



Québec, le 5 août 2026



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2026-07-17-012

Monsieur,

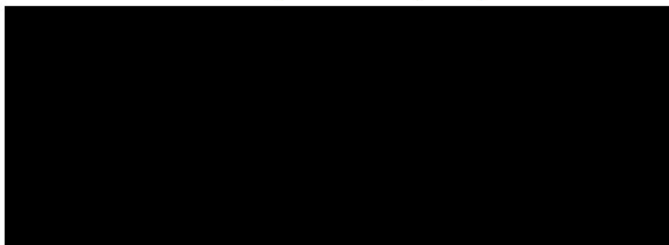
En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 16 juillet dernier, vous trouverez ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », concernant les copies des rapports d'inspection et d'infraction générale visant le restaurant Chez Chili, situé au 1050B, rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2.

Dans les documents qui vous sont transmis, vous constaterez que certains renseignements ont été caviardés conformément aux articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. Ces articles 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 jours de la présente décision. Vous trouverez ci-joint les explications relatives à l'exercice de ce recours.

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Marie-Josée Langlois, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

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



David Dubé

Substitue 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 # 116753

RESTAURANT CHEZ CHILI
1050B Rue Clark
Montréal, Québec
H2Z 1K2

Exploitant : 9362-9244 QUEBEC INC.
Dossier : 2475961-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur.	■ Aliments gardés inutilement à la température ambiante de 22 C Les aliments sont maintenus à une température interne supérieur à 4°C sur une table de travail - Environ 8 paquets de Viandes de porc cru dont 1 était à 13.6 C - Environ 10 paquets de viandes d'agneau cru dont 1 était à 16.4 C et un autre était à 10.9 C Action prise : Aliments déplacés vers la chambre froide

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments : tablettes d'entreposage des aliments dans la chambre froide, les tablettes dans l'aire de cuisson des aliments et l'extérieur de la cuisinière.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 939129	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 1.4.1, al. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur ■ 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. 2 Température de conservation, produits altérables à la chaleur Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température. Dans 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 vermine et propreté.
Lors de la visite, le suivi pour la vermine est conforme.

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 Mme Tina Dang.

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.

RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-10-10 Art. 1.4.1 al 2
SOUHEIL SAHLI : [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

#ref: 10994

Photo 1



Photo 2



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-10-10 Art. 1.4.1 al 2
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 3



Photo 4



Photo 5

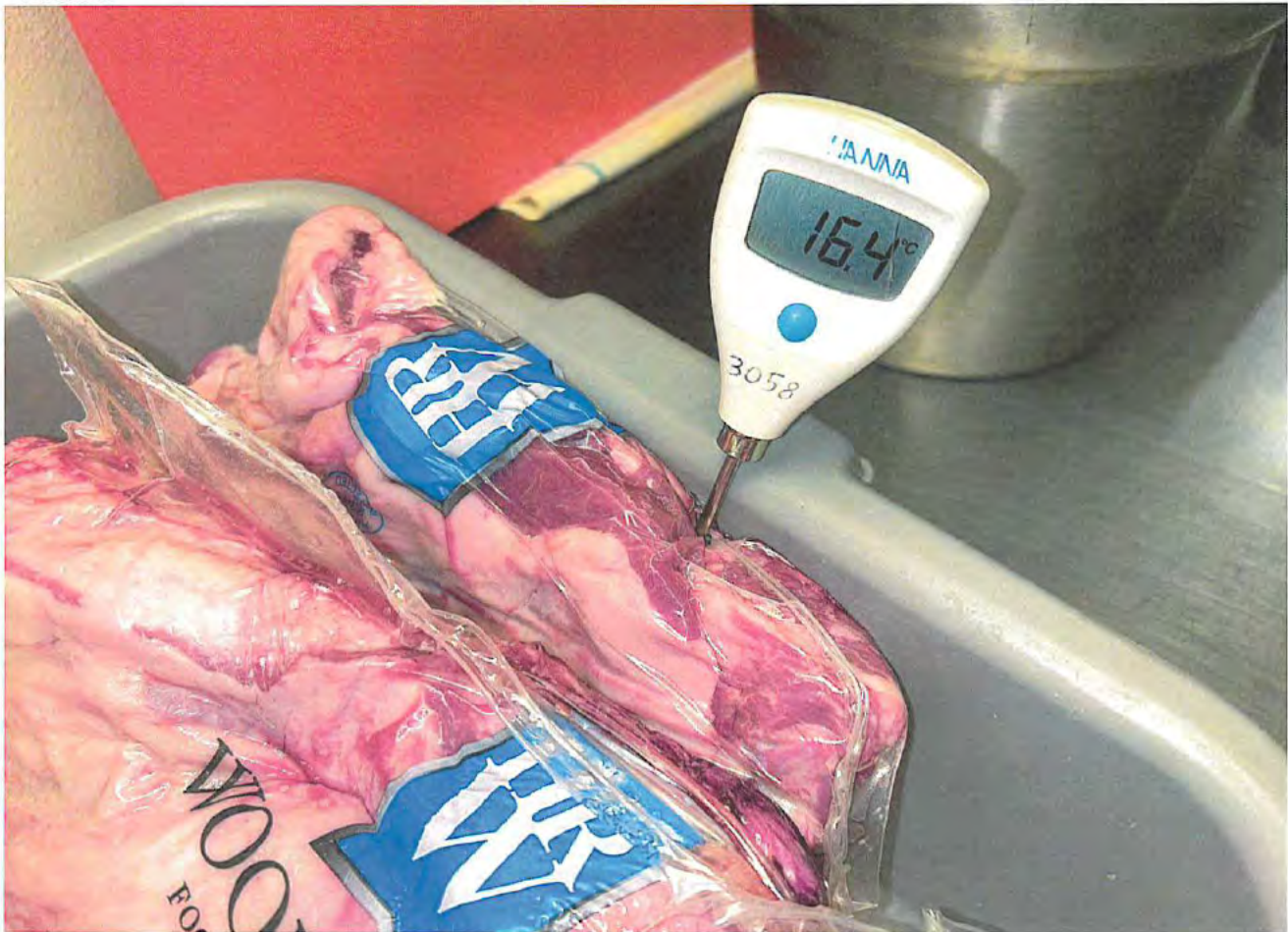


Photo 6



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-10-10 Art. 1.4.1 al 2
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 7



CONSTAT D'INFRACTION
DISTRICT JUDICIAIRE DE MONTRÉAL

324006266

Greffier, 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 <u>Res-j.e</u> Prénom(s) <u>9362-9244 Québec INC.</u>
	Adresse <u>10503 rue Clark</u>	
	Localité <u>Montréal</u>	
	Prov./État <u>QC</u>	Code postal <u>H2Z 1K2</u>
	☐ Mineur	Date de naissance (a-m-j) <u>M A P A G</u>
	☐ Permis de conduire ☐ Certificat ☐ Licence ☒ Autre permis ☐ FCE	Prov./État <u>2475961-0001-01 QC</u>

B Infraction	Loi / Règlement <u>C.P. 29, r. 1 LRQ</u>
	Article(s) <u>1.4.1 al 2.</u>
	Description de l'infraction <u>En détournant un produit altérable à la chaleur sans le maintenir constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur.</u>
	Date de l'infraction (a-m-j) <u>25/01/0</u>
	Heure (h-m) <u>1 0 3 0</u>

C Lieu	Endroit <u>Restaurant chez CHI LI</u>
	<u>10503, rue Clark.</u>
	<u>Montréal, QC, H2Z 1K2</u>
	Ville ou arrondissement <u>V.M</u> Unité <u>26</u>

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

E 324006266	ATTESTATION		SIGNIFICATION	
	Je, soussigné, atteste avoir moi-même constaté les faits mentionnés en		J'ai signifié ☒ lors de la perpétration de l'infraction ☐ après la perpétration de l'infraction	
	☒ A ☐ B ☐ C		un double du constat par la remise:	
	et j'ai des motifs raisonnables de croire que l'infraction décrite en B a été commise par le défendeur.		☐ au défendeur ☒ autrement	
	Personne autorisée par le poursuivant, à délivrer le constat. Nom (lettres moulées)		<u>Mme Tina Dang</u>	
	<u>Souheil Sahli</u>		<u>gérante</u>	
	QUALITÉ		Nom (lettres moulées) ☒ Même que attestation	
	☐ Agent de la paix ☒ Autre (spécifiez) <u>inspecteur</u>		☐ Agent de la paix ☐ Huissier	
Service <u>A.L. Aliment</u>		Date de signification (a-m-j) <u>25/01/0</u> Heure (h-m) <u>1 1 5 0</u>		
☐ Je n'ai pas remis un double du constat.		Si la signification a été faite par la poste, la date et l'heure de signification sont celles indiquées sur l'avis de réception ou de livraison		
Signature <u>[Signature]</u>		Signature <u>[Signature]</u>		

