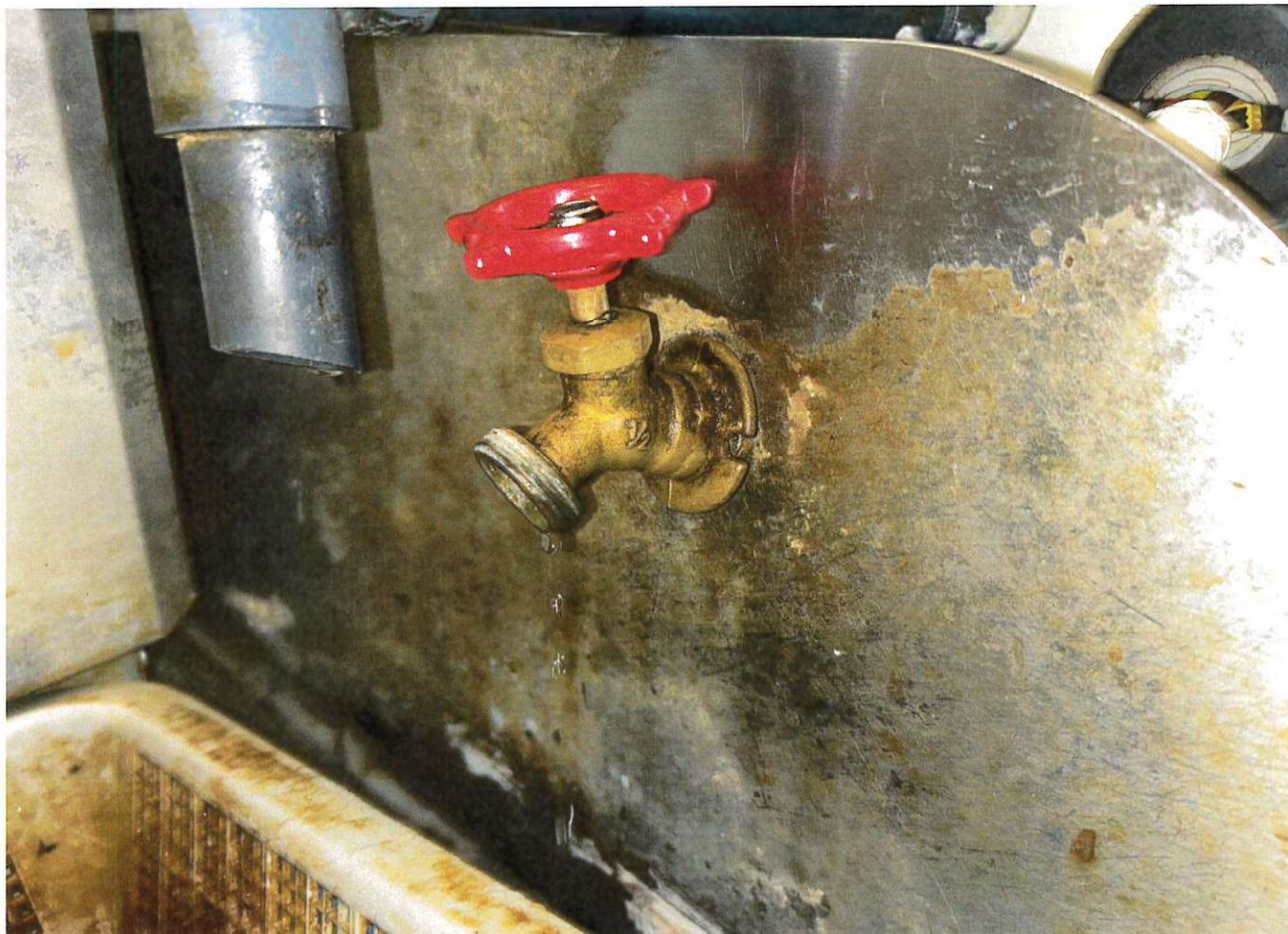


Photo 21



Photo 22



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 : 2025-08-22

Nom de l'exploitant : 9383-6526 QUEBEC INC.

Adresse : 1111 Rue Saint-Urbain Local M05 Montréal, Qc, H2Z 1Y6

Nom du commerce : RESTAURANT KIM FUNG

Numéro du commerce (VM) 119740

Numéro du commerce (MAPAQ) 2542996-0001-01

**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. (Benny) Yiu Wah Shek, président

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 INFESTATION DE BLATTES NUISIBLES DANS L'AIRE DE PRÉPARATION
- IL Y A PRÉSENCE DE BLATTES MORTES OU VIVANTES SUR LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

-

-

-

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 Jessica Chan

Témoin (si présent)

Date et heure de la notification : 2025-08-22 15:15

Avis d'intention remis à (nom et fonction) : Mr. (Benny) Yiu Wah Shek, président



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 2025-08-22

Exploitant : 9383-6526 QUEBEC INC.

Adresse : 1111 Rue Saint-Urbain Local M05 Montréal, Qc, H2Z 1Y6

Nom du commerce : RESTAURANT KIM FUNG

Numéro du commerce (ville) 119740

Numéro du commerce (MAPAQ) : 2542996-0001-01

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 INFESTATION DE BLATTES NUISIBLES DANS L'AIRE DE PRÉPARATION

Attendu que : IL Y A PRÉSENCE DE BLATTES MORTES OU VIVANTES SUR LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Attendu que :

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

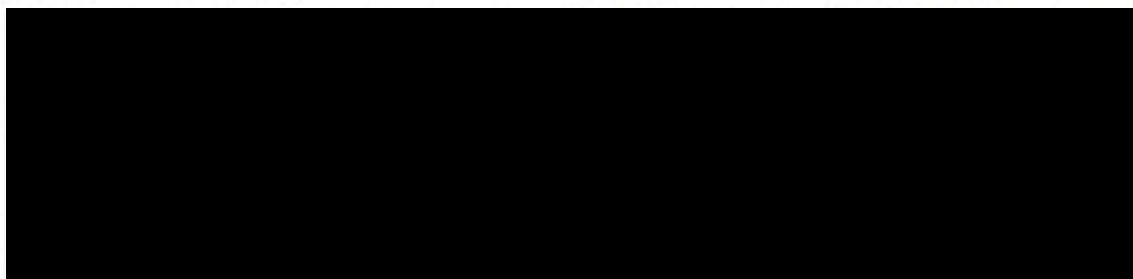
PAR CONSÉQUENT, EN VERTU DES POUVOIRS QUI ME SONT CONFÉRÉS PAR L'ARTICLE 33.9.2 DE LA « LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES » : JE VOUS ORDONNE DE CESSER POUR UNE PÉRIODE DE 7 JOURS, SOIT JUSQU'AU, 29 août 2025 INCLUSIVEMENT, L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 1111 Rue Saint-Urbain Local M05 Montréal, Qc, H2Z 1Y6

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 : 2025-08-22 15:30

Ordonnance remise à (nom et fonction): Mr. (Benny) Yiu Wah Shek, président

Établissement # 119740

RESTAURANT KIM FUNG
1111 Rue Saint-Urbain
Local M05
Montréal, Québec
H2Z 1Y6

Exploitant : 9383-6526 QUEBEC INC.
Dossier : 2542996-0001

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.	■ Présence d'excréments de rongeurs: - À l'intérieur de la chambre froide, sur le plancher sous les étagères. - Sur plusieurs plaques des échelles sur roulette à différentes hauteurs. - Sur la base du malaxeur près du congélateur. Action prise : Le nettoyage et l'assainissement des surfaces a été fait.
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 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, ils rincent leurs mains avec de l'eau seulement sans utiliser de savon. Action prise : Demande d'utiliser du savon lors du lavage des mains.
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.	■ Un panier des friteuses dont les tiges de métal étaient brisées. Le couvercle en métal de l'appareil à cuisson vapeur était rouillé, troué et l'exploitant avait utilisé du ruban adhésif métallique pour boucher les trous, mais ce dernier était en train de s'effriter. Des morceaux de métal cassés en partie commençaient à bouger et pouvaient tomber facilement.
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.	■ Tous les distributeurs à savon liquide sont brisés. Action prise : Des bouteilles pipettes ont été temporairement placées aux éviers avec du savon liquide.
5	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Plusieurs aliments ne sont pas recouverts lors de l'entreposage dans la chambre froide et dans le congélateur.
6	Nettoyer et assainir les surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils appropriés pour l'industrie alimentaire et qui respectent les règles en vigueur.	■ Equipement ou surface non nettoyée et assainie selon la méthode adéquate. L'assainisseur utilisé n'est pas recommandé pour usage alimentaire. Action prise : Préparation d'une solution assainissante d'eau de javel diluée.