COUR

RAPPORT D'INFRACTION ABRÉGÉ
SUR CONSTAT N° 324006266

Dossier N°

Code d'événement

10994

FAITS ET GESTES PERTINENTS

PAGE 1, RECTO

A Je me suis présenté le 10-10-2025
au restaurant Chez Chli situé au
1050 Bv. Clark, Nantua (42215)
avec ma collègue Jessica Tran
pour faire un suivi pour vermine
et propreté. L'exploitant 9362-9244

Quebec Inc. détient un permis NAPAQ qui
est en vigueur jusqu'au 2026-08-31
(photo #1). À mon arrivée, le restaurant

était ouvert. Je me suis présenté à la
gérante Mme Tina Dang qui m'a accompagné

B lors de l'inspection. C'est d'ailleurs à elle
que le rapport d'inspection sur le constat est
remis. Il y avait dans la cuisine un

employé entrain de faire la vérification
pour la vermine. Il y avait également constaté

que le feu de la cuisine recta était allumé
(photo #2). Sur le feu, il y avait de la soupe
au poulet entrain de bouillir (photo #3)

Pendant la rédaction du rapport,
il y avait 4 clients assis dans la

salle à manger et plusieurs employés
ont arrivés pendant l'inspection. ☒ Suite au verso

J'ai moi-même constaté
les faits mentionnés en

☒ A ☒ B

Qualité
☐ Agent de la paix ☒ Autre

Inspecteur Aliments

Nom et prénom (en lettres moulées)

SAHIT SOULTEH

Signature

Matière

Date (a-m-j)

25/10/20

J'ai moi-même constaté
les faits mentionnés en

☒ A ☒ B

Qualité
☐ Agent de la paix ☒ Autre

Inspectrice des aliments

Nom et prénom (en lettres moulées)

TRAN, JESSICA

Signature

Matière

Date (a-m-j)

25/10/24

COUR

☒ SUITE DU RECTO



PAGE 1, VERSO

C Pendant l'inspection, j'ai constaté que les aliments altérables à la chaleur étaient maintenus à des températures internes et ambiantes supérieures à 4°C. La température interne était recueillie à l'aide des

thermomètres à tige digitale vérifiée #184, #189, #3058, #151, #146. Voici le détail de la température interne des aliments:

- Environ 8 paquets de viandes de porc cru dont un à 13.6°C (photo #4)

- Environ 10 paquets de viande d'agneau cru dont un était à 16.4°C (photo #5) et un autre était à 10.9°C (photo #6)

Tous ces aliments étaient gardés simultanément sur la table de travail à une température ambiante de 22°C (photo #7). Les aliments sont ^{été} déplacés dans une chambre froide.

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)	
SAHIL SOUHEIL		TRAN, Sessica	
Signature		Signature	
Matricule		Matricule	
Date (a-m-j)		Date (a-m-j)	
25/10/10		25/10/14	

Établissement # 116753

RESTAURANT CHEZ CHILI
1050B Rue Clark
Montréal, Québec
H2Z 1K2

Exploitant : 9362-9244 QUEBEC INC.
Dossier : 2475961-0001

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente : **Élevé**

Charge de risque actuelle : **Élevé**

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

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1 *	L'exploitant doit maintenir le matériel et les équipements propres. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel: prérincer et rincer; laver dans l'eau chaude à au moins 43°C additionnée de détergent; rincer à l'eau chaude; assainir avec un assainisseur chimique ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes et laisser sécher à l'air libre.	■ Un assainisseur est disponible sur place. Aucune étape d'assainissement n'est effectuée sur les ustensiles et les équipements en contact avec les aliments. Action prise : Assainir les surfaces en contact avec les aliments avec assainisseur chimique disponible sur place.
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.	■ Insalubrité générale des lieux, du matériel, de l'équipement et des ustensiles. Action prise : Un avis et une ordonnance de cessation des activités ont été remis au responsable.
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.	■ Infestation de rats. Présence d'excréments de rats à divers endroits sur le plancher : - dessus des conserves d'aliments - plancher - tablette basse - sur un chariot à proximité des couteaux. - sur des couvercles d'aliments (huile piquante et sauce soya). ■ Présence d'excréments de souris à certains endroits : - à proximité d'un contenant d'épice - au-dessus de la table servant à entreposer les épices de la station cuisson - sur un couvercle d'un bac alimentaire. ■ Deux blattes vivantes ont été constatés à l'intérieur des interstices d'une étagère près de l'entrée de la cuisine. Action prise : Un avis et une ordonnance de cessation des activités ont été remis au responsable.
4	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.

5	S'assurer que les personnes en contact avec les aliments ou le matériel se lavent les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre provenant d'un distributeur. Elles doivent le faire après: avoir fumé, mangé ou bu, s'être rendues aux toilettes ou dans une zone contaminée, s'être mouchées, avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer, avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.	■ Le manipulateur d'aliments se lave les mains avec l'eau seulement. Action prise : Laver les mains selon la méthode requise.
6	Il est interdit d'utiliser la laine d'acier pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.	■ Usage de laine d'acier pour laver les surfaces en contact avec les aliments.

AUTRES REMARQUES		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	La personne autorisée peut, dans l'exercice de ces fonctions et pour une période d'au plus dix jours, ordonner à l'exploitant de l'établissement visé à l'article 33 de cesser ou de restreindre dans la mesure qu'elle détermine l'exploitation de cet établissement lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire qu'il en résulte un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs.	■ Une ordonnance de cessation des activités est remise au responsable.
2	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 en vigueur lorsque vous allez le recevoir.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 937223	
EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)	Amende
Loi P-29, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue	5,000\$ à 50,000\$
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, 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, art. 3.1 Locaux et matériel propres, salubrité maintenue L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres. Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.	
Loi P-29, r.1, art. 2.1.2, 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

Photos prises

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

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

Le rapport d'inspection a été remis à Mme Tina Dang.

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.

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° 310-591820 Référence n° 10986	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules) 9362-9244 QUEBEC INC.		Date de naissance Année Mois Jour ☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal 1050B Rue Clark Montréal, Québec H2Z 1K2			
Téléphone (résidence) 514 904-1767		Téléphone (travail) Occupation de la personne ou activité de l'entreprise Restaurateur	
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure 2025-09-09 12:00		☐ Loi sur les produits alimentaires Article ☒ Règlement sur les aliments Article 2.2.1	
Description de l'infraction En ayant un endroit dont les lieux, les équipements, les matériaux et 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 CHEZ CHILI			
Adresse (n°, rue, app., ville, province) 1050B Rue Clark Montréal, Québec H2Z 1K2		District judiciaire Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment) Restaurant avec des places assises		N° établissement 116753	
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 ☐			
Lorsque je me suis présenté à l'établissement le 9 septembre 2025 avec ma collègue Jessica Tran, le commerce était ouvert et en opération. Des clients sont attablés dans la salle à manger. Sept employés étaient en train de préparer des aliments dans la cuisine, un employé en train de laver la vaisselle et trois serveurs. J'ai également été témoin de plusieurs transactions à la caisse enregistreuse. QI TANG président de la compagnie s'est présenté lors de la visite et c'est d'ailleurs à ce dernier que l'avis et l'ordonnance ont été remis et expliqué. Il a dû quitter avant la remise du rapport. Le rapport d'inspection a été expliqué à Mme Tina Dang, la gérante qui est arrivée lors de la rédaction du rapport. Le permis de restaurateur qui expire le 31 août 2025, émis au nom de la compagnie 9362-9244 QUEBEC INC. à l'adresse de commerce était disponible sur place (photo #1).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☐ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) JESSICA, TRAN	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-22	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-10-15
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° 310-591820 Référence n° 10986	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Selon le Registraire des entreprises du Québec, la compagnie est immatriculée et en vigueur. Une copie conforme du permis en vigueur a été demandée au MAPAQ. L'établissement était situé au sous- sol d'un immeuble. La porte principale était au rez de chaussée. En descendant l'escalier, on arrivait directement dans la salle à manger du restaurant. À droite, il y avait un comptoir avec la caisse enregistreuse. Au fond de la salle à manger, il y avait la porte battante qui menait à la cuisine. La cuisine est constituée d'une section linéaire pour la préparation des aliments. On y trouvait des tables froides, des woks de cuisson, une friteuse et une cuisinière à gaz. Il y avait également une section plonge avec un lave -vaisselle, des tables de travail, une chambre froide et un local d'entreposage des denrées sèches. Lors de la visite, il a été constaté que les lieux, les équipements et le matériel n'étaient pas propres. CUISINE (photo # 2) En vérifiant le réfrigérateur avec table froide dans lequel se trouvaient plusieurs aliments, il y avait dans la partie supérieure autour du couvercle un amas de graisse noir (photo # 3). Les parois extérieures du réfrigérateur présentaient une coulée de matière huileuse jaunâtre (photo # 4). Sur une table basse, un dépôt de débris alimentaires était visible à l'extérieur du contenant des piments forts (photo # 5) À proximité de la friteuse, l'extérieur d'un contenant d'huile était maculé de graisses carbonisées (photo #6). Le poignet en bois ainsi que le grillage de la louche entreposée sur ce contenant étaient croûtés de débris grasieux (photo # 7). Les surfaces de la friteuse ainsi que la structure de cuisinière à gaz étaient encrassées de graisses noires carbonisées (photo # 8). Le plafond et le mur à plusieurs endroits présentaient de la saleté de noirs et de résidus jaunâtres constitués d'éclaboussures alimentaires (photo # 9). L'extérieur du cuiseur à riz était encrassé de résidus d'aliments séchés (photo #10). La tablette sur laquelle est entreposée du matériel propre présentait des résidus noir collants au toucher (photo # 11) ☒ 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) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) JESSICA, TRAN	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-22	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-10-15
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° 310-591 820 Référence n° 10986	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
La porte du micro-ondes était parsemée de résidus collants au toucher (photo #12). La poignée en bois du réfrigérateur à porte coulissante utilisé pour entreposer des aliments présentait un dépôt brunâtre grassex (photo # 13 et 14). Le sol au dessous du réfrigérateur et le mur adjacent étaient noirci par une accumulation de saleté.(photo # 15) ENTREPOSAGE DENRÉES SÈCHES Un bac blanc utilisé pour entreposer des feuilles de laurier présentait des résidus alimentaires (photo # 16) Un deuxième bac transparent qui contient des aliments était encroûté de saleté blanchâtre (photo # 17) Le couvercle d'un troisième bac dans lequel se trouvaient des aliments présentait un important dépôt de crasse (photo # 18) Un couvercle d'un contenant en plastique pour la farine était couvert de saleté qui s'effritait au toucher (photo # 19) et l'autre était encrassé de saleté noire (photo # 20). Au vu de ce qui a été constaté lors de la visite, j'avais des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de l'établissement se faisait dans des conditions où il en résultait un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs. C'est pour cette raison qu'une ordonnance de cesser les opérations pour une période de 10 jours a été remise à la responsable.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur MAPAQ		
N° permis :	2475961-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9362-9244 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-09-01		
Date d'expiration :	2025-08-31		
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) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) JESSICA, TRAN	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-22	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-10-15
Signature [REDACTED]		Signature [REDACTED]	