7	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Certains appareils à cuisson étaient sale et gras (les boutons, les tablettes sous les appareils, les parois extérieures).
---	--	--

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 926568

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, al. 1 Vermine, animaux, contaminants, polluants ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 1 et 2, par. 1,2,3,4,5 État et conception des surfaces du matériel, de l'équipement et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits	500\$ à 15,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.3, al. 1, 2 Lavage des mains	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.

Loi P-29, r.1, art. 2.1.4, al. 1 et 2, par. 1,2,3,4,5 État et conception des surfaces du matériel, de l'équipement et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits

Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau: 1° qui ne peut être corrodé; résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection; 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction; 4° non absorbant et imperméable; 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.

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

Des photos ont été prises.

La compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. était inscrite au registraire des entreprises et était en vigueur. Le permis du MAPAQ était en vigueur et affiché sur le mur.

Il y avait 8 employés et des clients ont consommé leur repas et payé leur facture 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. Yiu Wah Shek.

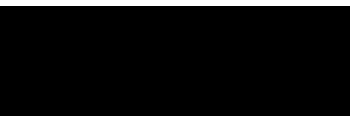
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Pierre-Alexandre Caron

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

Courriel: pierre-alexandre.caron@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Pierre Bilodeau, Inspecteur

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

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° 310-583313 Référence n° 10484	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9383-6526 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6			
Téléphone (résidence) 514 878-2888		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restauration	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2025-02-06 13:40		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.1.2	
Description de l'infraction En ayant exploité 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 RESTAURANT KIM FUNG			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec, H2Z 1Y6		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant avec salle à manger et service aux tables		N° établissement 119740	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction ☒ Rapport d'inspection		☐ Rapport d'analyse ☒ Photographies ☐ Autre	
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présenté, le 6 février 2025 à 13h40, au restaurant Kim Fung situé au 1111 Rue Saint-Urbain Local M05, Montréal, Québec, en compagnie de mon collègue Pierre Bilodeau pour une inspection. Lors de mon arrivée, la porte principale était débarrée et le restaurant était ouvert. Je me suis présenté à la personne responsable M. Yiu Wah Shek, président de la compagnie et je me suis identifié en montrant mes cartes d'inspecteur. Lors de l'inspection, le restaurant Kim Fung était ouvert et en opération. Il y avait quatre clients assis dans la salle à manger, ils terminaient de consommer leur repas et ils ont payé leurs factures avant de quitter les lieux. Dans la cuisine, il y avait 8 employés. Un cuisinier faisait cuire des dumplings à la vapeur et un autre coupait des légumes. ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
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		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	
Nom et prénom (en majuscules) CARON PIERRE-ALEXANDRE		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU PIERRE	
Matricule [REDACTED]		Matricule [REDACTED]	
Année Mois Jour 2025-02-06		Année Mois Jour 2025-03-11	
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° 310-583 313 Référence n° 10484	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
La compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. était enregistrée au Registraire des entreprises du Canada et son statut était actif. Le permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec #2542996-0001-01 était affiché à côté de la porte d'entrée et il était en vigueur jusqu'au 5 septembre 2025 (photo 1). Le Restaurant Kim Fung est constitué au deuxième étage, en entrant, d'une grande salle à manger de 300 places assises. Au fond de la salle à manger à gauche, il y avait des viviers et l'entrée de la cuisine. Derrière les viviers se trouvaient des réfrigérateurs et la station des serveurs pour les breuvages et le thé. En entrant dans la cuisine, à droite se trouvait la section de la plonge et devant, sous la hotte il y avait les équipements de cuisson, les fours, friteuses et fours à vapeur. À gauche, il y avait une table froide et se trouvait la porte de la chambre froide. À l'arrière, il y avait une autre pièce pour la préparation avec un évier, un malaxeur et un congélateur. Au fond de la cuisine se trouvaient d'autres chambre froides et l'accès au monte charge. SECTION CUISINE: J'ai débuté ma visite dans la cuisine à l'arrière. Je me suis dirigé vers l'évier pour me laver les mains. Ensuite, en entrant dans la chambre froide à gauche de la cuisine, j'ai aperçu sur le plancher dans le coin près d'une colonne une quinzaine d'excréments noirs de souris (photo 2). En regardant sous une étagère grillagée, le plancher le long du mur était recouvert d'excréments noirs (photo 3). En me penchant pour inspecter sous l'étagère, j'ai constaté qu'il y avait des crottes noires sur le plancher (photo 4). Sous une autre étagère, sur le plancher, il y avait aussi des excréments dans le coin du mur (photo 5). En continuant de vérifier à l'intérieur de la chambre froide, j'ai vu derrière l'échelle sur roulette, sur le plancher, plusieurs excréments de souris (photo 6). En déplaçant l'échelle, j'ai pu voir le long du mur d'autres excréments de souris (photo 7). En posant mon regard sur les plaques entreposées dans l'échelle sur roulette, j'ai vu des excréments de souris à la hauteur de ma taille à côté de bols d'aliments (photo 8). Sur une autre plaque, il y avait un sac de carottes et des excréments de souris à côté (photo 9). Sur une autre plaque, un peu plus haut, il y avait des contenants de sauce et j'ai remarqué la présence d'excréments noirs de souris (photo 10). Une autre plaque dans une échelle sur roulettes contenait des excréments à proximité de canards non emballés (photo 11). Une plaque qui contenait des contenants pour apporter présentait des excréments noirs de souris (photo 12). Dans la cuisine, sur la base du malaxeur j'ai pu apercevoir des excréments de souris (photo 13). Une suspension momentanée des opérations a été demandée pour nettoyer les excréments dans la chambre froide pendant l'inspection. ☒ 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) CARON PIERRE-ALEXANDRE		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-02-06	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-03-11
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° 310-583 313 Référence n° 10484	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	M.A.P.A.Q. Permis de restaurateur (photo 1)		
N° permis :	2542996-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9383-6526 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-09-06		
Date d'expiration :	2025-09-05		
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) CARON PIERRE-ALEXANDRE		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU PIERRE	
Matricule [Redacted]	Année Mois Jour 2025-02-06	Matricule [Redacted]	Année Mois Jour 2025-02-06
Signature [Redacted]		Signature [Redacted]	

RESTAURANT KIM FUNG
9383-6526 QUEBEC INC.
1111 Rue Saint-Urbain Local M05 Montréal, Québec, H2Z 1Y6
INSP: Pierre-Alexandre Caron

10484
Établissement: 119740
Article 2.1.2.
Photos prises le 2025-02-06
INSP: Pierre Bilodeau

Photo #1

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**
Québec

PERMIS **2542996-0001-01**

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 **2024-09-06 au 2025-09-05**

Lieu ou véhicule exploité
RESTAURANT KIM FUNG
1111, RUE SAINT-URBAIN
MONTREAL, (Qc)
H2Z 1Y6

Exploitant 9383-6526 QUEBEC INC.

Tél. : 1 800 463-6210

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

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



Photo #2

Photo #3



Photo #4

Photo #5

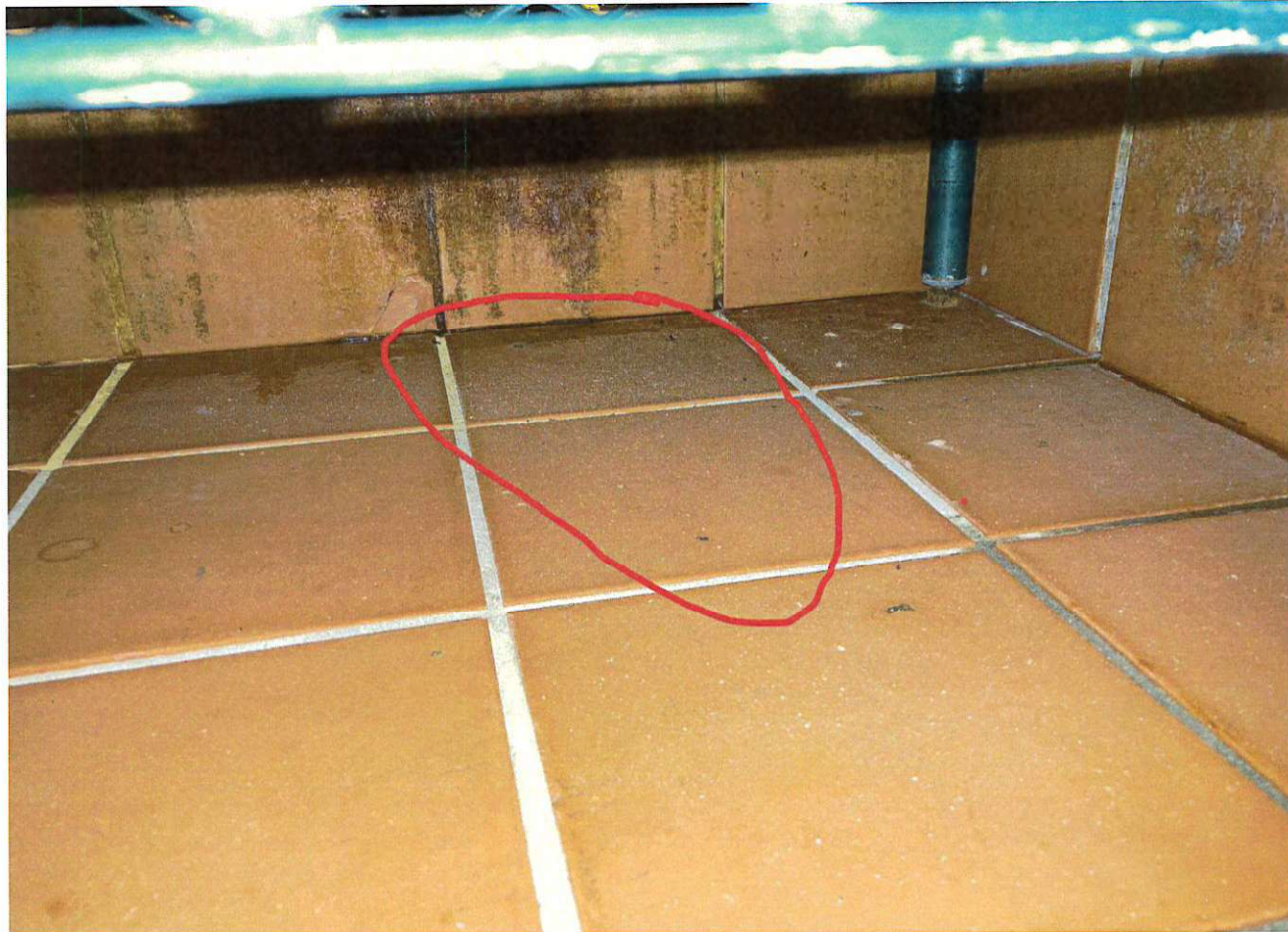


Photo #6

Photo #7



Photo #8

Photo #9



Photo #10

Photo #11

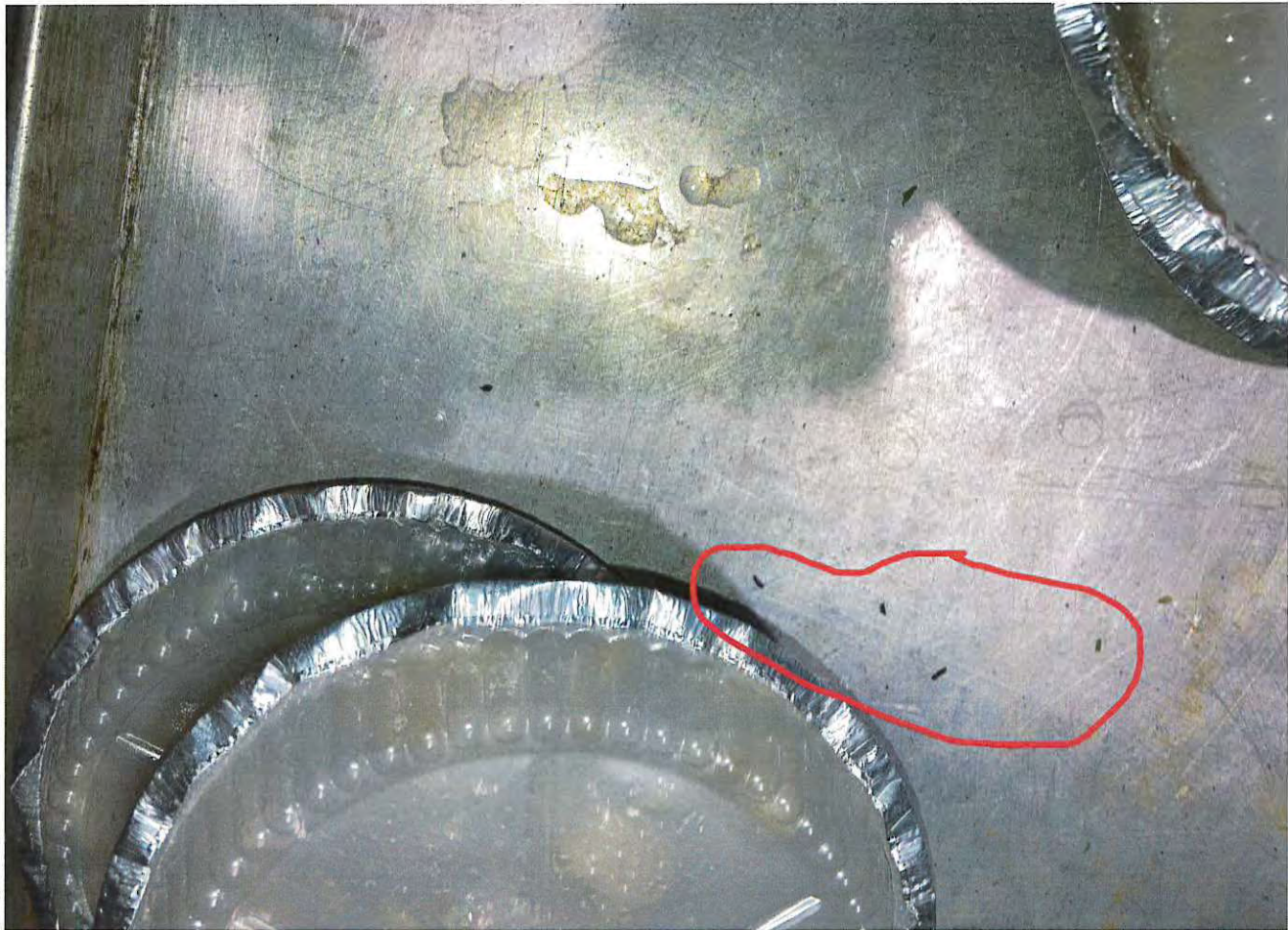
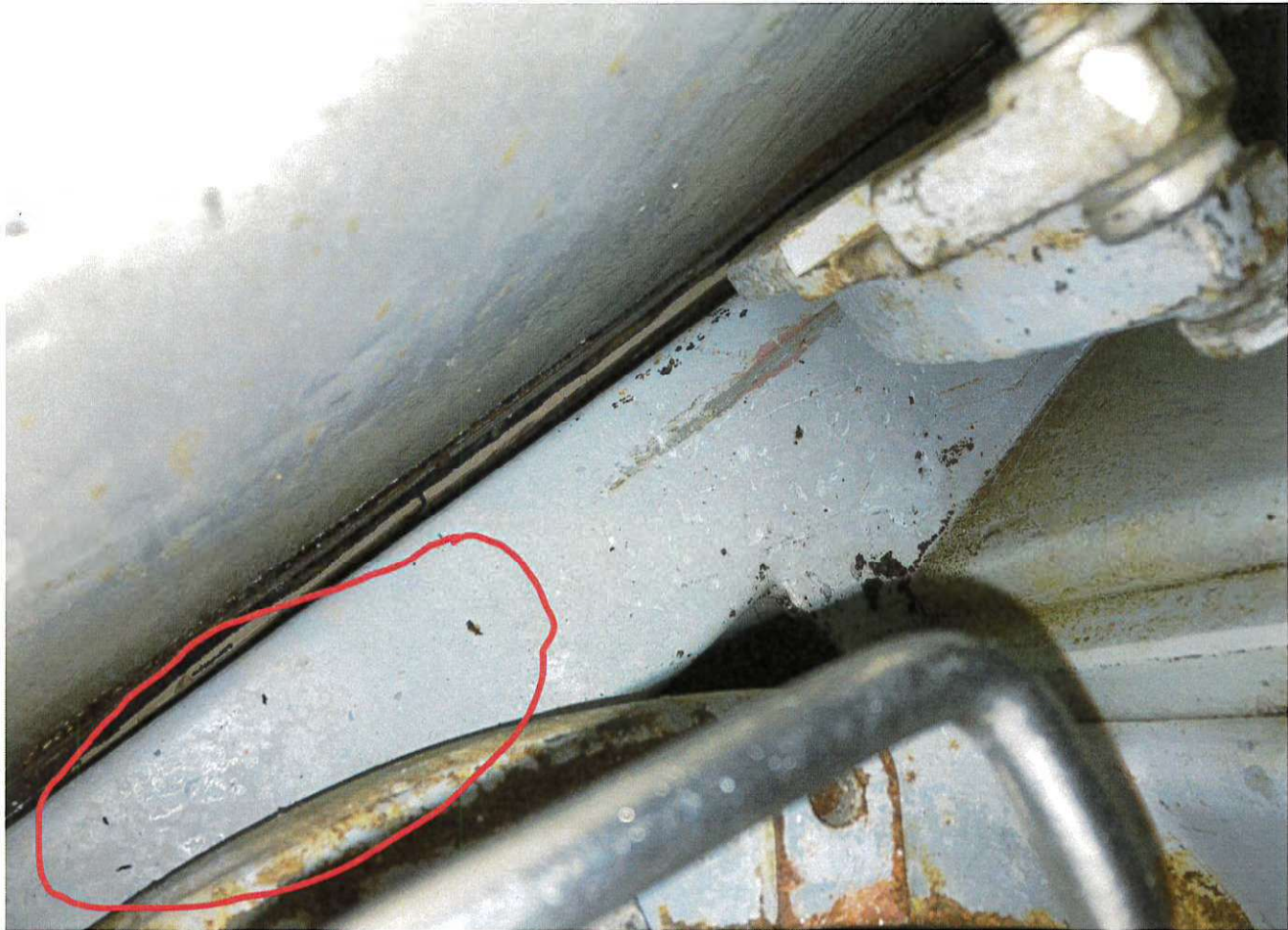