10986

RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.2.1
SOUHEIL SAHLI : [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 1

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

PERMIS 2475961-0001-01

Loi sur les produits alimentaires (RLAQ, 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 **2024-09-01 au 2025-08-31**

Lieu ou véhicule exploité
**RESTAURANT CHEZ CHILI
1050-B, RUE CLARK
MONTREAL, (Qc)
H2Z 1K2**

Exploitant **9362-9244 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

Photo 2



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.2.1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 3



Photo 4



Photo 5



Photo 6



Photo 7



Photo 8



Photo 9



Photo 10



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.2.1
SOUHEIL SAHLI : JESSICA TRAN

Photo 11



Photo 12



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.2.1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 13



Photo 14



Photo 15



Photo 16



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.2.1
SOUHEIL SAHLI JESSICA TRAN

Photo 17



Photo 18



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.2.1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 19



Photo 20



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° 310-591831 Référence n° 10987	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9362-9244 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province)Code postal			
1050B Rue Clark Montréal, Québec H2Z 1K2			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	Occupation de la personne ou activité de l'entreprise
		514 904-1767	Restaurateur
B INFRACTION			
Date et heure de l'infraction Année Mois Jour Heure		☐ Loi sur les produits alimentaires	Article
2025-09-09 12:00		☒ 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 CHEZ CHILI			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)			District judiciaire
1050B Rue Clark Montréal, Québec H2Z 1K2			Montréal
Description des lieux (ou du bâtiment)			N° établissement
Restaurant avec des places assises			116753
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 ☐			
Lorsque je me suis présenté à l'établissement le 9 septembre 2025 avec ma collègue Jessica Tran, le commerce était ouvert et en opération. Des clients sont attablés dans la salle à manger. Sept employés étaient en train de préparer des aliments dans la cuisine, un employé en train de laver la vaisselle et trois serveurs. J'ai également été témoin de plusieurs transactions à la caisse enregistreuse. QI TANG président de la compagnie s'est présenté lors de la visite et c'est d'ailleurs à ce dernier que l'avis et l'ordonnance ont été remis et expliqué. Il a dû quitter avant la remise du rapport. Le rapport d'inspection a été expliqué à Mme Tina Dang, la gérante qui est arrivée lors de la rédaction du rapport. Le permis de restaurateur qui expire le 31 août 2025, émis au nom de la compagnie 9362-9244 QUEBEC INC. à l'adresse de commerce était disponible sur place (photo #1).			
☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules)		Nom et prénom (en majuscules)	
SAHLI, SOUHEIL		TRAN, JESSICA	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2025-09-22		2025-10-15
Signature		Signature	

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° 310-591831 Référence n° 10987	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Selon le Registraire des entreprises du Québec, la compagnie est immatriculée et en vigueur. Une copie conforme du permis en vigueur a été demandée au MAPAQ. L'établissement était situé au sous- sol d'un immeuble. La porte principale était au rez de chaussée. En descendant l'escalier, on arrivait directement dans la salle à manger du restaurant. À droite, il y avait un comptoir avec la caisse enregistreuse. Au fond de la salle à manger, il y avait la porte battante qui menait à la cuisine. La cuisine est constituée d'une section linéaire pour la préparation des aliments. On y trouvait des tables froides, des woks de cuisson, une friteuse et une cuisinière à gaz. Il y avait également une section plonge avec un lave -vaisselle, des tables de travail, une chambre froide et un local d'entreposage des denrées sèches. CUISINE (photo # 2) Des excréments de souris noirs se trouvaient sur une tablette (photo # 3) au-dessus d'une table de travail sur laquelle étaient entreposés divers contenants d'épices. D'autres excréments de souris ont été constatés à proximité d'un contenant transparent d'épices sur la table de travail (photo # 4). Des excréments de rat d'apparence sèche se trouvaient sur un chariot, utilisé pour entreposer les poêles propres, à proximité d'un couteau (photo # 5) Des excréments de rat observés sur un seau de sauce soya (photo # 6) et sur un couvercle de chaudron (photo #7) Plusieurs excréments de rat d'apparence noire et fraîche s'accumulaient sur le sol dans la section plonge (photo # 8 et 9). Des excréments de rat d'apparence sèche se trouvaient sur une tablette près des boites de conserve (photo # 10) et d'autres d'apparence fraîche sur la boîte de conserve (photo # 11). ENTREPOSAGE DENRÉES SÈCHES (photo # 12) Sur l'étagère utilisée pour entreposer des aliments, des excréments de rats se trouvaient sur plusieurs petites boîtes de conserve d'aliments (photo # 13), les excréments de rats étaient à l'intérieur du sac qui emballé les conserves Les excréments de souris de couleur foncée recouvraient la surface d'une planche verte sur laquelle étaient déposés des bacs de denrées sèches (photos #14 et 15). De petits excréments de souris d'apparence secs se trouvaient sur le couvercle d'un bac de farine (photo # 16). ☒ Suite sur autre page			
SIGNATURES			
J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F		J'ai personnellement constaté les faits mentionnés en ☒ A ☒ B ☒ C ☒ D ☒ E ☒ F	
☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi		☐ Agent de la paix ou ☒ Personne chargée de l'application de la loi	
Nom et prénom (en majuscules) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-22	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-10-15
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° 310-591 831 Référence n° 10987	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Sur un chariot utilisé pour entreposer du matériel et des aliments , un excrément de rat entourait une chaudière de plastique remplie d'un aliment (photo #17). Des excréments de rats noirs et luisants tapissaient le sol à proximité (photo #18). Un excrément de rat se trouvait à proximité d'un seau de poudre à pâte entreposé sur une tablette (photo # 19). Au vu de ce qui a été constaté lors de la visite, j'avais des motifs raisonnables de croire que l'exploitation de l'établissement se faisait dans des conditions où il en résultait un danger imminent pour la vie ou la santé des consommateurs. C'est pour cette raison qu'une ordonnance de cesser les opérations pour une période de 10 jours a été remise à la responsable.			
F DONNÉES SUR DIVERS PERMIS ☒ OU AUCUN PERMIS AFFICHÉ ☐			
	(a)	(b)	(c)
Nature du permis :	Restaurateur MAPAQ		
N° permis :	2475961-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9362-9244 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2024-09-01		
Date d'expiration :	2025-08-31		
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) SAHLI, SOUHEIL		Nom et prénom (en majuscules) TRAN, JESSICA	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-09-22	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2025-10-15
Signature	[REDACTED]	Signature	[REDACTED]

RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.1.2 al 1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

10987

Photo 1

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

PERMIS 2475961-0001-01

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 **2024-09-01 au 2025-08-31**

Lieu ou véhicule exploité
**RESTAURANT CHEZ CHILI
1050-B, RUE CLARK
MONTREAL, (Qc)
H2Z 1K2**

Exploitant **9362-9244 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-6210

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

Photo 2



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.1.2 al 1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 3

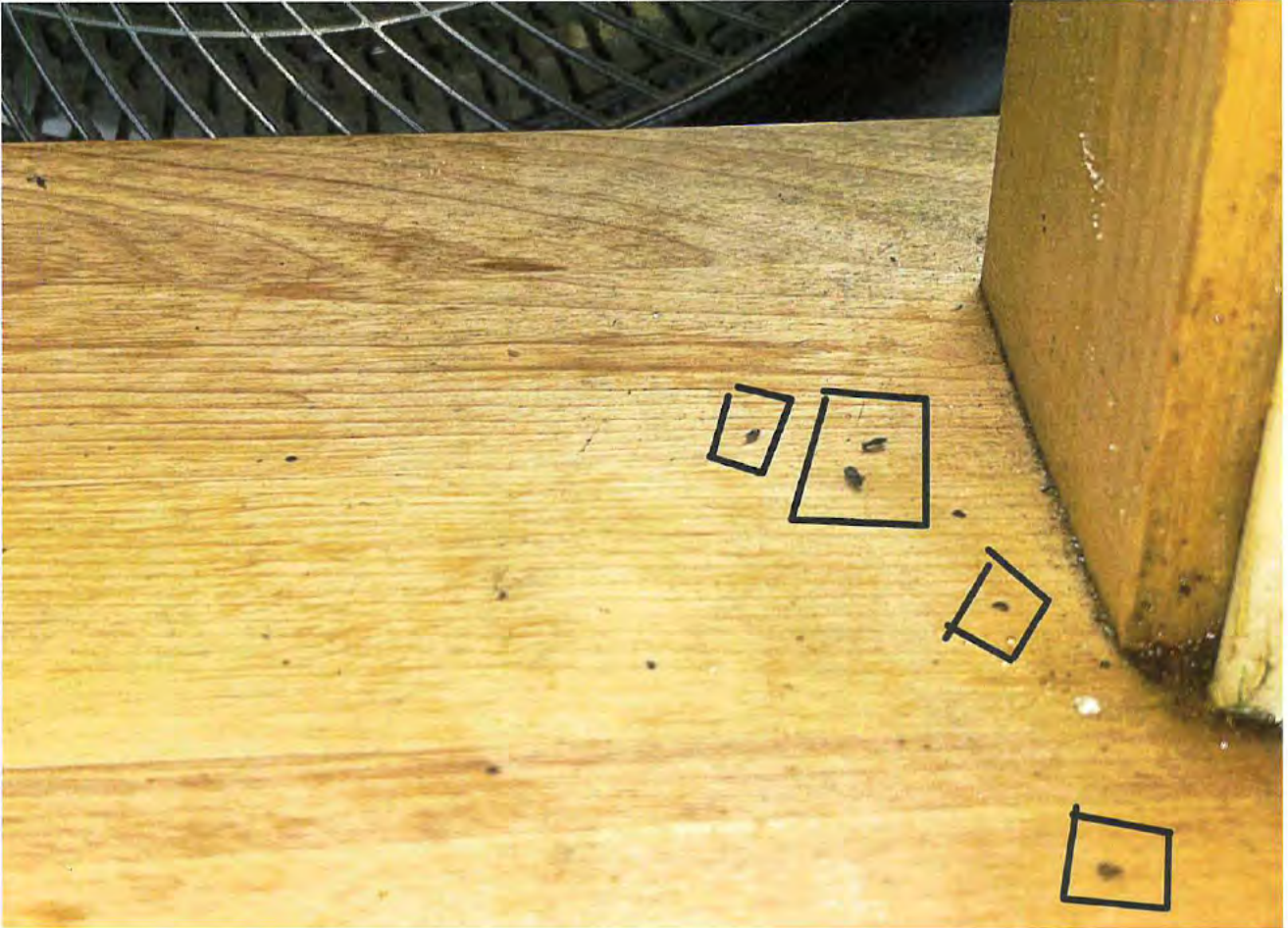


Photo 4



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.1.2 al 1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 5

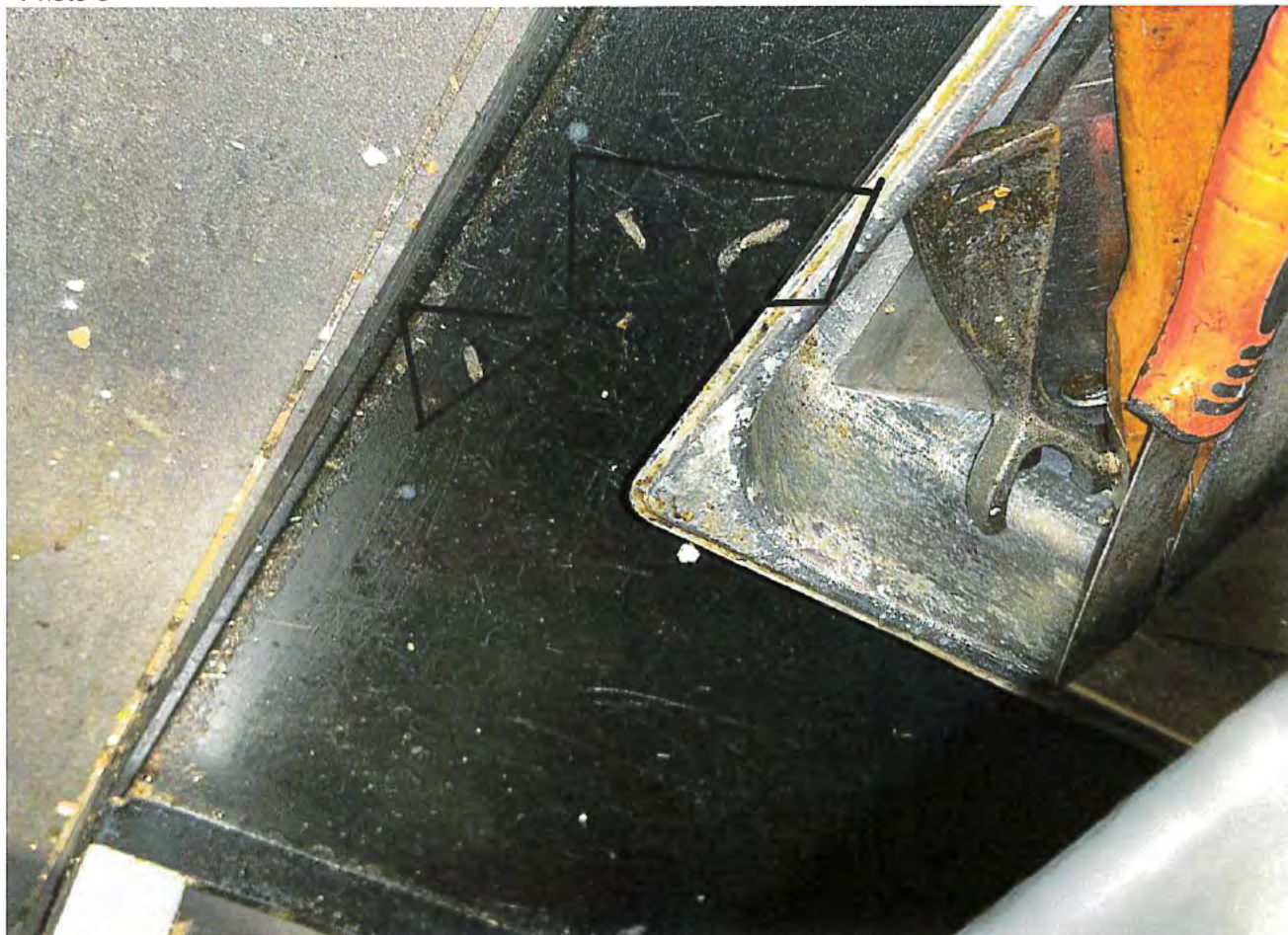
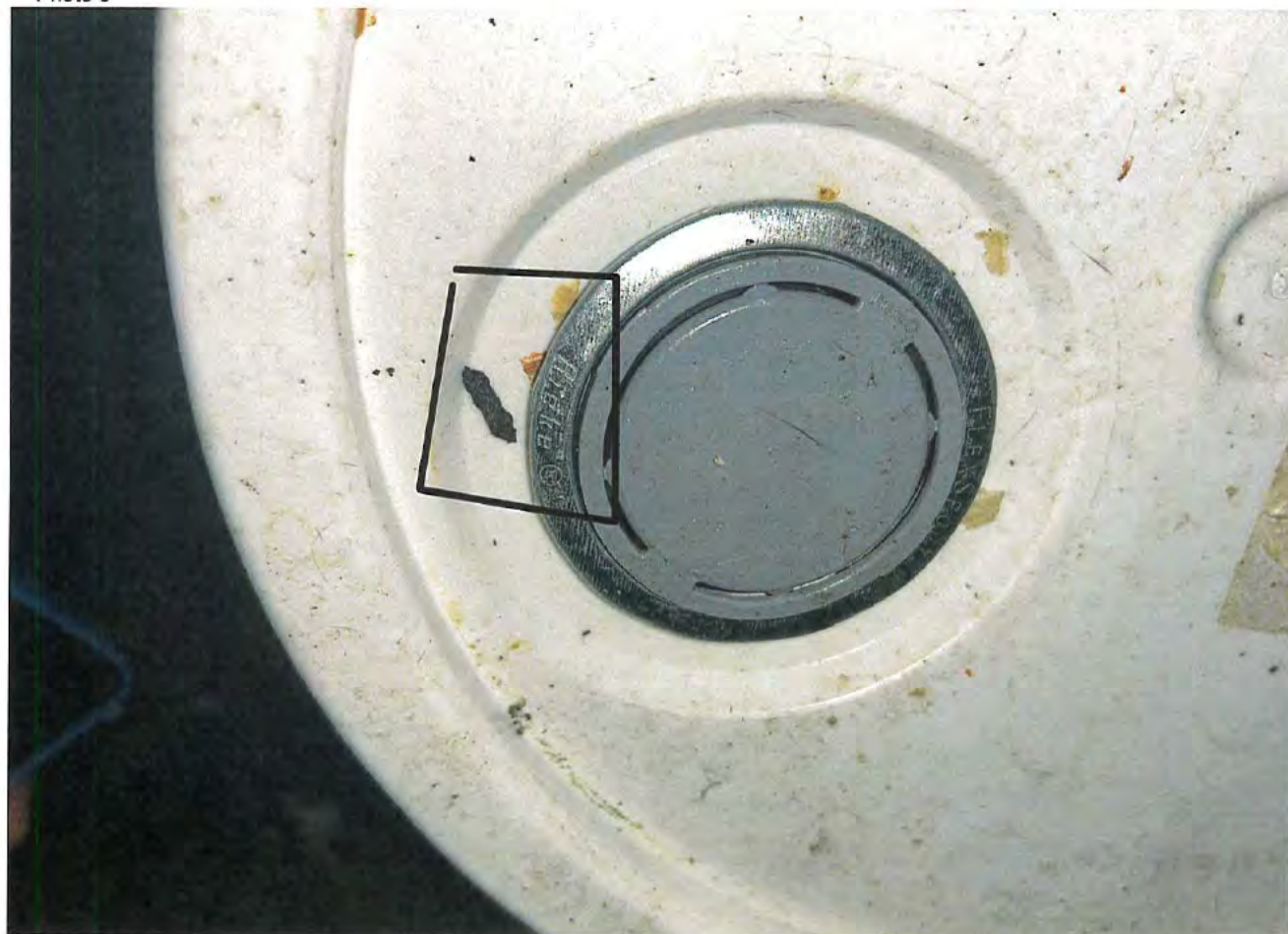