Photo #12

Photo #13



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Établissement # 119740

RESTAURANT KIM FUNG
1111 Rue Saint-Urbain
Local M05
Montréal, Québec
H2Z 1Y6

Exploitant : 9383-6526 QUEBEC INC.
Dossier : 2542996-0001

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 en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C.	■ Lors de la visite, il y avait deux produits connectés au lave-vaisselle soit le détergent et l'agent de rinçage. À l'aide d'une bandelette PaperThermometer Temp Thermolabel muni d'un temperature-sensitive tape 160F/71C, j'ai collé la bandelette sur un bol de vaisselle propre . À la sortie du lave-vaisselle, la couleur gris/blanc à l'intérieur du carré est resté le même. ■ L'élément sensitive de la bandelette n'est pas devenu noire. La couleur noire indique que la température de la vaisselle requise est atteint. Action prise : Un appel de service a été placé. En attendant, il a été demandé d'assainir la vaisselle avec un assaïseur chimique.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 917051	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.2, par. 1 État, conception du matériel ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	1,000\$ à 30,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi P-29, art. 3.2, par. 1 État, conception du matériel L'exploitant visé doit utiliser du matériel ou des installations 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.	
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 pour assainissement.

Pendant l'inspection, le président Mr. (Benny) Yiu Wah Shek m'a accompagné durant l'inspection.

Lors de la visite, des photos ont été prises.

Selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. est immatriculée et en vigueur.

Lors de la visite, il y avait plusieurs clients attablés dans la salle à manger.

Il y avait sur place, des serveurs, des cuisiniers et un plongeur dans la cuisine.

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. (Benny) Yiu Wah Shek.

IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Souheil Sahli

Adresse : 827, boul. Crémazie Est, bureau 301

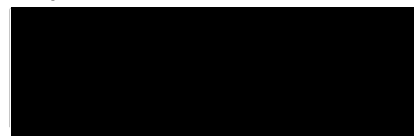
Montréal (Québec) H2M 2T8

Téléphone: 514 280-4300

Télécopieur: 514 280-4318

Courriel: souheil.sahli@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Jessica Tran, Inspecteur

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

CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

324002475

Greffe : Dossier N°

Poursuivante:

VILLE DE MONTRÉAL
C.P. 11046, Succ. Centre Ville
Montréal (Québec) H3C 4Y2

VOIR
AU
VERSO

A	1 - M	Nom 9383-6526 QUEBEC INC
	2 - Mme	
	3 - Personne morale	
	Prénom(s) B	
Défendeur	Adresse 1111 Rue Saint-Urbain, Local P105	
	Localité Montréal	
	Prov./État QC	Code postal H2Z 1Y6
	Date de naissance (a-m-j) 1974-07-24	
☐ Mineur ☐ Permis de conduire ☐ Certificat ☐ Licence ☒ Autre permis ☐ FCE ☐ Prov./État 2542996-0001-01QC		

B	Loi / Règlement Loi P-29 r.1 LRC	
	Article(s) art 3.2 al 1	Codification 2619
	Description de l'infraction En ayant pas utilisé des installations en bon état de fonctionnement à savoir: conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, en permettant l'entretien et la désinfection, conformément au règlement	
	Date de l'infraction (a-m-j) 24 07 24	Heure (H-M) 13 38
	Endroit Restaurant Kim Fung	

C	Lieu 111 Rue Saint-Urbain, Local P105	
	Ville ou arrondissement V.M. 26	Unité

D	PEINE	Peine minimale 500 \$	Frais minimaux 164 \$	Montant total réclamé 704 \$

E	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai signifié ☒ lors de la perpétration de l'infraction	
	☒ A ☒ B ☒ C et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise par le défendeur.		☐ après la perpétration de l'infraction un double du constat par la remise:	
	Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées) Souheil Sahli		☒ au défendeur ☐ autrement Yiu Wah Shek Président	
QUALITÉ ☐ Agent de la paix ☐ Huissier ☒ Autre (spécifiez) Inspecteur		Nom (lettres moulées) ☒ Même que attestation Date de signification (a-m-j) 24 07 24		
Service A.L.		Heure (h-m) 15 00		

F	Signature	

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 324002475

Dossier N°

Code d'événement

10191

FAITS ET GESTES PERTINENTS

PAGE 1, RECTO

A Permis MAPAQ 2542996-0001-01 en
vigueur du 2023-09-06 au 2024-09-05
(photo #1) exploitant 9383-6526 Québec
je me suis présenté au 111 Rue Saint-^{INE}
Urbain, local M05, Notre-dalle 24-07-2024
à 13h38 pour faire un suivi pour assainissement

accompagné de Jessica Tran. Lors de la visite
le restaurant était ouvert et en opération. Il y
avait plusieurs clients attablés dans la salle à
manger. Il y avait sur place des serveurs, des
cuisiniers et un plongeur. Le président
B Yiu Wah Shek m'a accompagné durant
l'inspection et c'est à lui que le rapport
d'inspection ainsi que le constat billetté a été
remis et expliqué. Selon le registraire des
entreprises du Québec, la compagnie
9383-6526 Québec Inc est immatriculée et en
vigueur. Lors de la visite, je me suis dirigé
vers la section plonge pour vérifier le bon
fonctionnement de lave-vaisselle (photo #2)
utilisée pour nettoyer et assainir les ustensiles
et le matériel en contact avec les aliments.
J'ai constaté la présence de deux ☒ 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 Aliments		Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre Inspectrice des aliments	
Nom et prénom (en lettres moulées) SAHLI SOUHEIL		Nom et prénom (en lettres moulées) TRAN, Jessica	
Signature		Signature	
Matricule	Date (a-m-j)	Matricule	Date (a-m-j)
	24/07/24		24/07/24

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 324002475

☒ SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C produits connectés au lave-vaisselle (photo #3) soit le détergent liquide concentré en onchlore (photo #4) et agent de rinçage acide haute performance (photo #5). Pour vérifier la température de l'eau de rinçage, j'ai collé une bandelette de test thermolab à température unique ^{sur base} sur un bol propre (photo #6) et j'ai introduit le bol à l'intérieur du lave-vaisselle. À la fin du cycle de rinçage final, le couleur gris sur la bandelette n'a pas changé (photo #7).

D Les bandelettes sont constituées d'un élément sensible à la température qui produit un changement de couleur gris au noir à la température nominale pour indiquer que la température a été atteinte. J'ai demandé d'essayer manuellement les ustensiles et matériels avec un assassinneur chimique.