Photo 6



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.1.2 al 1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 7



Photo 8



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.1.2 al 1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 9



Photo 10



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.1.2 al 1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 11



Photo 12

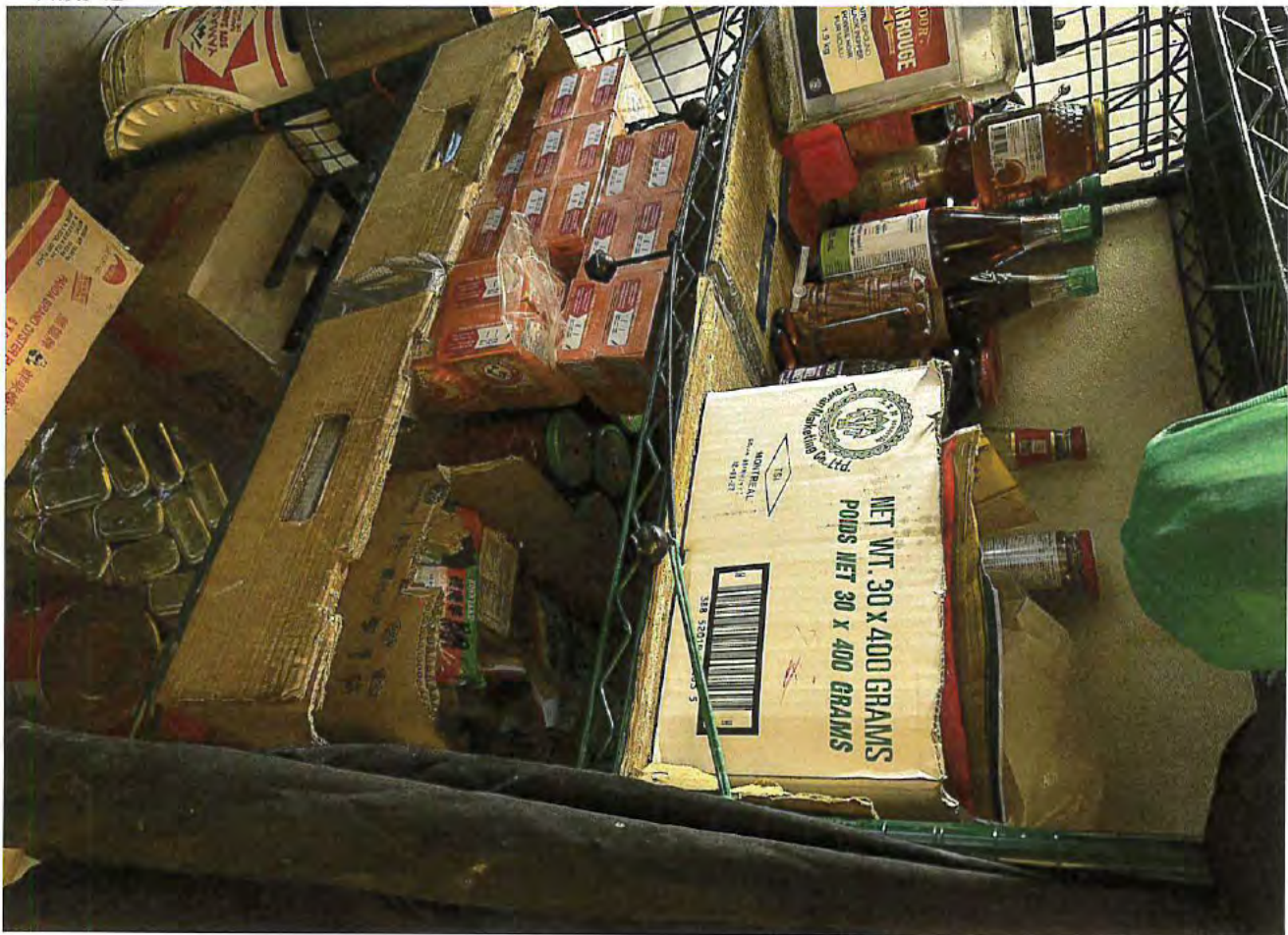


Photo 13



Photo 14



Photo 15

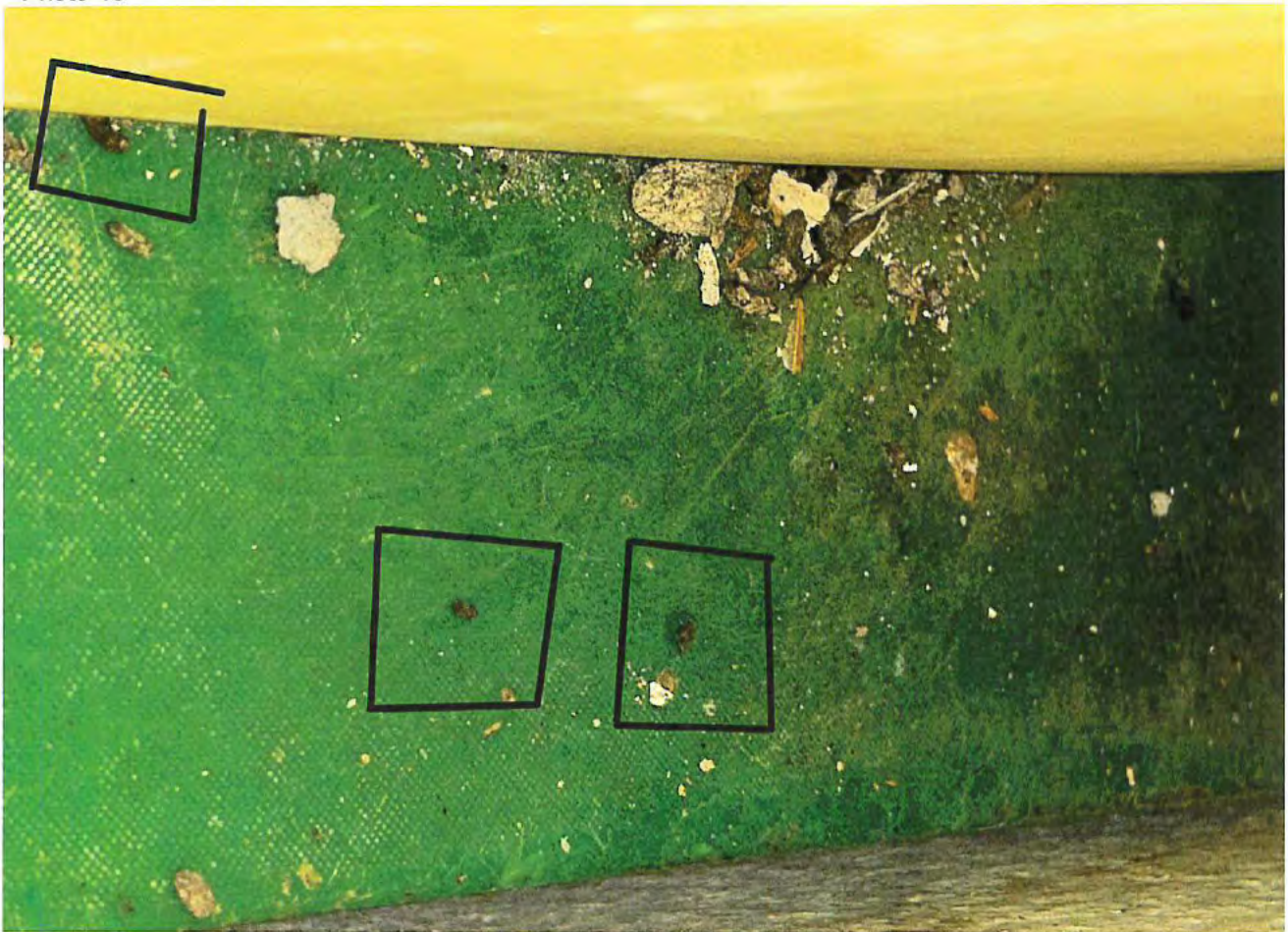


Photo 16

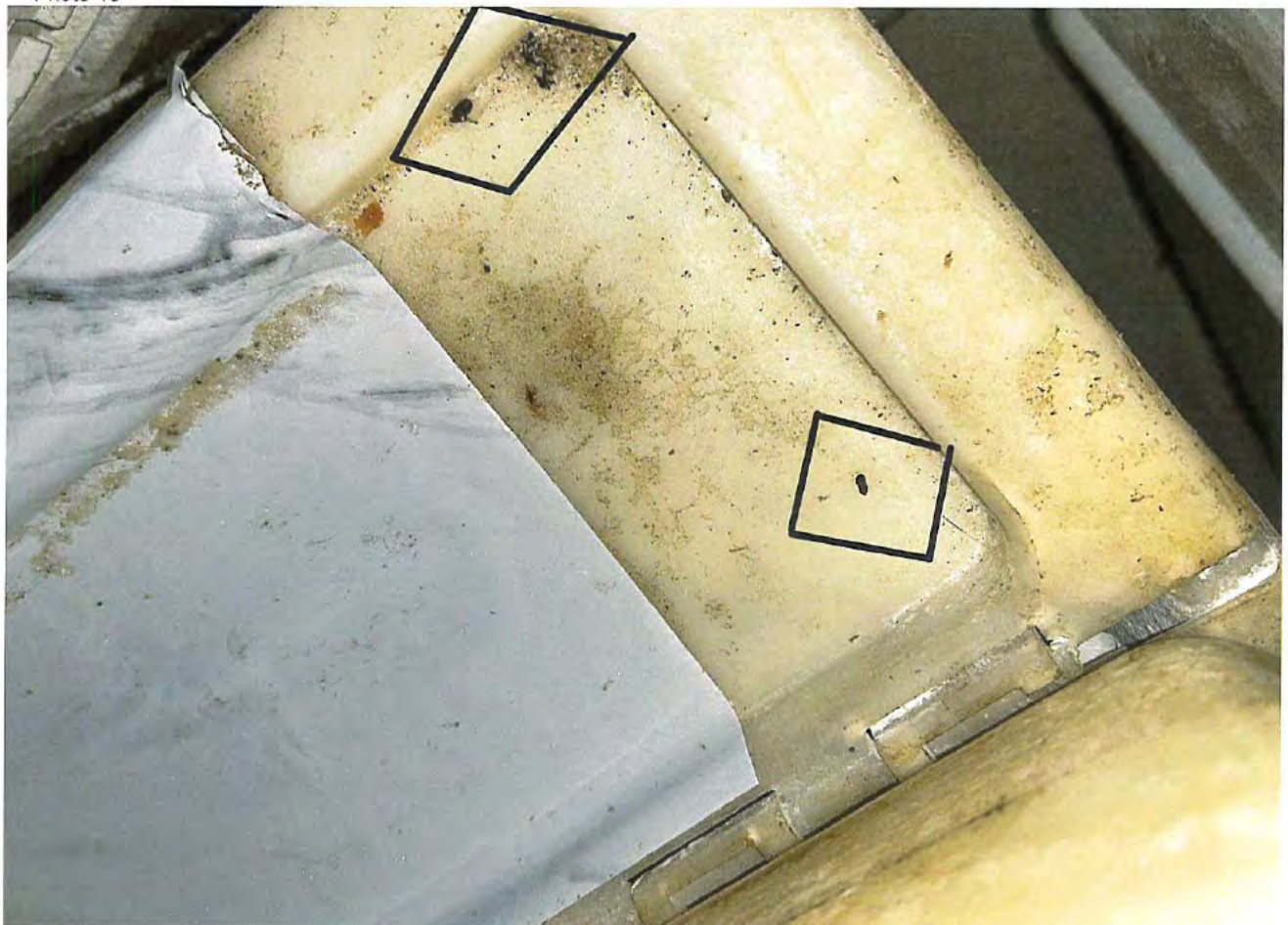


Photo 17



Photo 18



RESTAURANT CHEZ CHILI # 116753
EXPLOITANT: 9362-9244 QUEBEC INC
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
Photos prises le : 2025-09-09- Art. 2.1.2 al 1
SOUHEIL SAHLI [REDACTED] JESSICA TRAN [REDACTED]

Photo 19



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 : 2025-09-09

Nom de l'exploitant : 9362-9244 QUEBEC INC.