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

Inspecteur des aliments

Nom et prénom (en lettres moulées)

SATHE SOUTHEIL

Signature

Matricule

Date (a-m-j)

24 | 07 | 09

J'ai moi-même constaté les faits mentionnés en ☒ C ☐ D

Qualité ☐ Agent de la paix ☒ Autre

Inspectrice des aliments

Nom et prénom (en lettres moulées)

TRAN, JESSICA

Signature

Matricule

Date (a-m-j)

24 | 07 | 31

RS : RESTAURANT KIM FUNG
EXPL: 9383- 6526 QUEBEC INC
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Local M05,
Montréal, H2Z 1Y6
PHOTOS PRISES LE : 2024-07-24
INSP : SOUHEIL SAHLI_ [REDACTED] TRAN JESSICA, [REDACTED]

ÉTABL : 119740
ART : art. 3.2, par. 1

#19: 10191

Photo 1

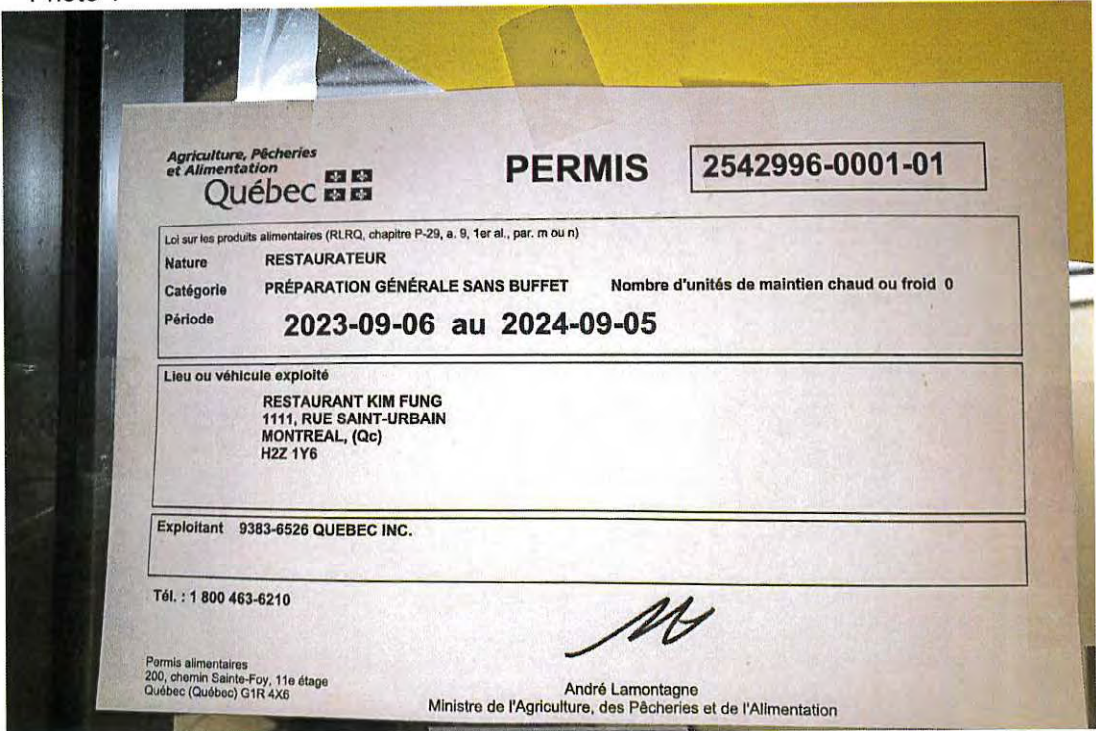


Photo 2



RS : RESTAURANT KIM FUNG
EXPL: 9383- 6526 QUEBEC INC
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Local M05,
Montréal, H2Z 1Y6
PHOTOS PRISES LE : 2024-07-24
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED] TRAN JESSICA [REDACTED]

ÉTABL: 119740
ART : art. 3.2, par. 1

Photo 3

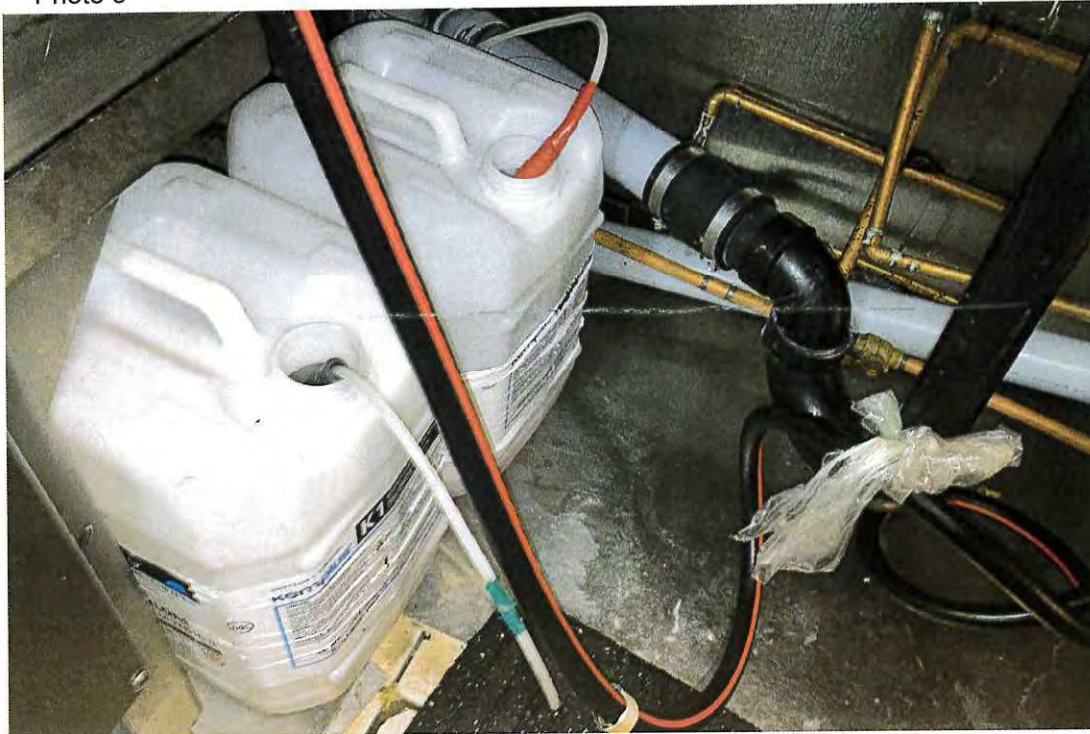


Photo 4



RS : RESTAURANT KIM FUNG
EXPL: 9383- 6526 QUEBEC INC
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Local M05,
Montréal, H2Z 1Y6
PHOTOS PRISES LE : 2024-07-24
INSP : SOUHEIL SAHLI, TRAN JESSICA