Adresse : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2

Nom du commerce : RESTAURANT CHEZ CHILI

Numéro du commerce (VM) 116753

Numéro du commerce (MAPAQ) 2475961-0001-01

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. Qi Tang, 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,

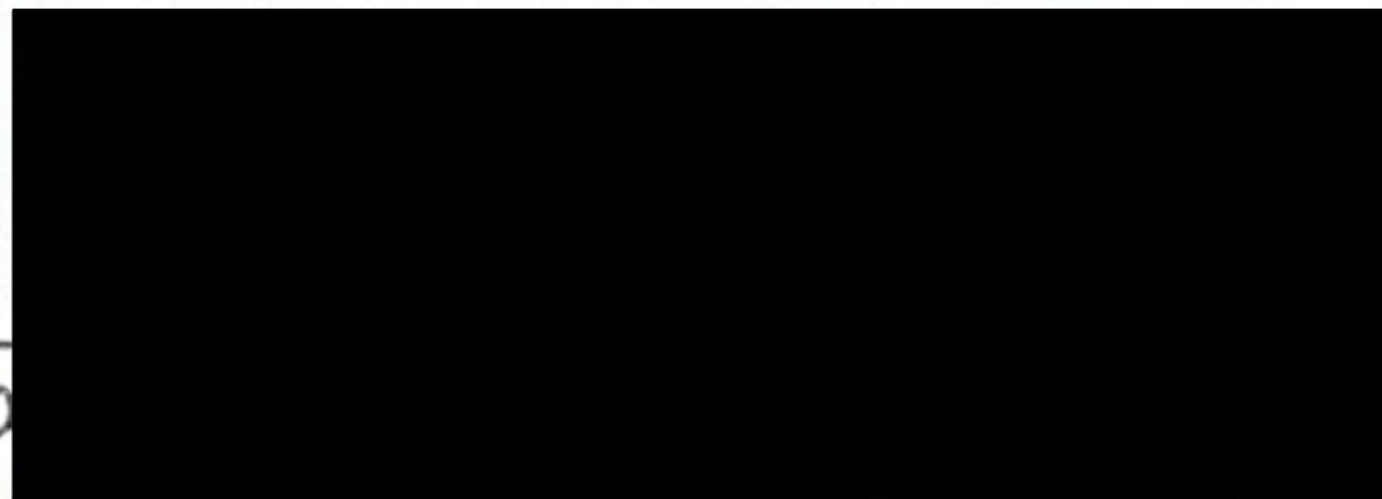
- IL Y A PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS SUR DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS
- Il y a présence d'excréments de rongeurs à plusieurs endroits dans les aires de préparations et d'entreposage
- IL Y A MALPROPRETÉ GÉNÉRALISÉE DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS
-
-

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 /


Témoin

Date et heure de la notification : 2025-09-09 à 12:50

Avis d'intention remis à (nom et fonction) : M. Qi Tang, 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 2025-09-09

Exploitant : 9362-9244 QUEBEC INC.