ÉTABL : 119740
ART : art. 3.2, par. 1

Photo 5

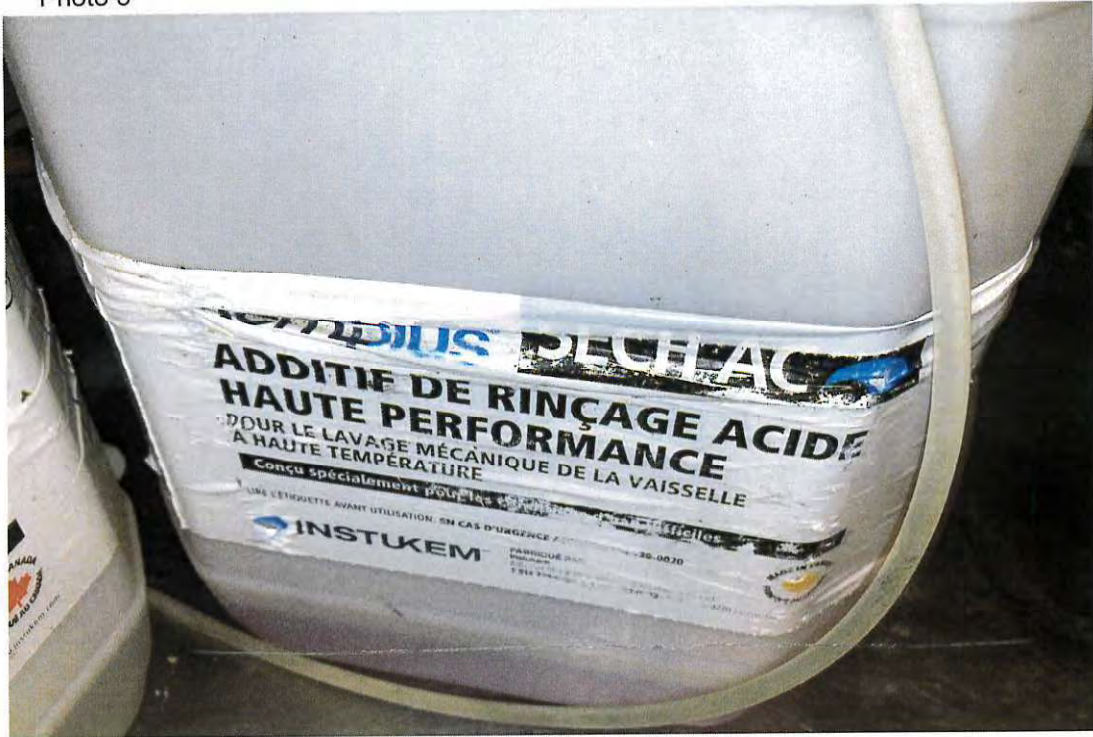
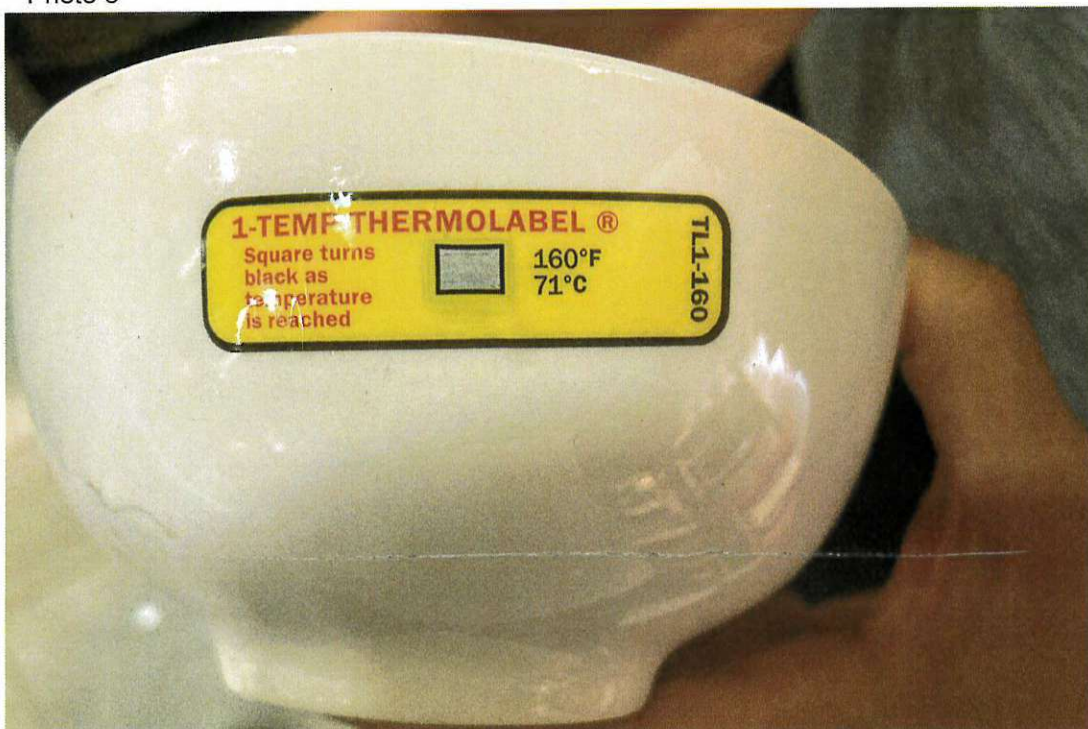


Photo 6



RS : RESTAURANT KIM FUNG
EXPL: 9383- 6526 QUEBEC INC
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Local M05,
Montréal, H2Z 1Y6
PHOTOS PRISES LE : 2024-07-24
INSP : SOUHEIL SAHLI [REDACTED] RAN JESSICA [REDACTED]

ÉTABL : 119740
ART : art. 3.2, par. 1

Photo 7



[REDACTED]

[REDACTED]

Établissement # 119740

RESTAURANT KIM FUNG
1111 Rue Saint-Urbain
Local M05
Montréal, Québec
H2Z 1Y6

Exploitant : 9383-6526 QUEBEC INC.
Dossier : 2542996-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Moyen élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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.	■ Malpropre: - De nombreux équipements tels que des échelles métalliques, le contours des équipements de cuisson, l'intérieur, la surface et poignées de portes des réfrigérateurs/chambre froide et la hotte de cuisson sont sales et collants. - Les murs sont malpropres. - Des paniers, des contenants d'aliments et pour l'entreposage d'ustensiles de préparation sont encrassés et sales.
2	Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.	■ Présence de mouches et de une grande quantité de drosophiles partout dans la cuisine, dans la section de théaa l'avant près des caisses enregistreuses.. ■ Présences de quelques coquerelles vivantes sous 2 tables en stainless et de quelques excréments dans un coin de mur. Action prise : Les coquerelles ont été tués et une table de service a été retirée de la cuisine.
3	Entreposer les aliments de façon hygiénique et ne pas les empiler les uns dans les autres.	■ Contenants d'aliment empilés sur d'autres contenants d'aliment non recouverts dans la chambre froide.
4	Recouvrir les aliments lors de leur entreposage de façon à les protéger de toutes sources de contamination.	■ Aliments non recouverts lors de son entreposage dans les chambres froides et de congélation.
5	Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation. La température de l'eau de rinçage doit atteindre au moins 82°C. Seuls les lave-vaisselle dits à basse température qui effectuent un assainissement chimique et non thermique peuvent atteindre une température de rinçage final d'au moins 24°C.	■ Il n'est pas possible de vérifier la température de rinçage au lave-vaisselle. Le cadran est brisé. À la sortie du lave-vaisselle, les équipements étaient très chauds.
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 couteaux de boucher sont rouillés. Action prise : Les couteaux sont retirés de la cuisine pour les aiguiser.

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.	■ L'exploitant arrive dans la cuisine avec un vaporisateur chimique pour vaporiser sur les drosophiles. Je l'arrête en lui mentionnant qu'il ne peut faire cela lorsque la cuisine est en production.
---	---	---

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	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 .	■ Remise de l'information sur le bannissement des plastiques à usage unique
2	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur, exploiter un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur. Tél. PERMIS MAPAQ: 1-800-463-6210	■ Permis du MAPAQ expiré au 2023-09-05

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 903845	
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 ■ Un constat billet a été émis à ce jour.	1,000\$ à 30,000\$
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.	500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS	
Loi 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.	

ENQUÊTE
Objet de l'enquête
BANNISSEMENT DES AUU REG 21-040

NOTES
Des photos ont été prises. Douze employé(e) au total travaillent à l'établissement pendant l'inspection. Des employé(e)s sont à la préparation des dims sum et à la cuisson d'aliments. Un employé est à la plonge et d'autres employé(e)s sont au service aux tables. Lors de la visite, de nombreux clients étaient assis dans la salle à manger et ont consommé un repas. Selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. est immatriculée et en vigueur. 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 Mr. (Benny) Yiu Wah Shek.

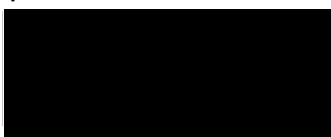
IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

Nom de l'inspecteur : Kim Deveault

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

Courriel: kim.deveault@montreal.ca

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



Signature

ACCOMPAGNATEUR(S)