Adresse : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2

Nom du commerce : RESTAURANT CHEZ CHILI

Numéro du commerce (ville) 116753

Numéro du commerce (MAPAQ) : 2475961-0001-01

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 PRÉSENCE D'EXCRÉMENTS DE RONGEURS SUR DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Attendu que : Il y a présence d'excréments de rongeurs à plusieurs endroits dans les aires de préparations et d'entreposage

Attendu que : IL Y A MALPROPRETÉ GÉNÉRALISÉE DES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

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 10 JOURS, SOIT JUSQU'AU, 19 septembre 2025 INCLUSIVEMENT, L'EXPLOITATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT SITUÉ AU 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2

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 : 2025-09-09 à 13:05

Ordonnance remise à (nom et fonction): M. Qi Tang, Président

Établissement # 116753

RESTAURANT CHEZ CHILI
1050B Rue Clark
Montréal, Québec
H2Z 1K2

Exploitant : 9362-9244 QUEBEC INC.
Dossier : 2475961-0001

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS		
No	Règle(s)	Constatations de non-conformités et actions exécutées
1	Garder propres les lieux, l'équipement, le matériel et les ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.	■ Équipement malpropre en contact direct ou indirect avec les aliments: - Plusieurs ustensiles/outils de cuisine et paniers de lave-vaisselle sont très encrassés. - Le contours des équipements de cuisson sont couverts de matière grasseuse et de débris alimentaires. - Hotte de cuisson est couverte de coulures de matière grasseuse - Tablettes dans la cuisine et dans la chambre froide ainsi que les contenants d'aliments sont encrassés. ■ - Murs, interrupteur et plancher dans la cuisine sont couverts de crasses et de coulures alimentaires.
2	Le lieu ou le véhicule doit disposer d'eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C.	■ Il n'y avait plus d'eau chaude dans le restaurant. La responsable mentionne avoir trop utilisé l'eau chaude. Revoir la façon d'utiliser l'eau chaude afin d'éviter d'être sans eau chaude pendant la journée.

AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 907351

EN VERTU DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., C. P-29)		Amende
EN VERTU DU RÈGLEMENT OU DE L'ORDONNANCE		
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux ■ Une poursuite judiciaire sera recommandée.		500\$ à 15,000\$
DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES ARTICLES PRÉCÉDENTS		
Loi P-29, r.1, art. 2.2.1 Propreté des lieux Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.		
Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la loi, du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, la Ville de Montréal prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.		

NOTES

Visite concernant un suivi pour la malpropreté, des aliments laissé à la température de la pièce et pour l'assainissement à l'établissement.

Des photos ont été prises.

Lors de l'inspection, plusieurs clients étaient attablés et mangeaient un repas dans la salle à manger. Plusieurs employés travaillaient dans la cuisine et au service.

Selon le Registraire des Entreprises du Québec, la compagnie 9362-9244 QUEBEC INC. est immatriculée et en vigueur.

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

Le rapport d'inspection a été remis à Tina Dang.

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)

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° 310-572242 Référence n° 9676	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre - Carine Baptiste			
A DÉFENDEUR			
Nom, prénom ou personne morale (en majuscules)		Date de naissance Année Mois Jour	
9362-9244 QUEBEC INC.		☐ Femme ☐ Homme	
Adresse (n°, rue, app., ville, province) Code postal			
1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2			
Téléphone (résidence)		Téléphone (travail)	
		(514) 904-1767	
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	
2023-12-18 13:00		☒ 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 locaux sanitaires.			
C LIEU DE L'INFRACTION			
Endroit			
RESTAURANT CHEZ CHILI			
Adresse (n°, rue, app., ville, province)		District judiciaire	
1050B Rue Clark, Montréal, Québec		Montréal	
Description des lieux (ou du bâtiment)		N° établissement	
Restaurant salle à manger d'une capacité de 50 places assises		116753	
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 18 décembre 2023 au Restaurant Chez Chili avec mon collègue Pierre Bilodeau. Lors de la visite, la porte principale du commerce était débarée. Plusieurs employés étaient à la préparation des aliments lors de l'inspection ainsi qu'au service des clients. Le restaurant était ouvert et en opération. Au total, j'ai constaté plus de 10 clients dans la salle à manger. J'ai également été témoin d'une transaction bancaire. Le permis du MAPAQ de restauration portant le numéro 2475961-0001-01, qui expirait le 31 août 2024 et adressé à l'exploitant 9362-9244 QUEBEC INC., était présent derrière le comptoir caisse dans la salle à manger (photo 1).			
Selon le Registraire des entreprises du Québec, la compagnie 9362-9244 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		BILODEAU, PIERRE	
Matricule		Matricule	
[REDACTED]		[REDACTED]	
Année Mois Jour		Année Mois Jour	
2023-12-21		2024-01-15	
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° 310-572 242 Référence n° 9676	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
L'établissement était situé au sous-sol d'un immeuble ayant pignon sur la rue de la Gauchetière à Montréal. La porte principale du commerce étant au niveau du rez-de-chaussée. En descendant l'escalier principale, on arrivait directement dans la salle à manger du restaurant. À la droite, il y avait un petit comptoir avec la caisse enregistreuse. Au fond de la salle à manger, il avait deux portes battantes qui menaient à la cuisine. La cuisine était munie d'une zone linéaire pour la cuisson et la préparation d'aliments. On y retrouvait des tables froides, des woks de cuisson, une friteuse et une cuisinière au gaz. Plus près de l'entrée de la cuisine, il y avait également une section de la plonge avec un lave-vaisselle commercial, des tables de travail, une chambre froide et un petit local d'entreposage de denrées sèches. Lors de l'inspection, il a été remarqué de la malpropreté de façon généralisée dans l'établissement. En voici le détail: CUISINE (photos 2 et 3) Dans la zone de cuisson, la surface de la friteuse présentait une accumulation importante de matière grasseuse jaunâtre et de dépôt calciné (photo 4). Un panier à friture était encrassé et collant sur toute la surface de la poignée et sur la structure métallique (photo 5). La tuyauterie au-dessus de la hotte de cuisson présentait une accumulation de matière grasseuse (photo 6). Juxtaposé aux woks de cuisson, j'ai pu remarquer un dépôt noir et brunâtre dans les fentes de la structure d'acier inoxydable et dans le trou pour recueillir les résidus alimentaires (photo 7). Également entre les appareils de cuisson et sur leurs devantures, il était possible de voir toute l'accumulation des résidus alimentaires et de coulures de matière grasseuse (photo 8). Sous les appareils de cuisson, le plancher et le mur étaient couverts d'un dépôt noir et de matière grasseuse (photo 9). Devant la zone de cuisson, il y avait deux tables froides. Le contour et la structure du couvert de l'une des table froide, tout près des interstices pour les contenants d'aliments étaient rempli de débris alimentaires et de matière grasseuse (photos 10 et 11). La porte ainsi que la structure du réfrigérateur sous l'une des tables froides étaient couverts de résidus alimentaires et d'un dépôt jaunâtre (photo 12). Également, beaucoup de débris alimentaires étaient accumulés dans les fentes d'un meuble d'entreposage pour la vaisselle et contenants d'épices (photo 13). Un autre meuble de rangement avait une importante accumulation de matière grasseuse sur toute sa structure métallique ainsi que sur les tablettes. Les contenants d'épices étaient aussi recouverts de débris alimentaires et de saleté (photo 14). En retirant le même meuble de son lieu de rangement, j'ai pu voir toute l'accumulation de graisse et de dépôt alimentaire sur les meubles y étant juxtaposés et sur le plancher (photo 15). Dans la section de la plonge, l'un des paniers pour le lave-vaisselle était encrassé d'un dépôt brun. Les parois internes du lave-vaisselle présentaient le même type de dépôt (photo 16). Sous le lave-vaisselle, de nombreuses coulures de matière grasseuse étaient visibles le long du mur (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) DEVEAULT, KIM		Nom et prénom (en majuscules) BILODEAU, PIERRE	
Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2023-12-21	Matricule [REDACTED]	Année Mois Jour 2024-01-15
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° 310-572 242 Référence n° 9676	
Officiers de liaison : Lee Ann Letendre et Carine Baptiste			
FAITS ET GESTES PERTINENTS			
☒ Suite de E			
Plusieurs petits équipements de cuisson et ustensiles de cuisine étaient très encrassés dans la cuisine, dont tout la structure du système d'ouverture d'un cuiseur à riz qui présentait également des débris alimentaires d'incrûstés (photo 18). Dans un support à ustensiles, de nombreux outils de cuisine y étaient entreposés. Tous les outils étaient couverts de saleté collante et de dépôt noir sur leur surface (photos 19, 20 et 21). L'intérieur de la poignée de porte de la chambre froide était collante. En regardant de plus près, il était possible de voir toute la crasse d'accumulée (photo 22). À l'intérieur de la chambre froide, les murs étaient maculés de moisissure noire et les tablettes étaient très encrassées de dépôt alimentaire (photos 23 et 24).			
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 :	2475961-0001-01		
Émis à (exploitant) :	9362-9244 QUEBEC INC.		
Date de délivrance :	2023-09-01		
Date d'expiration :	2024-08-31		
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) BILODEAU, PIERRE	
Matricule	Année Mois Jour	Matricule	Année Mois Jour
	2023-12-21		2024-01-15
Signature		Signature	