Carole Yelle, Superviseur

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

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° 310-570923 Référence n° 9467	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9383-6526 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		(514) 393-1668	
		Occupation de la personne ou activité de l'entreprise	
		Restaurant	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
2023-09-19 10:10			
Description de l'infraction			
En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement, à l'entreposage, à l'étiquetage ou au service des produits, ne sont pas propres ainsi que les autres locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
RESTAURANT KIM FUNG			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant avec salle à manger d'une capacité de 300 places assises		119740	
D CHOSES SAISIES, DOCUMENTS OU ÉVÉNEMENTS CONNEXES			
☒ Avis d'infraction		☐ Rapport d'analyse	
☒ Rapport d'inspection		☐ Autre	
☐ Photographies			
E FAITS ET GESTES PERTINENTS			
Le défendeur exploitait un établissement ☒ un véhicule ☐			
Je me suis présenté le 19 septembre 2023 au Restaurant Kim Fung avec ma superviseure Carole Yelle. À mon arrivée, la porte principale du commerce située au premier étage de l'immeuble était ouverte. Au total, douze employés travaillaient dans le restaurant. Des employé(e)s sont à la préparation des dims sum et à la cuisson d'aliments. Un employé est à la plonge et d'autres employé(e)s sont au service aux tables. Lors de la visite, de nombreux clients étaient assis dans la salle à manger et ont consommé un repas. Le permis du MAPAQ portant le numéro 2542996-0001-01, qui expirait le 05 septembre 2023 et adressé à l'exploitant 9383-6526 QUEBEC INC., était au comptoir caisse dans la salle à manger (photo 1). Selon le Registraire des entreprises du Québec, la compagnie 9383-6526 QUEBEC INC. est immatriculée et en vigueur.			
☒ 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		☐ Agent de la paix ou	
☒ Personne chargée de l'application de la loi		☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
DEVEAULT, KIM		YELLE, CAROLE	
Matricule		Matricule	
[REDACTED]		[REDACTED]	
Année Mois Jour		Année Mois Jour	
2023-09-29		2023 09 29	
Signature		Signature	
[REDACTED]		[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° 310-570 923 Référence n° 9467	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
L'établissement était situé au premier étage d'un immeuble situé au 1111 rue Saint-Urbain à Montréal. Le restaurant est pourvu d'une grande salle à manger de 300 places. Au fond de la salle, il y a la section des serveurs qui inclut les appareils de préparation du thé et la machine à glace. Par la suite, il y a l'aire de préparation composée des appareils de cuisson et de préparation, des chambres froides et de congélation ainsi que l'aire de lavage de la vaisselle. Dans la cuisine, les aires de préparation et d'entreposage d'aliments, il a été constaté une malpropreté généralisée des lieux. Voici les constatations qui ont été faites sur place. CUISINE Près de la grande chambre froide, il y avait une table froide et table de préparation avec des contenants pour ustensiles de travail. Dans les deux contenants présents sur la table utilisés pour l'entreposage de couteaux et ciseaux, il y avait beaucoup de débris alimentaires dans le fond des contenants (photos 2 et 3). Dans le réfrigérateur sous la même table froide, j'ai pu constaté une importante accumulation d'un dépôt brunâtre sur tout les contours et cadrages des portes (photos 4 et 5). Aussi, sur la tablette basse d'entreposage des contenants de viandes, il y avait une accumulation d'eau sale (photo 6). En ouvrant la porte de la chambre froide, j'ai constaté une accumulation de dépôt brunâtre et collant sur la surface de la porte (photo 7). La surface d'une échelle métallique qui entreposait des aliments dans la chambre froide était parsemé de débris et dépôts alimentaires sur toute sa surface (photo 8). Aussi, sur la ligne de cuisson, la surface d'une cuisinière au gaz était couverte d'une couche calcinée et de débris alimentaires (photo 9). Il était aussi visible sur la grande hotte de cuisson ainsi que les tuyaux traversant la hotte une accumulation de gouttelettes de graisse et de dépôt graisseux (photo 10). Tout près de la zone de cuisson, il y avait un petit chariot mobile pour l'entreposage d'assaisonnement pour la cuisson. Il y avait beaucoup d'accumulation de débris alimentaires et de saleté d'accumulés sur les contenants et sur la plaque de cuisson servant à l'entreposage (photos 11 et 12). La porte entrouverte pour accéder au moteur d'une friteuse était couvert de dépôt collant brunâtre (photo 13). LOCAL DE PRÉPARATION Derrière la cuisine principale, il y avait un local pour la préparation et la cuisson d'aliments. La surface, la poignée ainsi que les commutateurs d'un four étaient sales et collants (photos 14 et 15). Juste à droite du four, il y avait une chambre de congélation et une chambre froide. Tous les deux avaient une importante accumulation de limon rosâtre et de dépôt noir sur la surface des portes (photos 16 et 17). ☒ 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) DEVEAULT, KIM		Nom et prénom (en majuscules) YELLE, CAROLE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-09-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-09-29
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° 310-570 923 Référence n° 9467	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Dans la section arrière, l'intérieur de la poignée d'une autre chambre froide était collant et j'ai pu y voir la présence d'un dépôt épais de saleté (photo 18). SECTIONS AVANT POUR LA PRÉPARATION DES BOISSONS Un contenant pour l'entreposage des biscuits chinois était complètement noirci par de la saleté (photo 19). Les contours de la machine à glace étaient très sales (photo 20). Finalement, un panier servant à l'entreposage de feuilles de thé avait une épaisse couche noircie sur la surface interne (photo 21).			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒		OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐	
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	M.A.P.A.Q. RESTAURATION préparation générale		
N° permis :	2542996-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9383-6526 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2022-09-06		
Date d'expiration :	2023-09-05		
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) DEVEAULT, KIM		Nom et prénom (en majuscules) YELLE, CAROLE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-09-29	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023 09 29.
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

9467

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveault SP: Carole Yelle

Agriculture, Pêcheries et Alimentation		Québec		PERMIS		2542996-0001-01	
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	2022-09-06 au 2023-09-05						
Lieu ou véhicule exploité							
RESTAURANT KIM FUNG 1111, RUE SAINT-URBAIN MONTREAL, (Qc) H2Z 1Y6							
Exploitant 9383-6526 QUEBEC INC.							
Tél. : 1 800 463-6210							

photo 1



photo 2

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveault [REDACTED] NSP: Carole Yelle [REDACTED]

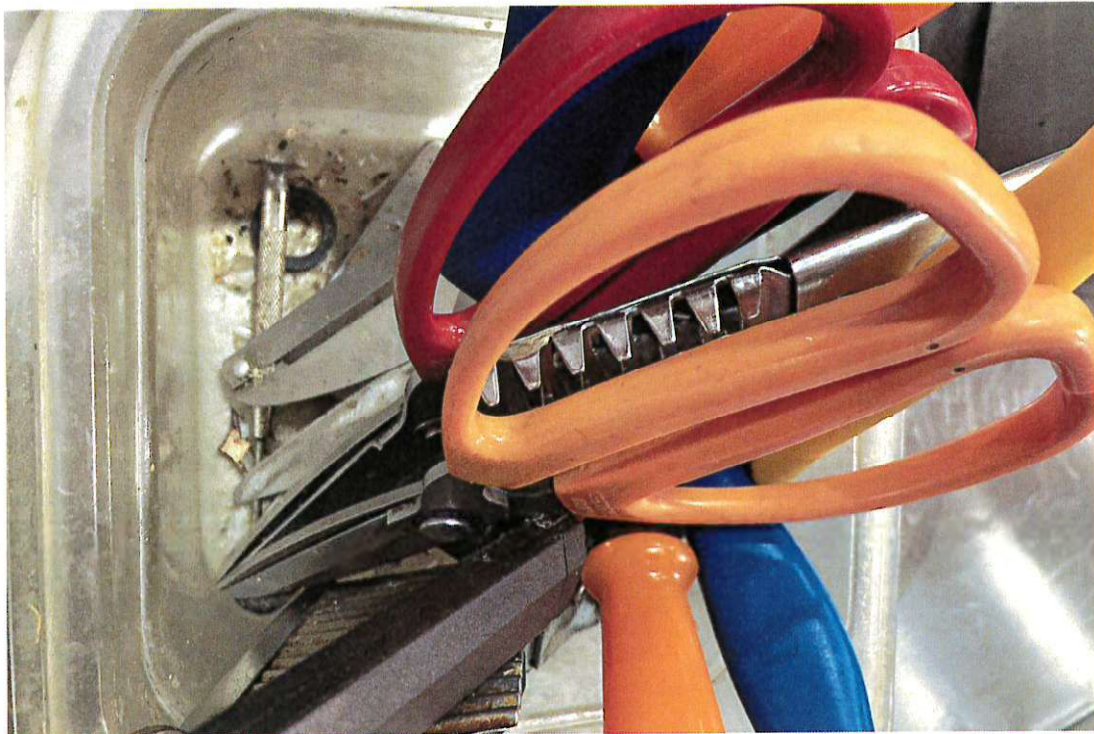


photo 3



photo 4

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveault [REDACTED] NSP: Carole Yelle [REDACTED]



photo 5



photo 6

[REDACTED]

[REDACTED]

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveault [REDACTED] SP: Carole Yelle [REDACTED]



photo 7



photo 8

[REDACTED]

[REDACTED]

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Carole Yelle [REDACTED]



photo 9

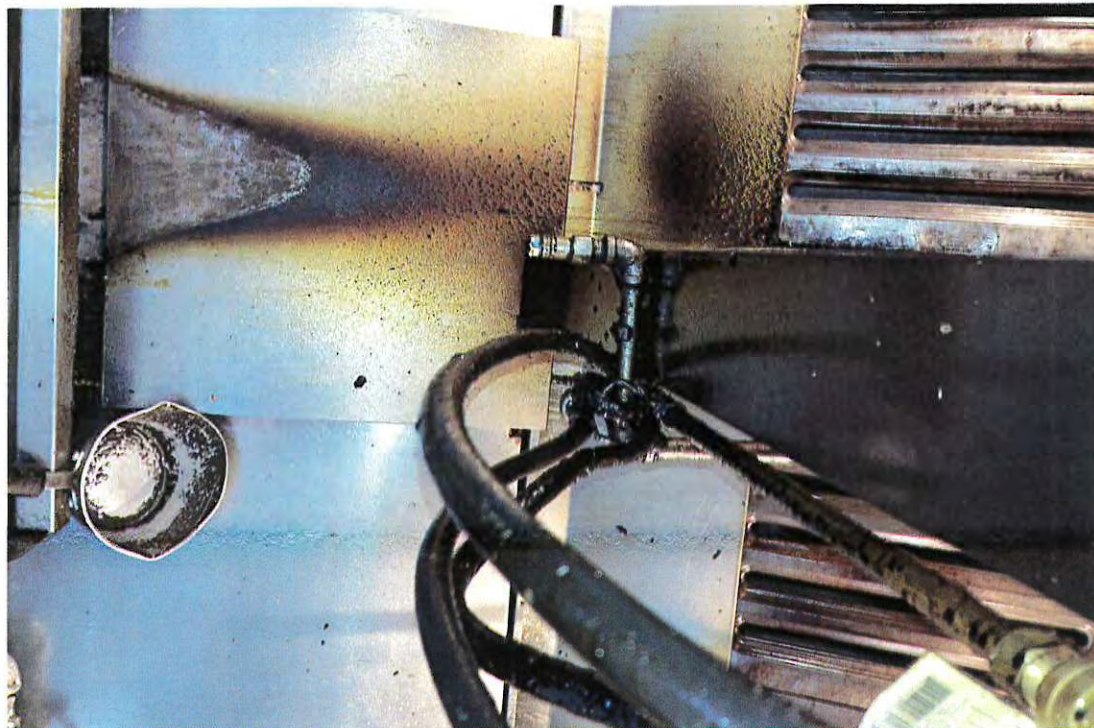


photo 10

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveault [REDACTED] NSP: Carole Yelle [REDACTED]



photo 11



photo 12

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveault [REDACTED] SP: Carole Yelle [REDACTED]



photo 13



photo 14

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveault [REDACTED] SP: Carole Yelle [REDACTED]

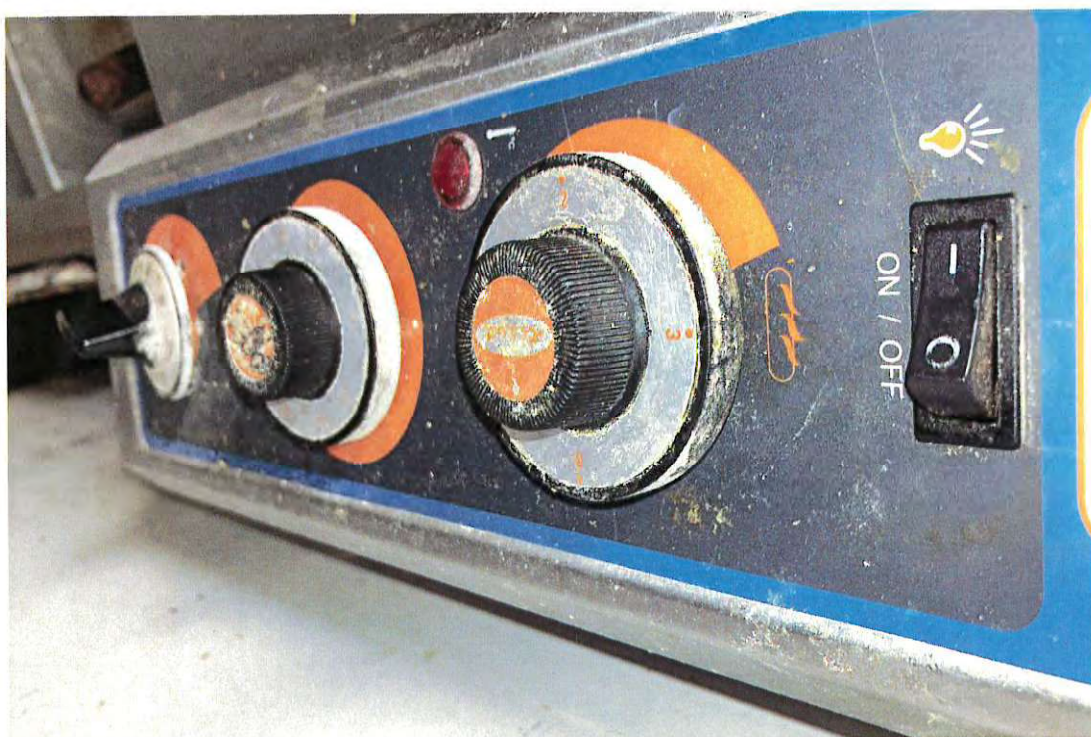


photo 15



photo 16

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveault [REDACTED] NSP: Carole Yelle [REDACTED]



photo 17



photo 18

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveault [REDACTED] NSP: Carole Yelle [REDACTED]



photo 19



photo 20

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

RS : RESTAURANT KIM FUNG
ÉTABL : 119740
EXPL: 9383-6526 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1111 Rue Saint-Urbain, Montréal, Québec, H2Z 1Y6
PHOTO PRISE LE : 2023-09-19
INSP : Kim Deveaul [REDACTED] NSP: Carole Yell [REDACTED]

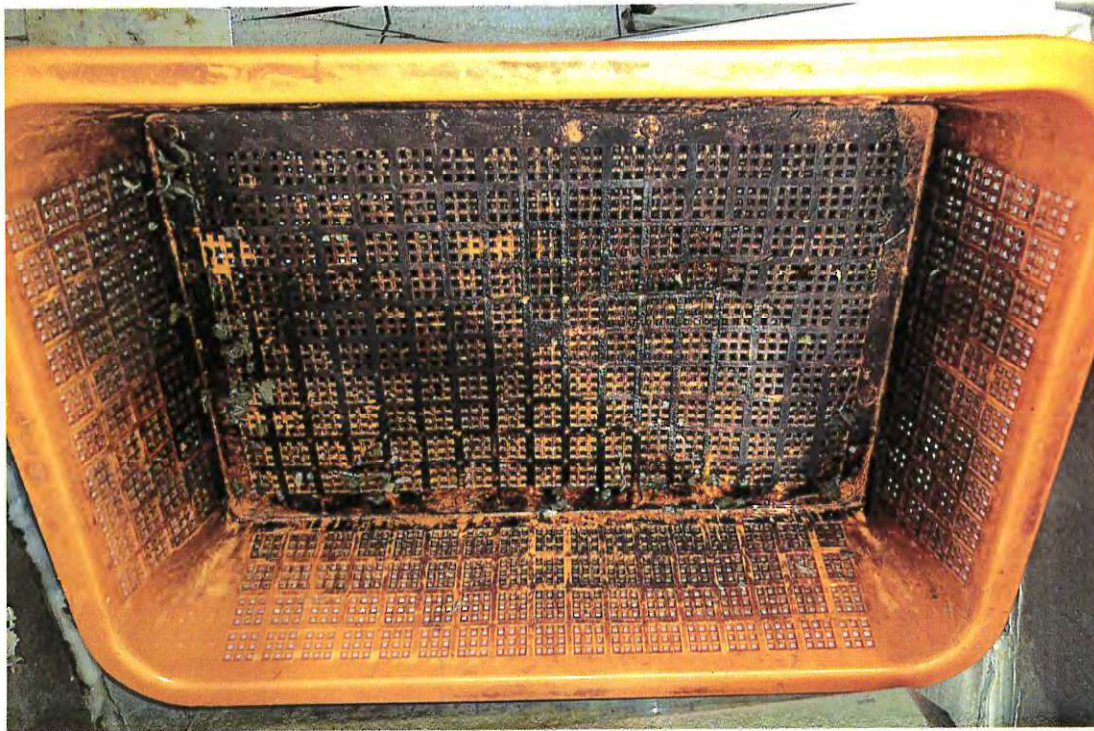


photo 21