#9676

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveault, [REDACTED] INSP: Pierre Bilodeau, [REDACTED]

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

PERMIS 2475961-0001-01

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

Nature **RESTAURATEUR**

Catégorie **PRÉPARATION GÉNÉRALE SANS BUFFET** Nombre d'unités de maintien chaud ou froid **0**

Période **2023-09-01 au 2024-08-31**

Lieu ou véhicule exploité
**RESTAURANT CHEZ CHILI
1050-B, RUE CLARK
MONTREAL, (Qc)
H2Z 1K2**

Exploitant **9362-9244 QUEBEC INC.**

Tél. : 1 800 463-0210

Permis alimentaires
200, chemin Galbraith-Coy, 11e étage
André Lamontagne
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

photo 1

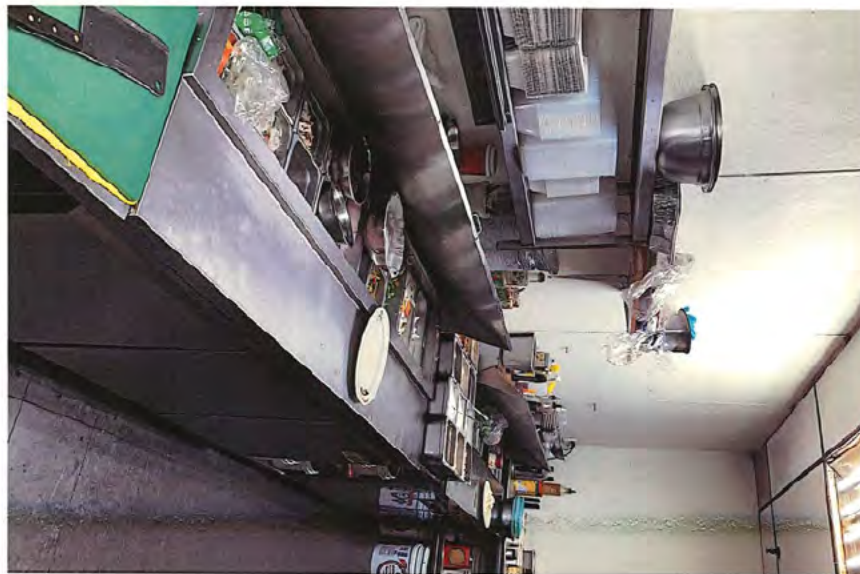


photo 2

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]



photo 3



photo 4

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]

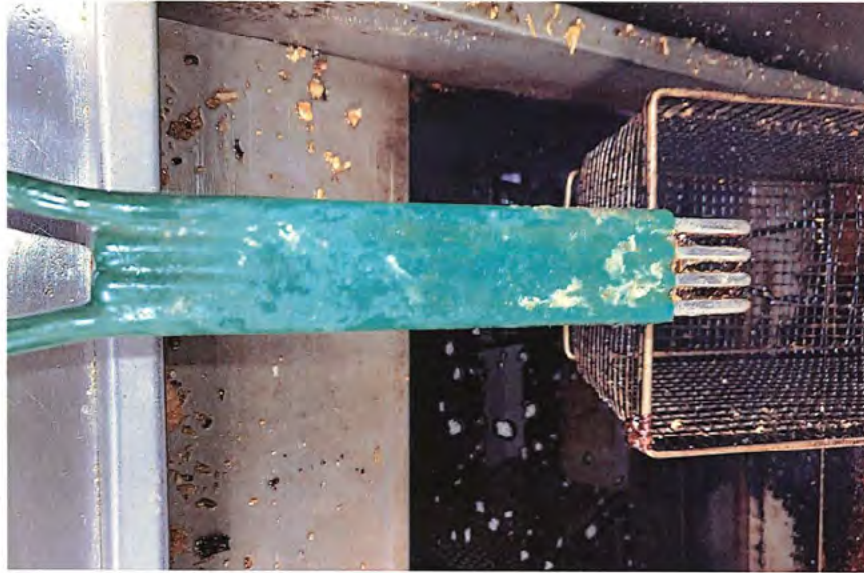


photo 5

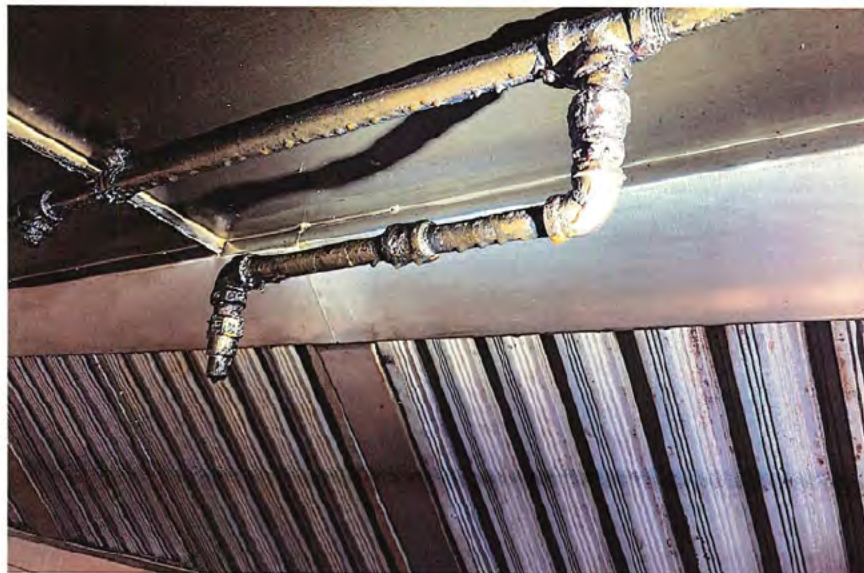


photo 6

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveau [REDACTED] NSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]



photo 7



photo 8

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveau [REDACTED] INSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]



photo 9



photo 10

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL : 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveault [REDACTED] NSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]



photo 11



photo 12

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]



photo 13



photo 14

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]



photo 15



photo 16

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART: 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]



photo 17



photo 18

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveault [REDACTED] INSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]

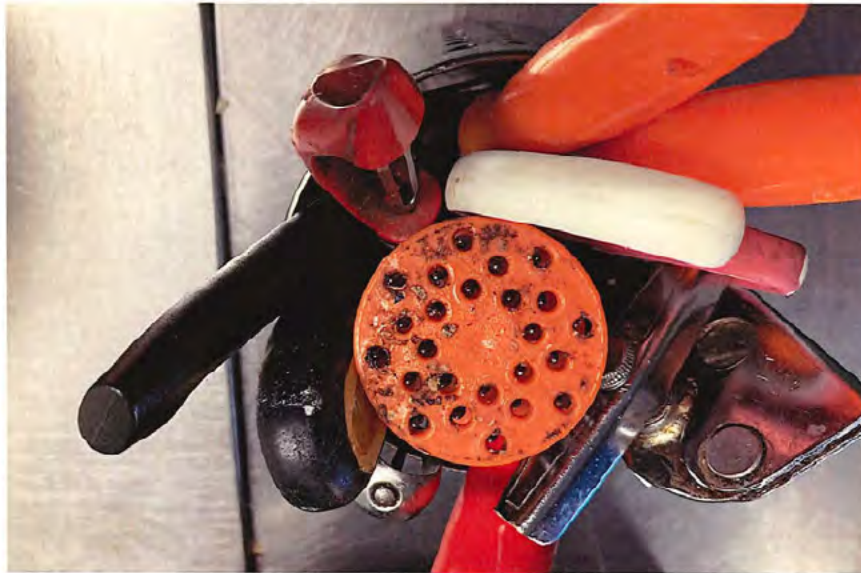


photo 19



photo 20

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveau [REDACTED] INSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]



photo 21



photo 22

RS : RESTAURANT CHEZ CHILI
ÉTABL : 116753
EXPL: 9362-9244 QUEBEC INC.
ART : 2.2.1
ADRESSE : 1050B Rue Clark, Montréal, Québec, H2Z 1K2
PHOTO PRISE LE : 2023-12-18
INSP : Kim Deveault [REDACTED] NSP: Pierre Bilodeau [REDACTED]



photo 23



photo 24